

PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE JALISCO
DIRECCIÓN GENERAL DE ABASTECIMIENTOS EN COORDINACIÓN CON LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN DEL ESTADO DE JALISCO
CONVOCATORIA

EL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ABASTECIMIENTOS, EN COORDINACIÓN CON LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 62 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DE COMPRAS GUBERNAMENTALES, ENAJENACIONES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL ESTADO DE JALISCO Y SUS MUNICIPIOS, INVITA A LAS EMPRESAS A PARTICIPAR EN LA LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL:

No. LPL 073/2026
ADQUISICIÓN DE CANASTAS Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA

FECHA		ACTIVIDAD		HORARIO		LUGAR	
NO APLICA		VISITA DE CAMPO (NO APLICA)		REGISTRO		NO APLICA	
				DE LAS: N/A	A LAS: N/A		
				ACTO A LAS: N/A			
DEL: 04/03/2026	AL: 05/03/2026	RECEPCIÓN DE PREGUNTAS		HASTA LAS: 12:00 hrs		DEBERÁ ENTREGARSE EN FORMATO DIGITAL DE "WORD" (.docx), PODRÁ ENTREGARSE EN CD Ó USB PRESENTANDO EN LAS OFICINAS UBICADAS EN AV. FRAY ANTONIO ALCALDE #1221, COL. MIRAFLORES, C.P. 44270, GUADALAJARA, JALISCO, MÉXICO., O ENVIANDO POR CORREO. EN CASO DE ENVIAR POR CORREO ELECTRONICO, QUE SE HAGA A LOS SIGUIENTES CORREOS: jacobo.acevedo@jalisco.gob.mx	
06/03/2026		JUNTA ACLARATORIA		REGISTRO		OFICINAS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ABASTECIMIENTOS UBICADA EN AV. FRAY ANTONIO ALCALDE #1221, COL. MIRAFLORES, C.P. 44270, GUADALAJARA, JALISCO, MÉXICO.	
				DE LAS: 11:30 hrs	A LAS: 12:20 hrs		
				ACTO A LAS: 12:30 hrs			
09/03/2026		ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES.		REGISTRO		EN LAS OFICINAS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ABASTECIMIENTOS UBICADA EN AV. FRAY ANTONIO ALCALDE #1221, COL. MIRAFLORES, C.P. 44270, GUADALAJARA, JALISCO, MÉXICO.	
				DE LAS: 13:00 hrs	A LAS: 13:50 hrs		
				ACTO A LAS: 14:00 hrs			
Muestras Físicas:		Visita de Campo	Anexo Técnico	Concurrencia		Carácter	
SI APLICA		NO APLICA	PÚBLICO	CON CONCURRENCIA DEL COMITÉ		LOCAL	
						CERRADO	
DUDAS O COMENTARIOS AL TELÉFONO 3338182800, DE LUNES A VIERNES DE 09:00 A 15:00 HORAS CON JACOBO ISRAEL ACEVEDO HERNANDEZ EXT. 26129							
GUADALAJARA, JALISCO MÉXICO 04/03/2026		LAS INCONFORMIDADES SOBRE CONTRATACIONES PÚBLICAS DEBEN PRESENTARSE ANTE LA CONTROLARÍA DEL ESTADO DE ACUERDO A LOS ARTICULOS 90 Y 91 DE LA LEY DE COMPRAS GUBERNAMENTALES, ENAJENACIONES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL ESTADO DE JALISCO Y SUS MUNICIPIOS					

JOSE EDUARDO TORRES QUINTANAR.



Av. Fray Antonio Alcalde #1221,
Col. Miraflores, Guadalajara, Jalisco.
C.P. 44270 | 33 3818 2800



**LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL 073/2026 PARA:
"ADQUISICIÓN DE CANASTAS Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PROGRAMAS DE
ATENCIÓN ALIMENTARIA"
CON CONCURRENCIA DEL COMITÉ
PORTADA**

SOBRE EL PROCEDIMIENTO:			
CARÁCTER:	LOCAL	FECHA DE PUBLICACIÓN:	04/03/2026
DEPENDENCIA SOLICITANTE:	SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA - DIF JALISCO	PLAZO PARA PREPARAR LA PROPUESTA:	5 DÍAS
PROPOSICIONES CONJUNTAS:	SI	ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES:	09/03/2026
TIPO DE CONTRATO:	CERRADO	TIPO DE PLAZOS:	TIEMPOS RECORTADOS DG/SGA/0797/2026
ADJUDICACIÓN:	A UN SOLO PROVEEDOR	METODO DE EVALUACIÓN:	BINARIO
TIPO ANEXO: DISPONIBLE EN LAS PRESENTES BASES.		NO(s). DE APROVISIONAMIENTO: 43-016-2026	
Fecha:	HASTA EL DÍA: NO APLICA	TESTIGO SOCIAL: SI PARTICIPA	
Hora:	A LAS: NO APLICA		

VISITA Y/O MUESTRA FÍSICA:			
VISITA DE CAMPO:	NO APLICA	MUESTRA FÍSICA:	SI APLICA

SOBRE LOS RECURSOS			
FUENTE:	RECURSOS PROPIOS DEL ORGANISMO	EJERCICIO:	2026

CALENDARIO LPL 073/2026
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL PARA:
"ADQUISICIÓN DE CANASTAS Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PROGRAMAS DE ATENCIÓN
ALIMENTARIA"
CON CONCURRENCIA DEL COMITÉ

FECHA DE PUBLICACIÓN:	04/03/2026
------------------------------	-------------------

ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES:	09/03/2026
--	-------------------

PLAZO PARA PRESENTAR PREGUNTAS PARA JUNTA ACLARATORIA	
PLAZO PARA PRESENTAR: (FECHAS)	<i>A PARTIR DEL:</i> 04/03/2026 <i>HASTA EL:</i> 05/03/2026 <i>A LAS:</i> 12:00 hrs
LUGAR DE PRESENTACIÓN FÍSICA:	EN LAS OFICINAS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ABASTECIMIENTOS UBICADA EN AV. FRAY ANTONIO ALCALDE #1221, COL. MIRAFLORES, C.P. 44270, GUADALAJARA, JALISCO, MÉXICO.
PRESENTACIÓN MEDIANTE CORREO ELECTRONICO:	jacobo.acevedo@jalisco.gob.mx

ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES	
FECHA:	09/03/2026
HORARIO DE REGISTRO:	<i>DE LAS:</i> 13:00 hrs <i>A LAS:</i> 13:50 hrs
HORA DE INICIO DEL ACTO:	14:00 hrs
LUGAR:	EN LAS OFICINAS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ABASTECIMIENTOS UBICADA EN AV. FRAY ANTONIO ALCALDE #1221, COL. MIRAFLORES, C.P. 44270, GUADALAJARA, JALISCO, MÉXICO.

JUNTA ACLARATORIA	
FECHA:	06/03/2026
HORARIO DE REGISTRO:	<i>DE LAS:</i> 11:30 hrs <i>A LAS:</i> 12:20 hrs
HORA DE INICIO DEL ACTO:	12:30 hrs
LUGAR:	EN LAS OFICINAS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ABASTECIMIENTOS UBICADA EN AV. FRAY ANTONIO ALCALDE #1221, COL. MIRAFLORES, C.P. 44270, GUADALAJARA, JALISCO, MÉXICO.

ACTO DE RESOLUCIÓN DE FALLO	
FECHA:	CONFORME AL ARTICULO 65 NUMERAL 1 FRACCIÓN TERCERA Y 69 EN LA LEY, PODRÁ EMITIRSE DENTRO DE LOS VEINTE DIAS POSTERIORES A LA APERTURA DE PROPOSICIONES Y EN CASO DE SER NECESARIO DIFERIRSE POR OTROS VEINTE DIAS.
PUBLICACIÓN DIGITAL:	https://compras.jalisco.gob.mx/requisition/tree

MUESTRAS FÍSICAS:	SI APLICA	Fecha:
EN AV. FRAY ANTONIO ALCALDE #1221, COL. MIRAFLORES, C.P. 44270, GUADALAJARA, JALISCO, MÉXICO.		09/03/2026
		Hora:
		Desde las: 12:00 hrs. Hasta las: 13:00 hrs.
VISITA DE CAMPO:	NO APLICA	Fecha:
NO APLICA		NO APLICA
		Hora:
		NO APLICA

**FECHAS ESTABLECIDAS EN (DD/MM/AAAA)*

De conformidad con los artículos: 134 de la CPEUM¹; 19 apartado 1 fracción XI de la LOPEEJ²; 1, 2 fracción IX, artículo 2,3, fracción XXXI, XXXVI, LIX, 9 fracción II, 20 fracción I, 21 del RISAEJ³; artículo 1, 2, 3, 4, 5, 23, 24, 31, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 47, 55 apartado 1 fracción II, 59, 63, 69, 72 de la LCGECSEJM⁴; artículo 1, 3, 4, 44, 46, 50, 51, 53, 54, 62, 64, 69 del RLCGECSEJM⁵; artículo 1, 2, 6, 15, 16 de la LAEJM⁶; La Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco en coordinación con la Dirección General de Abastecimientos emite las siguientes

BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA:

1. Antecedentes.

La Secretaría de Administración del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, en coordinación con la Dirección General de Abastecimientos, convoca a las personas físicas y jurídicas que estén interesadas en participar del presente proceso de licitación. Proceso fundado y motivado por medio de la **Solicitud de Aprovisionamiento, Fuente de financiamiento y Ejercicio Fiscal** establecidos en la **Portada**.

2. Definiciones.

- 2.1 **Acto de presentación y apertura de proposiciones:** acto en el que se presentan, abren y registran las proposiciones (o propuestas) de los participantes;
- 2.2 **Adjudicación:** declaración competente emitida por parte de la dirección de adquisiciones, contrataciones o en su caso del comité donde se asigna un proveedor el cual cuenta con el mejor resultado en la evaluación combinada de puntos y porcentajes, binaria, o bien, de costo beneficio;
- 2.3 **Aportación cinco al millar:** retención del monto total de los contratos de bienes y servicios antes de I.V.A otorgados bajo convocatoria pública para la licitación pública o adjudicación pública directa, que será aportado al Fondo Impulso Jalisco, equivalente al 0.5 punto cinco por ciento del valor asignado, previa declaración de voluntad suscrita por el aportante;
- 2.4 **Dependencia requirente:** la unidad administrativa del ente público que, de acuerdo con sus necesidades, solicite o requiera formalmente a la unidad centralizada de compras del mismo ente público, la adquisición o arrendamiento de bienes o la prestación de servicios, establecido específicamente en la **Portada**;
- 2.5 **Bases:** es el llamado a los interesados a participar en determinado procedimiento de adquisiciones, contrataciones o enajenación, que además contiene las condiciones y requisitos detallados de participación en dichos procedimientos;
- 2.6 **Carácter:** el carácter de la presente licitación se establece en la **Portada** de las presentes bases, entendiéndose, por tanto, que son:
 - 2.6.1 **Locales,** cuando únicamente puedan participar proveedores con domicilio fiscal en el Estado de Jalisco;
 - 2.6.2 **Nacionales,** cuando puedan participar proveedores de cualquier parte de la República Mexicana, entendiéndose por ellos a los proveedores constituidos o establecidos en el interior de la república que provean de insumos de origen nacional que cuenten por lo menos con el cincuenta por ciento de integración local;
 - 2.6.3 **Internacionales,** cuando puedan participar proveedores locales, nacionales y del extranjero;
- 2.7 **Comité:** los comités de cada ente público, son los órganos colegiados encargados de intervenir y resolver sobre las adquisiciones, contrataciones y arrendamientos de bienes muebles y contratación de servicios de cualquier naturaleza que se realice, vigilando el estricto cumplimiento de la normatividad aplicable;
- 2.8 **Convocante:** el ente público que a través de su unidad centralizada de compras lleva a cabo los

Fundamento Legal:

«Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

«Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco.

«Reglamento Interno de la Secretaría de Administración del Estado de Jalisco

«Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

«Reglamento de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

«Ley de Austeridad y Ahorro del Estado de Jalisco y sus Municipios.

procedimientos de contratación a efecto de adquirir o arrendar bienes o contratar la prestación de servicios que solicite la unidad requirente;

- 2.9 **Convocatoria:** es el llamado a los interesados a participar en determinado procedimiento de adquisiciones, contrataciones o enajenaciones, que además contiene las condiciones y requisitos detallados de participación en dichos procedimientos;
- 2.10 **Contraloría:** la Contraloría del Estado, misma que ejercerá las funciones encomendadas por la Ley a los Órganos de Control;
- 2.11 **Criterios de evaluación:** los criterios específicos que se utilizarán para la evaluación de las proposiciones y adjudicación de los contratos, establecidos en el anexo técnico;
- 2.12 **Desechamiento:** el desechamiento es el proceso que garantiza que solo participen en los procesos aquellas propuestas que se ajusten plenamente a las condiciones y criterios previamente definidos, asegurando transparencia y equidad en las contrataciones públicas;
- 2.13 **Dirección:** Dirección General de Abastecimientos dependiente de la Secretaría de Administración del Estado de Jalisco;
- 2.14 **Documento Público:** documento que, autorizado por Servidor público adscrito, acredita los hechos que refiere y su fecha;
- 2.15 **Ejercicio fiscal:** el año financiero o fiscal comprendido por 12 meses, empezando el primero de enero y terminando el treinta y uno de diciembre del año establecido en la **Portada** de las bases;
- 2.16 **Fianza o póliza:** cantidad de dinero u objeto de valor que se da para asegurar el cumplimiento de suministros, la seriedad de la oferta y la correcta aplicación de los anticipos u otras obligaciones, misma que será expedida por una institución autorizada en el Estado. Cuando éstos tengan su domicilio fuera de Jalisco, deberán exhibir la garantía, con la aceptación de la afianzadora que la expida de someterse a la competencia de los juzgados del fuero común o federal con jurisdicción en la ciudad de Guadalajara, Jalisco;
- 2.17 **Investigación de mercado:** técnica usada para identificar las características del mercado de bienes y servicios específicos, a fin de proveer a la dependencia requirente de información útil, para planear las adquisiciones de bienes o contratación de servicios y arrendamiento de bienes o la prestación de servicios;
- 2.18 **Ley:** La Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios;
- 2.19 **Licitante o Participante:** la persona física o jurídica que participa en cualquier procedimiento de licitación pública;
- 2.20 **Manifiesto:** Formato que contiene la declaración bajo protesta de conducirse con verdad de una persona física o jurídica;
- 2.21 **Muestras físicas:** bien presentado por los participantes con objeto de analizar, verificar y comprobar la calidad de este;
- 2.22 **Multianual:** se refiere a aquellos contratos cuyos efectos, obligaciones o ejecución se extienden por más de un ejercicio fiscal;
- 2.23 **Órgano Interno de Control:** es la instancia administrativa interna de las dependencias y entidades públicas que tiene como propósito vigilar, prevenir y corregir actos que puedan derivar en irregularidades o incumplimientos de las disposiciones legales y normativas aplicables;
- 2.24 **Origen de los recursos:** precisión sobre cuál es el origen de los recursos pudiendo ser Estatal o Federal;
- 2.25 **Portada:** primera página que contiene toda la información específica del proceso de licitación;
- 2.26 **Precio no conveniente:** Es aquel que resulta excesivo, no competitivo o desproporcionado en comparación

Fundamento Legal:

Art. 2, 55, 59, 64, 65, 67, 69, 72 Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Art. 2, 21, 51, 67, 183 Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

con los precios de mercado o las estimaciones presupuestales, afectando la eficiencia en el uso de recursos públicos;

- 2.27 **Propuesta o proposición:** documento presentado por los interesados, mediante el cual señalan las características técnicas del bien o servicio ofertado (propuesta o proposición técnica), así como su precio (propuesta económica);
- 2.28 **Proveedor, Participante o Licitante adjudicado:** se refiere a él o los licitantes que participan del presente proceso de licitación y son determinados mediante el fallo como los ganadores del proceso y quienes deberán de proveer al Gobierno del Estado lo solicitado en el anexo técnico;
- 2.29 **Reglamento:** Reglamento de la Ley de Compras, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios;
- 2.30 **Secretaría de la Hacienda Pública:** Dependencia gubernamental del Estado de Jalisco responsable de la gestión, supervisión y control de los recursos financieros, así como de garantizar el cumplimiento de las obligaciones fiscales y la administración eficiente del presupuesto público establecido en las bases de licitación;
- 2.31 **Sobre Cerrado:** Medio de presentación de las propuesta técnica/económica en un procedimiento de licitación pública, restringida o de invitación, en el cual los licitantes entregan la documentación requerida en sobre físico sellado, garantizando la confidencialidad e integridad de la información hasta el momento de su apertura;
- 2.32 **Testigo social:** la persona física o jurídica que participa con voz en los procedimientos de adquisiciones, contrataciones, arrendamientos y contratación de servicios y que emite un testimonio final de conformidad la ley;
- 2.33 **Tracto Sucesivo:** hace referencia a la continuidad en la cadena de transmisiones o actos jurídicos sobre un derecho o bien, garantizando que cada acto se derive legítimamente del anterior sujetándose a los montos establecidos previstos por el decreto de presupuesto de egresos del estado, los cuales podrán ser multianuales siempre y cuando garanticen las mejores condiciones en precios y servicios, hasta por el término de la administración correspondiente y en los términos de la legislación aplicable;
- 2.34 **Tipo de contrato:** La modalidad de abastecimiento: contrato abierto o contrato cerrado;
- 2.34.1 **Contrato abierto** es cuando se establecerá la cantidad máxima de los bienes, arrendamientos o servicios a contratar; o bien, el presupuesto máximo que podrá ejercerse. La cantidad o presupuesto mínimo no podrá ser inferior al cuarenta por ciento de la cantidad o presupuesto máximo;
- 2.34.2 **Contrato cerrado** es cuando la convocante establece una cantidad determinada de unidades a licitar;
- 2.35 **Visita de campo:** acto en el cual la dependencia o el licitante realizan una inspección del lugar del licitante donde se llevará a cabo con el fin de aclarar dudas y que los proveedores tengan la información necesaria para realizar una propuesta técnica y económica más adecuada.

3. Objetivo.

Establecer las bases y reglas bajo las cuales se llevará a cabo el proceso de licitación pública de la solicitud de aprovisionamiento establecida en la **Portada** de las presentes bases.

4. Etapas del proceso de licitación.

4.1 Preguntas Junta Aclaratoria.

Cuando el Participante tenga dudas o requiera aclarar alguna cuestión referente

Fundamento Legal:

Art. 2, 59, 62, 64, 79, 83 Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Art. 2, 48, 49, 51, 63, 65, 66, 67, 68, 73, 184, 187 Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

al contenido de las bases y/o sus anexos, podrá formular sus preguntas que podrán ser presentadas de manera presencial en las oficinas de la Dirección o bien de manera electrónica a los correos que se las presentes bases, cumpliendo con los siguientes requisitos:

- 4.1.1 Las preguntas deberán ser presentadas y formuladas bajo el formato [Anexo 13 – Formato para preguntas de Junta Aclaratoria](#). Que deberá incluir:
- Nombre del interesado.
 - Nombre del representante o apoderado.
 - Número de licitación pública.
 - Pregunta.
 - Declaración bajo protesta de decir verdad donde declara su intención de participar.
 - Firma.
- 4.1.2 Las preguntas deberán ser presentadas dentro del plazo establecido en el Calendario de las presentes bases.
- 4.1.3 Para su presentación digital será necesario enviar las preguntas vía correo electrónico en formato WORD docx. al correo que se muestra en la convocatoria y en el Calendario de las presentes Bases.
- 4.1.4 Para su presentación presencial deberá de ser en las oficinas de la dirección ubicada en Av. Fray Antonio Alcalde #1221, Colonia Miraflores, Guadalajara, Jalisco México. C.P. 44270.

4.2 Junta Aclaratoria. La junta aclaratoria es aquel acto que se realiza para resolver las preguntas de los Participantes.

- 4.2.1 La convocante deberá realizar al menos una Junta de Aclaratoria, cuya asistencia será opcional para los participantes la asistencia a la misma, salvo que en la convocatoria se disponga lo contrario.
- 4.2.2 En el acto de Junta de Aclaratoria, los asistentes podrán formular cuestionamientos que no hayan sido plasmados en el documento entregado de forma previa, sin embargo, la convocante no tendrá obligación de plasmar las respuestas a éstos en el acta correspondiente, a no ser que, a su juicio, las respuestas otorgadas sean de trascendencia para la convocatoria y sus anexos.
- 4.2.3 Con independencia de la asistencia de los interesados a las juntas de aclaraciones que se celebren, las determinaciones que en ellas se acuerden serán de observancia obligatoria para todos aquellos que presenten proposiciones, aún para aquellos que no hayan asistido a las juntas de aclaraciones. En el supuesto de que en la convocatoria se haya señalado como obligatoria la asistencia a las juntas de aclaraciones, el incumplimiento de este requisito será motivo suficiente para que no se tome en consideración la propuesta que llegue a presentar el interesado.
- 4.2.4 **Lugar, fecha y hora.** El acto de la junta aclaratoria se llevará a cabo en el día, lugar y hora previstos en el Calendario de las presentes bases, el cual será publicada en el SECG.

4.3 Acto de presentación y apertura de proposiciones. El acto de apertura es la junta donde se debe presentar las propuestas de los Participantes de acuerdo con los siguientes puntos:

- 4.3.1 **Presentación de la propuesta.** Se deberán entregar las propuestas en un sobre cerrado, cumpliendo con todos los requisitos establecidos a lo largo de las presentes bases, el día y a la hora establecidos en el calendario, para la celebración del **Acto de presentación y apertura de proposiciones**.
- Forma de presentación.** Los Participantes, deberán entregar sus propuestas, el día y la hora establecido en el calendario de las presentes bases.
 - Propuesta Técnica:** Se deberá presentar dentro del sobre cerrado conforme a las disposiciones técnicas

Fundamento Legal:

Art. 47, 49, 64 Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Art. 59, 67, 68, 69 Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE JALISCO.
LPL 073/2026.
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL PARA:
"ADQUISICIÓN DE CANASTAS Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA".
CON CONCURRENCIA DEL COMITÉ.

- establecidas en el Anexo 1 de las presentes bases.
- 4.3.1.a.I.1 La propuesta técnica deberá ser elaborada por el participante en primera persona ofreciendo los bienes o servicios solicitados y garantizando el cumplimiento de los compromisos requisitados de acuerdo al anexo técnico. No será considerada como válida una propuesta técnica que sea copia textual del anexo técnico del cual no se pueda considerar el cumplimiento de lo antes establecido.
- II. **Propuesta económica USB:** para las licitaciones públicas, preferentemente, se deberá agregar a su proposición impresa y una USB con la propuesta económica en formato Excel y la propuesta técnica en formato PDF. Lo anterior sin exentar su presentación impresa. Ambos deberán estar dentro del sobre cerrado.
- III. **Proposición impresa.** Presentar dentro del sobre cerrado un (1) juego de todos los documentos descritos en el **Anexo 3 – Índice de la Proposición**, en el apartado de proposición impresa, con las características establecidas a lo largo del punto 5.4
- IV. Contenido. deberá contener todos los documentos solicitados en el **Anexo 3 – Índice de la Proposición**.
- b. **Lugar, fecha y hora.** El Acto de presentación y apertura de proposiciones se llevará a cabo en el día, lugar y hora previstos en el **Calendario** de las presentes bases.
- 4.3.2 **Apertura del sobre.** Un Servidor Público adscrito a la Contraloría del Estado o del Órgano Interno de Control o en caso de comité un vocal, procederán a abrir cada uno de los sobres para revisar públicamente su contenido.
- 4.3.3 **Revisión documental.** Un servidor público Adscrito a la Dirección General de Abastecimientos (para procesos sin concurrencia del comité) o en su caso un Vocal del comité (para procesos con concurrencia del comité), procederá a la revisión del contenido de cada una de las proposiciones, haciéndose constar la documentación presentada, sin que ello implique la evaluación de su contenido.
- 4.3.4 **Levantamiento de acta.** Se levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación y apertura de las proposiciones, en la que se hará constar la documentación presentada e importe económico de cada uno de los participantes.
- 4.4 **Fallo.** Para el conocimiento de todos los participantes, el resultado del fallo deberá ocurrir dentro de los veinte (20) días naturales siguientes a la celebración del acto de apertura de proposiciones. Dicho plazo podrá prorrogarse por un plazo excedente de 20 días naturales contados a partir del plazo establecido originalmente.
- 4.5 **Orden de compra.** Los participantes adjudicados, se obligan a recoger la orden de compra, en un plazo no mayor de diez días hábiles contados a partir de la fecha de la notificación del fallo, previa entrega de la garantía de cumplimiento; de lo contrario, se podrá cancelar la adjudicación y proceder a adjudicar conforme a la ley.
- 4.5.1 **Firma de contrato.** La firma del contrato se llevará a cabo en las oficinas de la Dirección General Jurídica de la Secretaría de Administración ubicado en Av. Fray Antonio Alcalde #1221, Colonia Miraflores, Guadalajara, Jalisco México. C.P. 44270, dentro de los diez días hábiles posteriores a la notificación del fallo en un horario de 09:00 a 15:00 horas.
- 4.5.2 El participante adjudicado o su representante que acuda a la firma del contrato deberá presentar original de identificación vigente con validez oficial, pudiendo ser cartilla del servicio militar nacional, pasaporte vigente, credencial de elector o cédula profesional.

5. Requisitos.

El licitante deberá de cumplir con todos los requisitos establecidos a lo largo del presente capítulo, el cumplimiento de los requisitos le permitirá al licitante participar en la licitación mediante la evaluación técnica y económica de su propuesta. En caso de incumplimiento en alguno de los requisitos se desechará la propuesta del licitante de

Fundamento Legal:

Art. 47, 59 62, 63, 64, 65, 69, 72, 75, 79, 83 Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Art. 21, 48, 49, 51, 63, 65, 66, 67, 68, 73, 183, 184, 185 Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

conformidad a la Ley.

5.1 Requisitos de las Muestras (ÚNICAMENTE EN CASO DE SER NECESARIO): únicamente en caso de que así lo solicite expresamente el Dependencia requirente en el **Anexo 1**, o en **Portada** de estas bases, el licitante deberá entregar muestras físicas del producto o productos con los que participa en la presente licitación pública.

5.1.1 Entrega de muestras: en caso de que así lo solicite el Dependencia requirente en el anexo técnico, el participante deberá integrar en su proposición el anexo 12 – Formato de entrega de muestras, sellado o firmado por el Servidor Público Adscrito. Al presentar las muestras el día y lugar que se indique en **Calendario**.

5.1.2 Formato de entrega de muestras: las muestras deberán ir acompañadas del [Anexo 12 – “Formato entrega de muestras”](#).

5.1.3 Plazo para recoger las muestras: el participante cuenta con 10 días hábiles posteriores al fallo de la licitación, para recoger las muestras presentadas, de lo contrario la Dirección General de Abastecimientos no se hace responsable de las mismas, lo anterior a excepción del proveedor adjudicado.

5.2 Requisitos de la Visita de Campo (ÚNICAMENTE EN CASO DE SER NECESARIO): únicamente en caso de que así lo solicite expresamente la Dependencia requirente en el **Anexo 1**, o en **La portada** de las presentes bases.

5.2.1 Sobre la visita de campo: él o la participante deberá asistir a la fecha y hora determinada por la parte requirente en **Portada** de las presentes bases y/o en la Convocatoria.

5.2.2 Evidencia de visita de campo: el participante deberá integrar a su propuesta su constancia de visita de campo.

5.3 Requisitos del registro.

5.3.1 Previo al acto de presentación de proposiciones, se deberá efectuar el registro de participantes. No se podrá impedir el acceso a quién decida presentar su documentación y proposiciones en la fecha, hora y lugar establecido para la celebración del citado acto.

5.3.2 Previo al registro del acto de presentación y apertura de proposiciones, el participante deberá entregar el manifiesto de personalidad (Anexo 2) en donde declare bajo protesta de decir verdad que cuenta con las facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, sin que resulte necesario acreditar su personalidad jurídica.

5.3.3 Además del manifiesto (Anexo 2), si la propuesta es presentada por un tercero, éste deberá entregar carta poder simple en formato libre (anexo 15) otorgada por el representante legal, deberá acreditarse adjuntando copia simple de la identificación oficial vigente de los involucrados.

5.4 Requisitos de la proposición o propuesta.

5.4.1 Listado de documentos obligatorios. La Proposición deberá contener los documentos establecidos en el **Anexo 3 – Índice de la proposición**, los cuales son (El incumplimiento de cualquiera de estos requisitos pudiera determinar el desechamiento de la proposición):

- a. Constancia de situación fiscal.
- b. Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (Ante el IMSS).
- c. Acuse de Obligaciones en Materia de Seguridad Social conforme al acuerdo emitido por el Consejo Técnico publicado en el diario oficial de la Federación el 22 de septiembre del 2022.
- d. Constancia de Situación Fiscal en Materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos ante INFONAVIT
- e. Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales (ante el Servicio de Administración Tributaria).
- f. Copia de identificación oficial del licitante o en su caso los apoderados o representantes.
- g. Propuesta Técnica (Deberá incluir todas las especificaciones, documentos de experiencia, certificaciones, contratos o

Fundamento Legal:

Art. 59, 64, 65, 68, 72, 76 Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Art. 67, 68, 69, 79 Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

- demás requerimientos establecidos en el Anexo técnico) (Anexo 1).
- h. Anexo 3 – Índice de la Proposición
 - i. Anexo 4 – Acreditación del Participante
 - j. Anexo 5 – Propuesta Económica
 - k. Anexo 6 – Declaraciones del Participante
 - l. Anexo 7 –Aportación 5 al Millar
 - m. Anexo 8 - Declaración de Estratificación
 - n. Anexo 9 – Listado de miembros y representantes.
 - o. Anexo 10 - Manifiesto de cumplimiento de obligaciones fiscales.
 - p. Anexo 11 - Manifiesto de cumplimiento obligaciones en materia de Seguridad Social
 - q. Anexo 12 – Muestras Físicas (**Cuando aplique**). Podrá integrarse a la proposición impresa, o en caso de que las muestras se entreguen el día del acto de presentación de propuestas, podrá presentarse en folder separado, lo anterior de acuerdo con el punto 5.1.1, 5.1.2 y 5.1.3
 - r. Constancia de Visita de Campo (**Cuando aplique**) [*Puedes descargar un formato de Constancia de Visita de Campo aquí.*](#)

5.4.2 **Documentos públicos.** El participante deberá incluir los documentos públicos dentro de su proposición considerando las siguientes características:

- a) **Constancia de situación fiscal.**
 - i. Emitido por el SAT.
 - ii. Original.
 - iii. Con una antigüedad no mayor a 30 días naturales a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones.
- b) **Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (Ante el IMSS).**
 - i. Emitido por el IMSS.
 - ii. En sentido positivo u opinión sin opinión
 - iii. Original.
 - iv. La opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social se considerará válida durante los plazos de quince días hábiles o de veinte días hábiles tratándose de contrataciones derivadas de procedimientos consolidados.
 - v. El documento deberá ser legible
- c) **Acuse de Obligaciones en Materia de Seguridad Social conforme al acuerdo emitido por el Consejo Técnico publicado en el diario oficial de la Federación el 22 de septiembre del 2022.**
 - i. El "PARTICIPANTE" deberá autorizar al IMSS a hacer público el resultado de la consulta de su opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, según el siguiente procedimiento:
 - 1) Ingresar al Buzón IMSS, por la página electrónica del Instituto (www.imss.gob.mx/buzonimss), a través del medio de autenticación correspondiente.
 - 2) Del menú, seleccionar la opción "Cobranza".
 - 3) Del menú, seleccionar la opción "32D Autorización de Opinión Pública" y después la opción "Autorizo hacer pública mi opinión del cumplimiento".
 - 4) Dar clic en el botón "Guardar" y firmar mediante la e. firma.
 - 5) El Buzón IMSS generará el acuse correspondiente, mismo que se deberá presentar dentro de la propuesta del participante, como parte del Anexo 11 manifiesto de cumplimiento obligaciones en materia de seguridad social.
 - ii. Emitido por el IMSS.
 - iii. En sentido positivo u opinión sin opinión
 - iv. Original.
 - v. El documento deberá ser legible
- d) **Constancia de Situación Fiscal en Materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos ante INFONAVIT:**
 - i. Emitido por el INFONAVIT.
 - ii. En sentido positivo u opinión sin opinión
 - iii. Original.
 - iv. Con una antigüedad no mayor a 30 días naturales a la fecha del acto de presentación y apertura de

Fundamento Legal:

Art. 59, 64, 65, Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Art. 59, 69, 79 Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE JALISCO.
LPL 073/2026.
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL PARA:
"ADQUISICIÓN DE CANASTAS Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA".
CON CONCURRENCIA DEL COMITÉ.

- proposiciones.
- v. El documento deberá ser legible
- e) **Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales (ante la Servicio de Administración Tributaria).**
 - i. Emitido por el SAT.
 - ii. En sentido positivo
 - iii. Original.
 - iv. Con una antigüedad no mayor a 30 días naturales a la fecha del acto de presentación y apertura de proposiciones.
 - v. El documento deberá ser legible
- f) **Identificación oficial del Licitante o en su caso Representante legal.**
 - i. Vigente.
 - ii. Presentar en copia.
 - iii. El documento deberá ser legible

5.4.3 **Aspectos de Forma de la proposición:** Los documentos descritos en el punto 5.4.1. deberán cumplir con los siguientes requisitos de forma.

- a. **Hoja membretada:** la proposición, preferentemente, deberá estar impresa en hoja membretada, con la firma autógrafa del participante y/o su representante, con facultades suficientes, en todas sus hojas.
- b. **Sobre cerrado:** la proposición deberá encontrarse dentro un (1) sobre cerrado y firmado por el participante y/o representante.
- c. **Plazo de entrega:** La proposición deberá ser entregada dentro del día y la hora establecida en el calendario como "**Acto de Presentación y Apertura de Proposiciones**".
- d. **Formato:** la proposición, preferentemente, deberá presentarse en hojas tamaño carta.
- e. **Forma de entrega:** la proposición deberá integrar todos los documentos establecidos en el **anexo 3 – Índice de la Proposición** y la USB con el **Anexo 5 - Propuesta Económica** en formato Excel.
- f. **Firma:** Todos los documentos que conforman la proposición deberán estar firmados por el participante y/o su representante, preferentemente en tinta azul.
- g. **Idioma:** la propuesta, documentación, anexos, declaraciones y cartas, en general toda la proposición deberá ser presentada en español y/o con su debida traducción.
- h. **Folio:** la proposición, preferentemente, deberá encontrarse foliadas la totalidad de sus páginas.

5.4.4 **Requisitos de Propuesta Técnica:**

- a. **Contenido.**
 - i. **El nombre del bien o servicio** objeto de la licitación deberá coincidir exacto con lo solicitado por la Dependencia requirente.
 - ii. **No. De Partida:** número de partida de acuerdo con el anexo 1.
 - iii. **Cantidad:** número de piezas o servicios a proveer.
 - iv. **Descripción detallada:** descripción clara y detallada de las características específicas y características técnicas de los productos o servicios (contenido literal de la solicitud de aprovisionamiento establecida en **Anexo 1**).
- b. **Ficha técnica de los bienes y servicios** deberá presentar ficha técnica de los productos o servicios, incluyendo su marca, modelo, color, tamaño y demás características, garantía y tiempo de entrega (**siempre y cuando se solicite en los requisitos técnicos del Anexo 1**).
- c. **Propuesta Técnica:** el participante deberá presentar la propuesta técnica de acuerdo con las especificaciones establecidas en el "Anexo 1" para ser evaluado de acuerdo con el mismo y cumplir las especificaciones técnicas mínimas necesarias.

Fundamento Legal:

Art. 38 49, 52, 58, 59, 65, 66, 67,68, 71, 78 Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.
Art. 69, 97 Fr. III y IV, 73, 183, 189 Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Cuando se desprenda del Anexo Técnico la existencia de validaciones gráficas, el proveedor participante deberá adjuntar la hoja de validación donde se contienen las características de los productos gráficos a ofertar, así como las imágenes que se desprendan de dicha validación. La ausencia de éstos documentos será motivo de desechamiento técnico de la propuesta.

5.4.5 Requisitos de propuesta económica:

- a. Deberá establecer el precio unitario del bien o servicio y el importe total desglosando el I.V.A.
- b. **Tipo de cambio:** deberá ser elaborado en moneda nacional, es decir pesos mexicanos MXN.
- c. **Impuestos:** deberá ser elaborada considerando las retenciones de impuestos correspondientes a cada participante conforme al régimen fiscal en el que este tribute.
- d. **Incluir todos los costos:** no se aceptarán aumentos en la cotización, por lo tanto, la misma debe de considerar todos los costos y gastos implicados.
- e. **Entregar la propuesta económica de acuerdo** con las presentes bases y **al Anexo 5 – Propuesta Económica.**

5.4.6 Anexos obligatorios para participar. Cada uno de los siguientes documentos son obligatorios para la evaluación de la propuesta.

- a. **Anexo 2 - Manifiesto de Personalidad** anexo donde el participante declara que cuenta con personalidad jurídica para llevar a cabo el acto. [Anexo 2 – Manifiesto de Personalidad. \(necesario para el registro\)](#)
- b. **Anexo 3 – Índice de la Proposición** listado de documentos necesarios para presentar una propuesta. [Anexo 3 – Índice de la Proposición.](#)
- c. **Anexo 4 – Acreditación del Participante** anexo donde el participante declara la información necesaria para acreditar su personalidad. [Anexo 4 – Acreditación del Participante.](#)
- d. **Anexo 5 – Propuesta Económica.** Para generar una propuesta económica, que cumpla con los requisitos establecidos en las presentes bases. [Anexo 5 – Propuesta Económica.](#)
- e. **Anexo 6 – Declaraciones del Participante.** Anexo en el que el participante manifiesta su aceptación a las bases, declaración de tiempos, calidad y precio fijo del Dependencia requirente, declaración de no colusión, declaración de no conflicto de interés particular y casos del artículo 52 de la ley y su declaración del padrón de proveedores. [Anexo 6 – Declaraciones del Participante.](#)
- f. **Anexo 7 – Aportación 5 al Millar** formato en el que el participante declara su intención de aportar o no hacerlo al fondo impulso Jalisco - [Anexo 7 - Aportación 5 al Millar.](#)
- g. **Anexo 8 - Declaración de Estratificación** anexo donde el participante identifica su ubicación en la estratificación de empresas de acuerdo con el parámetro de la dirección. [Anexo 8 – Declaración de Estratificación](#)
- h. **Anexo 9 – Listado de miembros y representantes.** Declaración del listado de miembros, socios y representante legal. [Anexo 9 – Listado de miembros y representantes.](#)
- i. **Anexo 10 - Manifiesto de cumplimiento de obligaciones fiscales.** Manifiesto de parte de los participantes si se encuentran en algún supuesto del artículo 32-D del código Fiscal de la Federación. [ANEXO 10.- Manifestación de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales.](#)
- j. **Anexo 11 - Manifiesto de cumplimiento obligaciones en materia de Seguridad Social** La presentación de este documento es un requisito legal y administrativo que garantiza que el PARTICIPANTE (proveedor o contratista) cumple con sus obligaciones fiscales y de seguridad social. [Anexo 11 - Manifiesto de cumplimiento obligaciones en materia de Seguridad Social](#)
- k. **Anexo 12 – Formato de Muestras** formato de registro de entrega de muestras físicas **(Cuando aplique).** [Anexo 12 Formato de Muestras Físicas.](#)

Fundamento Legal:

Art. 47, 49, 52, 53, 69 párrafo 2 Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.
Art. 67, 68, 69 Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE JALISCO.
LPL 073/2026.
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL PARA:
"ADQUISICIÓN DE CANASTAS Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA".
CON CONCURRENCIA DEL COMITÉ.

5.4.7 **Anexos de apoyo:** documentos que no son obligatorios para presentar la propuesta, pero ayudan a ciertos puntos específicos de las bases.

- a. **Anexo 13 – Formato de Preguntas Junta Aclaratoria** formato bajo el cual el participante deberá establecer sus preguntas, para ser resueltas en la junta aclaratoria. [Anexo 13 - Formato de Pregunta Aclaratoria](#) o llenando el formato.
- b. **Anexo 14 – Texto Para Fianza** formato en el que se establece las características que debe contener el contrato de fianza presentado para la firma del contrato. [Anexo 14 – Texto para fianza](#)
- c. **Anexo 15 – Poder** formato de ejemplo de un poder para la presentación de propuestas por medio de un apoderado. [Anexo 15 – Poder](#)

5.5 Los tiempos de entrega que se establezcan en la propuesta técnica y/o económica de los participantes deberán de considerarse a partir del día hábil siguiente de aquel en que se realice la notificación del fallo, manifestando que cualquier contravención a dicha premisa podrá ser motivo de la disminución del porcentaje de calificación y/o un objeto a considerar en los criterios de evaluación entre puntos y porcentajes o costo Beneficio.

5.6 Participaciones conjuntas: Dos o más personas podrán presentar conjuntamente una proposición sin necesidad de constituir una sociedad, o una nueva sociedad en caso de personas jurídicas; para tales efectos, en la proposición y en el contrato se establecerán con precisión las obligaciones de cada una de ellas, así como la manera en que se exigirá su cumplimiento.

5.7 En este supuesto la proposición deberá ser firmada por el representante común que para ese acto haya sido designado por el grupo de personas.

5.8 Cuando la proposición conjunta resulte adjudicada con un contrato, dicho instrumento deberá ser firmado por el representante legal de cada una de las personas participantes en la proposición, a quienes se considerará, para efectos del procedimiento y del contrato, como responsables solidarios o mancomunados, según se establezca en el propio contrato.

5.9 Lo anterior, sin perjuicio de que las personas que integran la proposición conjunta puedan constituirse en una nueva sociedad, para dar cumplimiento a las obligaciones previstas en el convenio de proposición conjunta, siempre y cuando se mantengan en la nueva sociedad las responsabilidades de dicho convenio.

6. Condiciones generales.

6.1 **Criterios de desechamiento.** Aquel participante que incumpla cualquiera de los siguientes criterios podrá ser motivo para desechamiento.

- 6.1.1 La Dirección o en su caso el comité, podrá desechar las propuestas de los Participantes que incurran en una o varias de las siguientes situaciones:
- 6.1.2 Cuando alguno o algunos de los participantes se encuentren en alguno de los casos previstos por el Artículo 52 de la Ley.
- 6.1.3 Encontrarse en alguno de los requisitos establecidos en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.
- 6.1.4 Cuando algún Participante se encuentre incumpliendo con otro contrato u orden de compra con el poder ejecutivo del estado de Jalisco.
- 6.1.5 Si se comprueba que el participante incumplió con entregas, servicios o garantías en el Estado de Jalisco o en otras entidades públicas de los 3 niveles de Gobierno.
- 6.1.6 Si incumple con los requisitos especificados en las presentes bases, sus anexos y lo derivado de la Junta Aclaratoria, de conformidad a los lineamientos establecidos en el artículo 66 de la Ley.
- 6.1.7 Si un mismo socio o administrador pertenece a dos o más de las empresas Participantes.
- 6.1.8 Si se comprueba que ha acordado con otro u otros participantes elevar el costo de los trabajos, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás.

Fundamento Legal:

Art. 47, 49, 69 párrafo 2 Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Art. 67, 68, 6, Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

- 6.1.9 Si presentan datos falsos en la documentación solicitada en estas bases o en la propuesta económica.
- 6.1.10 Cuando al Participante se le hubieren rescindido dos o más contratos con alguna entidad o dependencia de los tres niveles de Gobierno por causas imputables al proveedor.
- 6.1.11 Cuando el participante se niegue a que le practiquen visitas de verificación o inspección por parte de la "convocante", en caso de que ésta decida realizar visitas.
- 6.1.12 De conformidad con la fracción XVI del artículo 59 de la Ley, cuando el participante sea omiso en incluir en su propuesta la declaración por escrito en la que haga constar su postura para la aportación de su aportación de cinco al millar del monto total del contrato adjudicado (antes del IVA), para ser aportado al Fondo Impulso Jalisco.

6.2 Criterios de adjudicación.

- 6.2.1 Se verificará que las proposiciones cumplan con los requisitos solicitados en las presentes bases, quedando a cargo del Dependencia requirente, la evaluación de los aspectos técnicos.
- 6.2.2 Sólo debe adjudicarse a quien cumpla los requisitos establecidos en las presentes bases y sus anexos.
- 6.2.3 De conformidad con lo establecido en el artículo 59, fracción XII de la Ley y 55 del Reglamento, la evaluación de las proposiciones será conforme a lo estipulado en la portada de las presentes bases respecto a los criterios de evaluación.

6.3 Criterios de evaluación Se adjudicará al participante cuya oferta resulte solvente y cumpla con los requisitos legales, técnicos y económicos establecidos en estas bases y sus anexos, y, por tanto, garantice el cumplimiento de las obligaciones respectivas, considerando para tal efecto los criterios de evaluación del anexo 1.

- 6.3.1 La Dirección se reserva la plena facultad para emitir su fallo de adjudicación.
- 6.3.2 En los casos que aplique el comité se reserva la plena facultad para aprobar el fallo de adjudicación.
- 6.3.3 Si derivado de la evaluación de las proposiciones y previa consideración de los criterios de preferencia se obtuviera un empate entre dos o más participantes en una misma o más partidas, se establecerá el desempate en conformidad con el establecido en la Ley.
- 6.3.4 En caso de subsistir el empate entre participantes de la misma estratificación de los sectores señalados en el párrafo anterior, o bien, de no haber empresas de este sector y el empate se diera entre participantes que no tienen el carácter de micro, pequeñas o medianas empresas, se realizará la adjudicación del contrato a favor del participante que resulte ganador del sorteo por insaculación que realice la dirección, el cual consistirá en depositar en una urna o recipiente transparente, las boletas con el nombre de cada participante empatado, acto seguido se extraerá en primer lugar la boleta del participante ganador y posteriormente las demás boletas de los participantes que resultaron empatados en esa partida, con lo cual se determinarán los subsecuentes lugares que ocuparán tales proposiciones.
- 6.3.5 Si hubiera más partidas empatadas se llevará a cabo un sorteo por cada una de ellas, hasta concluir con la última que estuviera en ese caso. Cuando se requiera llevar a cabo el sorteo por insaculación, la Dirección deberá girar invitación al órgano de control y al testigo social cuando éste participe en la licitación pública, para que en su presencia se lleve a cabo el sorteo; se levantará acta que firmarán los asistentes, sin que la inasistencia, la negativa o falta de firma en el acta respectiva de los participantes o invitados invalide el acto.
- 6.3.6 Son principios rectores de adjudicación, los de eficiencia, eficacia, economía, imparcialidad, transparencia y honradez a que alude el primer párrafo del artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; los de economía, legalidad, racionalidad, austeridad, control y rendición de cuentas que se mencionan en el artículo 1 numeral 4 de la Ley y el artículo 1 numeral 3 del Reglamento.

6.4 Criterios de evaluación. Revisa el Anexo 1, ahí encontrarás los criterios de evaluación. En dicho anexo pudiera establecerse alguno de los siguientes métodos de evaluación:

Fundamento Legal:

Art., 52 49 Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Art. 40, 45, 46, 48, 56, 60 Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

- I. **Puntos y porcentajes.** En este método de evaluación el evaluador considera una rúbrica en la que se establecen puntos o porcentajes por cada uno de los rubros de evaluación.
- II. **Costo Beneficio.** Cuando existan más de dos Participantes se evaluará de acuerdo con la que cuente con el precio más bajo y mejore la oferta, siempre y cuando sea un Participante solvente para llevar a cabo el proceso de compra.
- III. **Binario.** El cual solo se adjudica al que cumpla con los requisitos y oferte el precio más bajo. Este solo se utilizará cuando no se pueda utilizar ninguno de los anteriores.

6.5 Declaración de licitación desierta.

- a. Se procederá a declarar desierta una licitación, o determinadas partidas de ésta, cuando ninguna de las proposiciones presentadas reúna los requisitos solicitados o cuando la propuesta más económica que cumpla con todos los requerimientos técnicos solicitados en la convocatoria, resulte superior en un 10% o inferior en un 40% respecto de la media de precios que arroje la investigación de mercado.
- b. Cuando ningún participante se hubiese registrado o ninguna proposición sea presentada en el acto de presentación y apertura de propuestas técnicas.
- c. Cuando se declare desierta una licitación o alguna partida y persista la necesidad de contratar con el carácter y requisitos solicitados en la primera licitación, el ente podrá emitir una segunda convocatoria, o bien optar por la adjudicación directa, en los términos establecidos por la ley.

6.6 **Sobre el fallo** Se desechará una proposición, cuando no cumpla con los requisitos señalados en la convocatoria; y para el caso de que determinadas partidas de la proposición presentada no cumplan con dichos requisitos, ésta se desechará de forma parcial únicamente por lo que ve a las partidas en que se incumple. Invariablemente, en el fallo deberán exponerse y fundarse las razones que motivan la determinación que se tome.

6.7 El contenido, alcance, especificaciones técnicas y cualquier otra información detallada en el Anexo Técnico de estas bases, es responsabilidad exclusiva del Área Requirente, así como del área que valide técnicamente dicho anexo.

7. Restricciones para participar.

- 7.1 No podrán participar aquellas empresas o personas que de contratar pudiera existir conflicto de interés.
 - 7.1.1 No podrán participar aquellos Participantes que no cumplan con las declaraciones de no colusión ni conflicto de interés, descritas en el **Anexo 6 – Declaración del Participante**.
 - 7.1.2 No podrán participar aquellos participantes que no entreguen los documentos y anexos obligatorios.
- 7.2 No podrán participar aquellos participantes que no cumplan con los requisitos establecidos en el capítulo 5.
- 7.3 No podrán participar aquellos participantes que se encuentren en alguno de los supuestos establecidos en el artículo 52 de la Ley.

8. Restricciones para firmar contrato.

El licitante adjudicado deberá cumplir con los siguientes requisitos para poder firmar el contrato y obtener la orden de pago.

- 8.1 **Garantía:** los participantes adjudicados deberán constituir una garantía para el cumplimiento de su orden de compra o contrato, en moneda nacional, por el importe del 10% (diez por ciento) del monto total adjudicado en el fallo, I.V.A incluido, esta garantía podrá ser mediante:

Fundamento Legal:

Art., 52 49 Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Art. 40, 45, 46, 48, 56, 60 Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE JALISCO.
LPL 073/2026.
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL PARA:
"ADQUISICIÓN DE CANASTAS Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA".
CON CONCURRENCIA DEL COMITÉ.

- 8.1.1 **Fianza** expedida por afianzadora nacional en favor de la Secretaría de la Hacienda Pública.
- a. Las personas físicas o jurídicas a quienes se les haya adjudicado contrato para suministrar bienes o servicios deberán garantizar, cuando se les requiera, La correcta aplicación de los anticipos, con la exhibición de póliza de fianza que garantice el monto total de éstos.
- 8.1.2 **Cheque certificado o de caja** emitido en favor de la secretaria de la hacienda pública.
- 8.1.3 La garantía deberá entregarse en las oficinas de la Dirección General de Abastecimientos del Estado de Jalisco, previo a la firma del contrato, dichas oficinas se encuentran ubicadas en la calle de Secretaria de Administración ubicado en Av. Fray Antonio Alcalde #1221, Colonia Miraflores, Guadalajara, Jalisco México. C.P. 44270
- 8.1.4 La garantía será cancelada o devuelta según sea el caso, una vez cumplidos los compromisos contraídos por el participante adjudicado.

8.2 Anticipos:

- 8.2.1 El proveedor adjudicado tendrá un plazo máximo de 60 días naturales contados a partir de la firma de contrato.
- 8.2.2 Deberán constituir una garantía equivalente al 100% del o de los anticipos cuando así lo hayan solicitado en su propuesta económica, sin que éste exceda del 50% (cincuenta por ciento) del monto total de la orden de compra o contrato, I.V.A. incluido, a través de los medios antes señalados.

8.3 Registro en el padrón de Proveedores.

- 8.3.1 **Registro al padrón:** El Participante deberá estar registrado y activo ante el Padrón de Proveedores en caso de ganar la licitación.
- a. **Evidencia de registro:** El Participante que se encuentre debidamente registrado y activo deberá presentar en su propuesta copia simple de su constancia de inscripción en el Padrón de proveedores.
- 8.3.2 El participante deberá agregar a su propuesta el **Anexo 6 – Declaración del participante**. En la que comparte su número de registro o en su defecto se comprometa a registrarse ante el padrón de participantes en caso de ganar la licitación.
- 8.3.3 **Plazo para registrarte en el padrón:** al caso que se refiere el inciso anterior, de ser ganador de la licitación el participante tendrá 5 días hábiles para realizar el trámite correspondiente para el registro o actualización al Padrón de Proveedores ante la Dirección.

9. Pago al Licitante adjudicado.

- 9.1 El pago se efectuará una vez que sea realizada la entrega parcial y/o total de los bienes/servicios conforme a lo establecido en las presentes "bases", y dentro de los 30 días naturales posteriores a la recepción de la documentación correspondiente, en la "dependencia requirente", de conformidad con los lineamientos de la Secretaría de la Hacienda Pública y/o "dependencia requirente":

- 9.1.1 **Documentos para pago de anticipo (cuando aplique)**
- a. Original y copia del comprobante fiscal respectivo expedido a favor de la Secretaría de la Hacienda Pública, cuyo domicilio es en la calle Pedro Moreno No. 281, Guadalajara Centro, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44100, y su R.F.C. es SPC130227L99, validado por la Dirección de Almacenes.
- b. Impresión de la verificación del CFDI de la página del Servicio de Administración Tributaria.
- c. Copia del Acta de "resolución" o "fallo"
- d. Original del "contrato"
- e. Original de la póliza de fianza de anticipo a la que se hace referencia en el numeral 8 de la presente "bases", expedida por una institución mexicana legalmente autorizada a nombre de la Secretaría de la Hacienda Pública, con domicilio en la calle Pedro Moreno No. 281, Colonia Centro, en el municipio de Guadalajara,

Fundamento Legal:

Art.24,31, 59, 69, 71, 90 Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Art. 36, 44, 59, 61, 84, 88, 89, 107 de Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE JALISCO.
LPL 073/2026.
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL PARA:
"ADQUISICIÓN DE CANASTAS Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA".
CON CONCURRENCIA DEL COMITÉ.

Jalisco, C.P. 44100, R.F.C. SPC130227L99, en caso de corresponder

- f. Copia de la Declaración de aportación del 5 al millar para el Fondo Impulso Jalisco (Anexo 7 de las "bases") en la cual el "proveedor" declara su voluntad de si o no realizar la retención del 5 al millar del monto total del contrato antes del I.V.A., para su entero al Fondo Impulso Jalisco.

9.1.2 Documentos para pago parcial o total.

- a. Original del CFDI y XML, a nombre de la Secretaría de la Hacienda Pública, con domicilio en la calle Pedro Moreno No. 281, Colonia Centro, en el municipio de Guadalajara, Jalisco, C.P. 44100, R.F.C. SPC130227L99, validada por la Dependencia y/o Entidad Requirente.
- b. Impresión de la verificación del CFDI de la página del Servicio de Administración Tributaria.
- c. Copia del Acta de "resolución" o "fallo (solo se requiere para el primer trámite de pago)".
- d. 1 copia del "contrato (solo se requiere para el primer trámite de pago)"
- e. 1 copia de la garantía de cumplimiento de contrato a nombre de la Secretaría de la Hacienda Pública, con domicilio en la calle Pedro Moreno No. 281, Colonia Centro, en el municipio de Guadalajara, Jalisco, C.P. 44100, R.F.C. SPC130227L99, en caso de corresponder a la que hará referencia el contrato que en su momento suscriba(n) el o los proveedores participantes adjudicados (solo se requiere para el primer trámite de pago).
- f. Copia de la Declaración de aportación del 5 al millar para el Fondo Impulso Jalisco (Anexo 7 de las "BASES") en la cual el "proveedor" declara su voluntad de si o no realizar la retención del 5 al millar del monto total del contrato antes del IVA, para su entero al Fondo Impulso Jalisco. (solo se requiere para el primer trámite de pago).
- g. Solicitud de pago emitida a través del Sistema Integral de Información Financiera señalando la(s) clave(s) presupuestal(es) y fuente(s) de financiamiento con la(s) que se solventará el pago del parcial o total
- h. Oficio de entera satisfacción.

9.2 El pago se realizará mediante transferencia bancaria electrónica en moneda nacional, conforme se realice cada entrega y en caso de haberse otorgado anticipos haciendo la amortización de este en cada pago y de acuerdo con el plazo estipulado en la propuesta y una vez que se entregue la documentación correspondiente en las oficinas de la Secretaria de la Hacienda Pública del Estado de Jalisco ubicada en la Calle. Pedro Moreno 281, Zona Centro, 44100 Guadalajara, Jal.

10. Patentes, marcas y derechos de autor

10.1 El (los) proveedor (es) adjudicado (s), asumirá (n) la responsabilidad total para el caso de que, al suministrar sus bienes y/o servicios, se infrinjan derechos sobre patentes, marcas o derechos de autor, liberando al Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco de toda responsabilidad civil, penal, fiscal o de cualquier índole, obligándose a salir en su defensa si por cualquier motivo, llegase a ser reclamado por éstos y además, a pagar, sin derecho a réplica contra él, cualquier cantidad o prestación que deba ser pagada por dicho motivo, de conformidad con la leyes respectivas, como la Ley de la Propiedad Industrial y la Ley Federal del Derecho de Autor, u otras aplicables.

11. Facultades del comité de adquisiciones

11.1 El Comité tendrá respecto de esta licitación, además de aquellas que el Reglamento y la Ley le confieren, las

Fundamento Legal:

Art., 52 49 Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Art. 40, 45, 46, 48, 56, 60 Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

siguientes:

- 11.1.1 Aprobar adendas a contratos;
- 11.1.2 Conocer las bases que expida la Dirección para los procedimientos de adquisiciones de bienes o contratación de servicios y presentar las observaciones que considere pertinentes;
- 11.1.3 Participar en las licitaciones públicas, presentación y apertura de propuestas, y fallo;
- 11.1.4 Resolver sobre las propuestas presentadas por los Participantes en procedimientos de adquisiciones de bienes o contratación de servicios, con la finalidad de obtener las mejores condiciones de calidad, servicio, precio, pago y tiempo de entrega ofertadas por los proveedores;
- 11.1.5 Analizar la pertinencia de la justificación del caso fortuito o fuerza mayor cuando sea necesario;
- 11.1.6 Proponer las bases sobre las cuales habrá de convocarse a procedimiento de adquisiciones de bienes o contratación de servicios para la adquisición de bienes o contratación de servicios, de bienes y servicios;
- 11.1.7 Dictaminar los proyectos de políticas, bases y lineamientos en materia de adquisiciones, contrataciones, arrendamientos y servicios que le presenten, así como someterlas a la consideración del titular del ente público o de su órgano de gobierno; en su caso, autorizar los supuestos no previstos en las mismas;
- 11.1.8 Opinar sobre las dudas y controversias que surjan en la aplicación de la Ley y las disposiciones que de ella deriven;
- 11.1.9 Suspender las sesiones y acordar fecha, hora y condiciones para reanudarlas, en caso de que, por la complejidad del objeto del procedimiento correspondiente, así se haga necesario;
- 11.1.10 Decidir lo conducente respecto de las situaciones extraordinarias que se presenten en el ejercicio de sus funciones, observando siempre los principios de economía, eficacia, transparencia, imparcialidad, y honradez;
- 11.1.11 Las demás que sean conferidas por las disposiciones secundarias.

12. Penas convencionales.

- 12.1.1 Las penas convencionales a cargo del proveedor por incumplimiento en los pedidos o contratos, podrán fluctuar entre el 3% y el 10% del precio pactado, dependiendo del bien o servicio objeto del contrato. Las citadas penas podrán pactarse por incumplimientos en los tiempos convenidos, número de bienes entregados, o por la posible afectación total o parcial de lo contractualmente establecido.
- 12.1.2 Estas penas se harán efectivas con independencia de que se exija el pago de daños y perjuicios que el incumplimiento haya ocasionado.

13. Sanciones.

13.1 Se podrá cancelar la orden de compra o el contrato y podrá hacerse efectivo el documento de garantía de cumplimiento en los siguientes casos:

- 13.1.1 Cuando el proveedor adjudicado no cumpla con alguna de las obligaciones estipuladas en la orden de compra o contrato.
- 13.1.2 Estar suspendido o dado de baja del padrón de proveedores del Gobierno del estado de Jalisco.
- 13.1.3 En caso de entregar bienes con especificaciones diferentes a las ofertadas, el Dependencia requirente considerará estas variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para exigir la aplicación de la garantía del 10% y la cancelación total de la orden de compra o contrato, aun cuando el incumplimiento sea parcial e independientemente de los procesos legales que se originen.
- 13.1.4 En caso de que el participante ganador, injustificadamente y por causas imputables al mismo incumpliere con sus obligaciones será sancionado conforme a lo señalado en el Título Tercero denominado Procedimientos de Compra, de Enajenación de Bienes y de Contratación de Servicios, en su Capítulo VII denominado SANCIONES de la Ley.
- 13.1.5 No iniciar o iniciar de forma no oportuna sus obligaciones.
- 13.1.6 No desarrollar conforme a las bases, orden de compra o contrato, sus anexos y demás documentos relacionados

Fundamento Legal:

Art. 17, 58 59, 65, 66, 67, 68, 69, 72, 84 Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Art. 40, 45, 46, 48, 56, 60 del Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

con el procedimiento de adquisiciones de bienes o contratación de servicios de que se trate, las obligaciones a las cuales se comprometió.

- 13.1.7 Resultar falsas, con o sin intención de falsear la verdad, las declaraciones que haga en cualquier etapa del procedimiento de adquisiciones de bienes o contratación de servicios o las presentes bases, sobremanera, aquellas que tengan que ver con sus facultades y capacidades legales o las de sus representantes, que impidan o limiten su aptitud para obligarse o que por cualquier motivo y en cualquier medida, impidan la celebración o ejecución del mismo.
- 13.1.8 Resultar falsas, con o sin intención de falsear la verdad legal, sus declaraciones en torno a su personalidad jurídica.
- 13.1.9 Resultar con o sin declaración de por medio, no apto, por cualquier motivo, para llevar a cabo el presente contrato, en su formulación o cumplimiento.
- 13.1.10 Proveer su producto o servicio, en menor cantidad a la ofrecida.
- 13.1.11 Proveer su producto o servicio, en menor calidad a la ofrecida.
- 13.1.12 Incrementar, por cualquier motivo, el precio establecido en su cotización, sin las condiciones legales requeridas para ello.
- 13.1.13 No presentar la garantía establecida.
- 13.1.14 Las demás consideradas a lo largo de este documento.
- 13.1.15 Las demás que las legislaciones aplicables contemplen.

13.2 La contraloría será competente de sustanciar y resolver los procedimientos que se instauren contra de los particulares que infrinjan las disposiciones previstas en la ley.

14. Inconformidades.

14.1 **Inconformidad**, de acuerdo lo establece el artículo 59 en su fracción XIII El Participante podrá presentar el recurso de inconformidad en contra de los actos de la licitación, solicitar el proceso de conciliación ante cualquier diferencia derivada del cumplimiento de los contratos o pedidos y presentar quejas o denuncias;

14.2 **Lugar**: Las inconformidades se presentan ante la Contraloría del Estado de Jalisco Av. Vallarta No. 1252, esq. Atenas Col. Americana C.P. 44160 Guadalajara, Jalisco. También se pueden presentar en el Órgano interno de control de la Secretaría de Administración ubicado en Av. Fray Antonio Alcalde 1221, Miraflores, 44266 Guadalajara, Jalisco.

15. Relaciones laborales:

15.1 De resultar adjudicado el participante, desde que comience cualquier actividad encaminada al cumplimiento de sus obligaciones como proveedor, será el único responsable de la relación laboral, civil, administrativa, de seguridad social o cualquier otra que exista entre él y su personal, empleados o terceros de quienes se auxilie o sirva para abastecer su producto o servicio, sin que bajo ninguna circunstancia y en ningún caso, se considera al Estado de Jalisco, patrón sustituto, responsable o solidario de dichas relaciones, siendo aquél, el responsable de los actos u omisiones imputables a sus representantes, factores, dependientes o colaboradores en general.

16. Prórrogas

16.1 Si en cualquier momento en el curso de la ejecución de la orden de compra o del contrato, el proveedor se encontrara en una situación que impidiera la oportuna entrega de los bienes por caso fortuito o de fuerza

Fundamento Legal:

Art. 16, 17, 71, 80, 84, 86 Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Art. 25, 67, 71, 74, 75, 76 Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

mayor plenamente justificado, éste deberá notificar de inmediato a la Dirección General de Abastecimientos por escrito, dentro de la vigencia del plazo de entrega pactado en la orden de compra o contrato y mínimo 5 días hábiles anteriores al vencimiento de dicho término, justificando las causas de la demora y su duración probable, solicitando en su caso prórroga para su regularización. La Dirección o en caso de procesos con concurrencia, El Comité, procederán a analizar la solicitud de prórroga para determinar si es procedente.

17. Cesión de derechos:

- 17.1 De acuerdo con el numeral 54 de la Ley, los derechos y obligaciones que nazcan del proceso en desarrollo serán intransferibles; sin embargo, habrá lugar a subcontratación, cuando quienes deseen usar esta modalidad lo incluyan en la propuesta original y presenten una justificación por escrito en la que fundamenten la imposibilidad de solventar una propuesta sin realizarla y siempre y cuando el Estado de Jalisco así lo consienta expresamente y por escrito.
- 17.2 Para efectos de las presentes bases, no se considerará subcontratación la adquisición de bienes o contratación de servicios u obtención de los bienes respaldados por parte del participante con fabricantes, distribuidores y/o terceros proveedores.
- 17.3 El licitante que resulte adjudicado podrá ceder los derechos de cobro del contrato siempre y cuando se cuente con la aceptación expresa por parte del Gobierno del estado.

18. Suspensión y Cancelación.

- 18.1 El Comité o en su caso la dirección podrá cancelar o suspender bajo las siguientes condiciones:
 - A. podrá suspender el procedimiento de adquisiciones de bienes o contratación de servicios cuando:
 - I. se compruebe que existe arreglo entre los participantes para elevar los precios de las compras objeto de la licitación.
 - II. Por orden escrita debidamente fundada y motivada de autoridad.
 - III. Si los precios ofertados por los participantes son superiores a los del mercado.
 - IV. Por razones de interés del Gobierno del estado.En caso que el comité o la dirección así lo decida por los casos anteriores y de no resolver o solventar las condiciones establecidas en la ley se podrá proceder a cancelar.
 - B. El comité o en su caso la dirección podrá cancelar el presente procedimiento en los siguientes casos:
 - I. Si se justifica que ya no se requiere del bien o servicio.
 - II. En caso fortuito o fuerza mayor.
 - III. Por orden escrita debidamente fundada y motivada de autoridad.
 - IV. Por razones de interés del Gobierno del estado.
- 18.2 Se podrá cancelar una licitación o determinadas partidas de ésta, cuando se extinga la necesidad de adquirir los bienes o servicios correspondientes, o cuando se detecte que, de continuar con el procedimiento, puedan ocasionarse daños o perjuicios a la Convocante, al Dependencia requirente y/o terceros. El uso de la figura de cancelación será responsabilidad de quien la solicita, podrá llevarse a cabo hasta antes de la firma del contrato, y sus efectos serán que no se adquieran los bienes o servicios correspondientes.
- 18.3 En caso de que el presente procedimiento sea suspendido o cancelado se notificará a todos los Participantes.
- 18.4 El uso de la figura de cancelación será responsabilidad de quien la solicita, y podrá llevarse a cabo hasta antes de la firma del contrato, y sus efectos serán que no se adquieran los bienes o servicios correspondientes.

19. Anexos.

- a. **Anexo 1 – Anexo técnico** Documento técnico que deberá incluir todas las especificaciones, documentos de experiencia, certificaciones, contratos o demás requerimientos de la Licitación.
- a. **Anexo 2 - Manifiesto de Personalidad** anexo donde el participante declara que cuenta con personalidad jurídica para llevar a cabo el acto. [Anexo 2 – Manifiesto de Personalidad.](#)

Fundamento Legal:

Art. 16, 17, 80, 84, 86 Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Art. 25, 67, 71, 75 Reglamento de la ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE JALISCO.
LPL 073/2026.
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL PARA:
"ADQUISICIÓN DE CANASTAS Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA".
CON CONCURRENCIA DEL COMITÉ.

- b. **Anexo 3 – Índice de la Proposición** listado de documentos necesarios para presentar una propuesta. [Anexo 3 – Índice de la Proposición.](#)
- c. **Anexo 4 – Acreditación del Participante** anexo donde el participante declara la información necesaria para acreditar su personalidad. [Anexo 4 – Acreditación del Participante.](#)
- d. **Anexo 5 – Propuesta Económica.** Para generar una propuesta económica, que cumpla con los requisitos establecidos en las presentes bases. [Anexo 5 – Propuesta Económica.](#)
- e. **Anexo 6 – Declaraciones del Participante.** Anexo en el que el participante manifiesta su aceptación a las bases, declaración de tiempos, calidad y precio fijo del Dependencia requirente, declaración de no colusión, declaración de no conflicto de interés particular y casos del artículo 52 de la ley y su declaración del padrón de proveedores. [Anexo 6 – Declaraciones del Participante.](#)
- f. **Anexo 7 – Aportación 5 al Millar** formato en el que el participante declara su intención de aportar o no hacerlo al fondo impulso Jalisco - [Anexo 7 - Aportación 5 al Millar.](#)
- g. **Anexo 8 - Declaración de Estratificación** anexo donde el participante identifica su ubicación en la estratificación de empresas de acuerdo con el parámetro de la dirección. [Anexo 8 – Declaración de Estratificación](#)
- h. **Anexo 9 – Listado de miembros y representantes.** Declaración del listado de miembros, socios y representante legal. [Anexo 9 – Listado de miembros y representantes.](#)
- i. **Anexo 10 - Manifiesto de cumplimiento de obligaciones fiscales.** Manifiesto de parte de los participantes si se encuentran en algún supuesto del artículo 32-D del código Fiscal de la Federación. [ANEXO 10.- Manifestación de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales.](#)
- j. **Anexo 11 - Manifiesto de cumplimiento obligaciones en materia de Seguridad Social** La presentación de este documento es un requisito legal y administrativo que garantiza que el PARTICIPANTE (proveedor o contratista) cumple con sus obligaciones fiscales y de seguridad social. [Anexo 11 - Manifiesto de cumplimiento obligaciones en materia de Seguridad Social](#)
- k. **Anexo 12 – Formato de Muestras** formato de registro de entrega de muestras físicas **(Cuando aplique).** [Anexo 12 Formato de Muestras Físicas.](#)
- l. **Anexo 13 – Formato de Preguntas Junta Aclaratoria** formato bajo el cual el participante deberá establecer sus preguntas, para ser resueltas en la junta aclaratoria. [Anexo 13 - Formato de Pregunta Aclaratoria](#) o llenando el formato.
- m. **Anexo 14 – Texto Para Fianza** formato en el que se establece las características que debe contener el contrato de fianza presentado para la firma del contrato. [Anexo 14 – Texto para fianza](#)
- n. **Anexo 15 – Poder** formato de ejemplo de un poder para la presentación de propuestas por medio de un apoderado. [Anexo 15 – Poder](#)

RESPECTO A LOS PROCESOS, PARTIDAS O RECURSO EJERCIDO POR ORGANISMOS PÚBLICOS DESCENTRALIZADOS

Lo correspondiente a pagos, contratos y demás cuestiones administrativas será como lo determine la propia legislación, reglamentos y aplicación de acuerdos establecidos por cada Organismo Público Descentralizado.

La adhesión de los Organismos Públicos Descentralizados a la presente adquisición, se hace en cumplimiento al Acuerdo DIELAG ACU 070/2024, emitido por el Ciudadano Gobernador Constitucional del Estado Libre y Soberano de Jalisco, publicado el 9 de diciembre de 2024 en el Periódico Oficial El Estado de Jalisco, en el cual se emiten las Directrices para la Administración, Operación, Control y Rendición de Cuentas de las Entidades de la Administración Pública Paraestatal; así como en concordancia con las Disposiciones Administrativas para las Dependencias y Entidades Paraestatales del Estado de Jalisco, emitidas en conjunto por la Secretaría de la Hacienda Pública y la Secretaría de Administración.

En lo que respecta al presupuesto a ejercerse para cada uno de los Organismos Públicos Descentralizados adheridos a la presente adquisición; el mismo quedará supeditado a la autorización del presupuesto que deberá realizar el Máximo Órgano de Decisión de cada Organismo.

ANEXO 1

MEMORÁNDUM SGSA/037/2026 Solicitud de Compra **SOLICITUD DE APROVISIONAMIENTO: MEMORÁNDUM SGSA/035/2026 Suficiencia** **Presupuesta**

1. **Dependencia solicitante: Sistema DIF del Estado de Jalisco**
2. **Unidad Ejecutora del Gasto (área técnica requirente):** Subdirección General De Seguridad Alimentaria
3. **Objetivo del bien o servicio:** Beneficiar a la población vulnerable de los programas de atención alimentaria, operandos bajo los lineamientos de la EIASADC 2026 del Sistema DIF Nacional con Recurso Federal.
4. **Objeto del bien o servicio:** Realizar las entregas de las canastas alimentarias y raciones alimentarias a la población vulnerable de los programas de atención alimentaria, operandos bajo los lineamientos de la EIASADC 2026.
5. **Especificaciones técnicas mínimas requeridas**

5.1 Obligatoriedad de la Visita de Campo

Visita de Campo		
Obligatorio	Si ()	No (X)

5.2 Obligatoriedad de las Muestras Físicas

Muestras Físicas		
Obligatorio	Si (X)	No ()

Se deberán de entregar las muestras físicas de todos los productos, en la Secretaria de Administración, así como incluir fotografías de los mismos, para verificar que cumplan con las características solicitadas, conforme al Listado de Muestras Físicas. (Este acuse formara parte de la propuesta técnica.)

El participante podrá ofertar hasta 3 marcas diferentes del mismo producto, presentando las muestras físicas e información de las mismas.

Listado de Muestras Físicas

No.	Producto	Presentación	Cantidad de muestras (piezas)
1	Aceite de canola	500 mL	4
2	Arroz blanco	1 Kg	4
3	Atún aleta amarilla en agua	140 g	4
4	Avena en hojuelas	500 g	4
5	Ensalada de verduras	220 g	4
6	Chícharo	430 g	4
7	Frijol	500 g	4
8	Frijol	1 Kg	4
9	Garbanzo seco	250 g	4
10	Harina de maíz nixtamalizado	1 Kg	4
11	Harina integral para hot cakes	500 g	4
12	Lenteja chica	500 g	4
13	Ensalada de verduras	430 g	4
14	Pasta con fibra para sopa	200 g	4
15	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	4
16	Soya texturizada	330 g	4
17	Cacahuete horneado	100 g	4
18	Cereal integral de arroz y maíz con extracto de vainilla y cacahuete horneado	40 g	10
19	Cereal integral de maíz, arroz y amaranto con extracto de naranja y cacahuete horneado	40 g	10
20	Cereal integral de maíz y trigo con extracto de vainilla y cacahuete horneado	40 g	10
21	Cereal integral de maíz y arroz con extracto de coco y cacahuete horneado	40 g	10
22	Cereal integral de maíz y arroz con extracto de vainilla y canela y cacahuete horneado	40 g	10

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

5.3 Obligaciones de los Participantes

5.3.1 Se deberá entregar el Listado con precios unitarios de cada uno de los productos que integran los paquetes alimentarios. (Todos los precios deberán ser presentados con dos decimales como máximo.)

5.3.2 Adjuntar a su propuesta, copia del acuse de recibo de las muestras y fotocopia, por la Secretaría de Administración.

5.3.3 Se requiere que los participantes en su propuesta técnica incluyan un listado tipo índice, el cual refiera el inciso, numeral o similar por medio del cual vinculen específicamente con qué documento o manifestación cumplen con cada punto que pretendan acreditar en los criterios requeridos tanto en:

- a) Obligaciones de los participantes.
- b) Obligaciones del proveedor adjudicado.
- c) Especificaciones técnicas mínimas.
- d) Experiencia.
- e) Certificaciones.

Haciendo la acotación que en caso de no incluir el referido listado será motivo de desechamiento de su propuesta.

5.3.4 Los participantes deberán presentar, original o copia certificada y fotocopia de los estados financieros dictaminados por contador público registrado ante la S.H.C.P. de los ejercicios 2023 y 2024, así como declaración anual del I.S.R. 2024 en los cuales se deberá acreditar obligatoriamente un capital contable mínimo de \$250'000,000.00 (doscientos cincuenta millones de pesos), debidamente presentados ante la S.H.C.P., Lo cual se comprobará con el sello original de recibido por dicha dependencia y/o, en su caso, el acuse de recibo que se genera por medios remotos de comunicación electrónica; asimismo deberá anexar copia certificada por notario público de la cédula profesional de dicho contador y copia simple de su registro ante la S.H.C.P.

5.3.5 Escritos del PARTICIPANTE manifestando lo siguiente:

a) Presentar escrito donde manifieste su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, LA DEPENDENCIA REQUERENTE, practique 1 análisis de laboratorio durante el contrato a sus productos de acuerdo a la periodicidad señalada en el Anexo durante el periodo de sus entregas, así como su recepción del resultado que arrojen dichos análisis, que sean realizados por Laboratorios de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por su siglas EMA, A.C.; y que sean asignados por el propio proveedor recibirá los resultados emitidos en el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros son competencia del Laboratorio de Ensayo; debiendo sufragar el PROVEEDOR, los costos así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado. en un plazo no mayor a 30 días (hábiles) después de

haber sido notificado por la Subdirección General de Seguridad Alimentaria de la DEPENDENCIA REQUIRIENTE.

En caso de existir duda de algún parámetro reportado por el laboratorio "el SISTEMA DIF JALISCO", a través de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras por una sola ocasión, a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas E.M.A., A.C., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis cuyo costo será cubierto por "LA REQUIRIENTE" y, de ello, se le notificara a "EL PROVEEDOR". Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y justifique "EL PROVEEDOR", será este quien cubra los costos de la nueva revisión.

Se definirá en conjunto entre el PROVEEDOR y la Subdirección General de Seguridad Alimentaria del SISTEMA DIF JALISCO, los parámetros que se analizaran para cada producto, dependiendo de las características de cada uno.

b) Presentar escrito donde manifieste su compromiso de notificar mensualmente a la Dirección de Aseguramiento de Calidad Alimentaria del SISTEMA DIF JALISCO el número de lote de los productos a entregar.

c) Presentar escrito donde manifieste autorizar las auditorias y revisiones apegadas a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos del PROVEEDOR, con la finalidad de verificar el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009.

d) Presentar escrito donde manifieste su conformidad y autorización para que, en el caso de salir adjudicado, LA CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO pueda retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que la CONVOCANTE y/o EL SISTEMA DIF JALISCO deba cubrir por concepto de pago de facturas.

5.3.6 Los participantes deberán de ofertar los productos de acuerdo al siguiente listado de la Procedencia del producto

PROCEDENCIA DEL PRODUCTO			
No.	Producto	Presentación	ORIGEN
1	Aceite de canola	500 mL	Jalisco
2	Arroz blanco	1 Kg	Jalisco
3	Atún aleta amarilla en agua	140 g	Nacional
4	Avena en hojuelas	500 g	Jalisco
5	Ensalada de verduras	220 g	Jalisco
6	Chícharo	430 g	Jalisco
7	Frijol	500 g	Jalisco
8	Frijol	1 Kg	Jalisco
9	Garbanzo seco	250 g	Jalisco

10	Harina de maíz nixtamalizado	1 Kg	Jalisco
11	Harina integral para hot cakes	500 g	Jalisco
12	Lenteja chica	500 g	Jalisco
13	Ensalada de verduras	430 g	Jalisco
14	Pasta con fibra para sopa	200 g	Nacional
15	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	Nacional
16	Soya texturizada	330 g	Jalisco
17	Cacahuete horneado	100 g	Jalisco
18	Cereal integral de arroz y maíz con extracto de vainilla y cacahuete horneado	40 g	Jalisco
19	Cereal integral de maíz, arroz y amaranto con extracto de naranja y cacahuete horneado	40 g	Jalisco
20	Cereal integral de maíz y trigo con extracto de vainilla y cacahuete horneado	40 g	Jalisco
21	Cereal integral de maíz y arroz con extracto de coco y cacahuete horneado	40 g	Jalisco
22	Cereal integral de maíz y arroz con extracto de vainilla y canela y cacahuete horneado	40 g	Jalisco
Nota: Los Productos a entregar deberán de ser de procedencia locales y a su vez nacionales, para dar cumplimiento a lo establecido en la EIASADC			

5.3.7 A manera informativa se comparten los domicilios donde se realizarán las entregas.

DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF
1	BOLAÑOS	Iturbide No. 2	437 95 2-50-79
1	CHIMALTITÁN	Ramón Corona s/n	437 95 2-52-62
1	COLOTLÁN	Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	499 99 2-23-56
1	HUEJUCAR	Hidalgo No. 24	457 94 7-03-70
1	HUEJUQUILLA EL ALTO	Madrid	457 98 3-72-87
1	MEZQUITIC	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	457 98 1-00-95
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Vieiria No. 3	437 95 2-53-59
1	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	Antonio Valdez No. 5	499 99 2-08-23

1	TOTATICHE	Jalisco No. 9	437 96 4-01-11
1	VILLA GUERRERO	Libertad No. 36	437 96 4-54-80
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ	Constitución No. 1	475 95 3-11-01
2	LAGOS DE MORENO	López Cotilla s/n Col. Cuesta Blanca	474 74 2-14-57
2	OJUELOS DE JALISCO	Allende No. 10	01 496 85 1 07 29
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	395 72 6-02-96
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS	Av. Central s/n	395 78 5-44-82
2	TEOCALTICHE	Salado Álvarez No. 19	346 78 7-24-71
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO	Carretera a Lagos Km. 1	395 72 3-02-50
2	VILLA HIDALGO	Venustiano Carranza No. 225	495 96 8-01-16
3	ACATIC	Juan de la Barrera e Hidalgo	378 71 5-05-22
3	ARANDAS	Obregón No. 518	348 78 3-01-62
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdivia No. 37	431 40 30070
3	JALOSTOTITLÁN	Ramón Corona No. 176	431 74 6-06-55
3	JESÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	348 70 4-04-49
3	MEXTICACÁN	Aguiles Serdán No. 101	34470 2 00 44
3	SAN JULIÁN	Jesús Aldrete No.3	347 71 8-72
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	347 78 8-22-43
3	TEPATITLÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	378 78 2-28-57
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermenegildo Galeana No. 285	347 71 4-05-55
3	YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez Esq. Vicente Guerrero	344 78 4-02-78
3	SAN IGNACIO CERRO GORDO	López Mateos No. 1	348-71-6-00-65
4	ATOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hermosillo s/n	391 91 7-10-61
4	AYOTLÁN	Revolución No. 11	345 91 8-13-00
4	LA BARCA	Calzada Raymundo Velázquez No. 611	393 93 5-15-98
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	345 93 7-10-20
4	JAMAY	Iturbide No. 505	392 92 4-12-38
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	392 92 2-41-16
4	PONCITLÁN	Miguel Montes No. 75	391 92 1-02-71
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	391 91 6-06-83
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 55	391 92 1-17-20
5	CHAPALA	Degollado No. 327	376 76 5-33-49

5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	372 42 6-03-00
5	JOCOTEPEC	Abasolo e Hidalgo	387 76 3-00-74 Ext. 110
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01 372 43 5 04 37
5	MAZAMITLA	Cihuatlán No. 1 6	382 53 80660
5	QUITUPAN	Miguel Hidalgo No. 28	382 57 5-04-44
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	354 54 4-80-92
5	TIZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	376 76 814 63
5	TUXCUECA	Rivera del Lago s/n	376 76 4-03-42
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	382 57 10108
6	GÓMEZ FARÍAS	Vicente Guerrero No. 92	341 43 3-05-78
6	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	424 57 4-00-29
6	PIHUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	312 39 61473
6	SAN GABRIEL	M. Morett No. 11	343 42 7-00-04
6	TAMAZULA DE GORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtémoc	358 41 61770
6	TECALITLÁN	Degollado No. 45	371 41 816-98
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	343 43 4-02-06
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	312 32 1-52-49
6	TUXPAN	Av. Tizatirla s/n	371 41 7-22-40
6	ZAPOTILTIC	Zaragoza No. 195	341 41 4-19-89
6	ZAPOTITLÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	343 43 4-07-04
6	ZAPOTLÁN EL GRANDE	Aguiles Serdán No. 56	341 41 2-59-20
7	ATENGO	Chimaltitán No. 16	349 77 10145
7	AUTLÁN DE NAVARRO	Obregón No. 262	317 38 2-16-16
7	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	316 37 2-06-80
7	CHIQUILISTLÁN	Independencia No. 16	385 75 5-50-63
7	CUAUTLA	Amado Nervo s/n	316 38 4-30-80
7	EJUTLA	Colón Norte No. 3	343 43 1-53-77
7	EL GRULLO	Independencia No. 40	321 38 7-28-99
7	EL LIMÓN	Aldama No. 69	321 37 3-00-90
7	JUCHITLÁN	Degollado No. 220	349 37 4-00-47
7	TECOLOTLÁN	Av. Guadalajara No. 140	349 77 6-03-53
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	349 77 5-00-40
7	TONAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	343 43 1-02-20
7	TUXCACUESCO	Enrique Camberos No. 10	343 41 3-96-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	316 37 1-04-10

8	TOMATLÁN	Av. del Campesino No. 150	322 29 8-55-17
8	VILLA PURIFICACIÓN	Matamoros y Reforma	357 37 5-03-22
8	LA HUERTA	Niños Héroes No. 31	357 38 4-11-70
8	CASIMIRO CASTILLO (LA RESOLANA)	Hidalgo No.150	357 38 8-06-50
8	CIHUATLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro.	315 35 5-39-81
8	CUAUTITLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Cotilla s/n Esq. Vicente Guerrero	357 38 4-61-92
9	ATENGUILLO	Limón No. 18	388 73 6-90-01
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	322 26 9-30
9	GUACHINANGO	Aldama No. 4	388-73-6-00-13
9	MASCOTA	Hidalgo No. 160	388 38 6-10-76
9	MIXTLÁN	Eliseo R. Morales No. 37	388 73 6-57-70
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	322 22 5 99 37
9	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gral. Armando Aguirre No. 45	322 29 7 28 56
9	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	388 38 5-02-75
10	AHUALULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	386 75 2-75
10	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	374 74 5-02-51
10	AMECA	Juárez No. 100	375 75 8-06-18
10	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	386 75 3-05-29
10	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	374 74 8-00-83
10	HOSTOTIPAQUILLO	Independencia No. 4	386 74 4-52-17
10	MAGDALENA	Matamoros s/n	386 74 4-02-56
10	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	386 75 4-03-94
10	SAN MARCOS	Independencia No. 10	33386-75783
10	TALA	Simón Bolívar No. 122	384 73 8-03-76
10	TEQUILA	Francisco Javier Sauza y Galeana	374 74 2-00-63
10	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	384 73 3-02-64
11	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	387 77 2-10-70
11	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	372 42 4-04-50
11	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 69	326 42 5-02-01
11	ATOYAC	Moctezuma No. 7	372 410-21-62
11	COCULA	Agustín Yáñez s/n	377 77 3-23-15
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	385 75 5-04-19
11	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	342 42 1-13-40
11	TAPALPA	Morelos No. 22	343 43 2-06-30

11	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No.15	372 42 4-50-61
11	TEOCUITATLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	372 42 8-04-01
11	VILLA CORONA	Zaragoza No. 22	387 778 0399
11	ZACOALCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	326 42 3-15-37
12	CUQUIO	Francisco I. Madero No. 21	373 79 6-51-25
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Pról. No. 700	373 73-2-01-96
12	ZAPOTLANEJO	Angela Peralta No. 170	373 73 4-03-45
12	IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregón No. 93	376 76 2-04-21
12	IXTLAHUACÁN DEL RÍO	Hidalgo s/n	373 73 4-51-37
12	JUANACATLÁN	Progreso No. 107	33-3732-1049
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 67	373 73 2-90-56
12	TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA	Ocampo No. 80	33379 8-02-44
ZONA MET	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quevedo No. 501	33 3615-1929
ZONA MET	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalía No. 1040	333680-25-59
ZONA MET	TONALÁ	Paseo Cihualpilli No. 70	333683-08-43
ZONA MET	ZAPOPAN	Av. Tesistán y Periférico	3338 36 34 44
ZONA WIXARIKA	EL PROVEEDOR SE PONDRA EN CONTACTO CON EL SISTEMA DIF MUNICIPAL DE MEZQUITIC PARA LA ENTREGA.	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	457 981-00-95

5.4 Obligaciones del Proveedor Adjudicado

5.4.1. La transportación de los “bienes” correrá por cuenta y riesgo del “PROVEEDOR”, responsabilizándose de que éstos sean entregados en el lugar y el plazo pactado. El equipo de transporte utilizado se deberá apegar a la NOM-251-SSA1-2009.

5.4.2 Auditorias y Verificaciones a las Instalaciones del “Participante y Proveedor”

Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, se podrán efectuar auditorias y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de los “PARTICIPANTES Y/O DEL PROVEEDOR” a efecto de corroborar la información manifestada en su propuesta (infraestructura, capacidad de distribución, servicios, etc.), que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a especificaciones técnicas de calidad, volúmenes y tiempos de respuesta solicitados.

Para la ejecución de las auditorias y/o verificaciones de la especificación técnica de calidad, el personal asignado se presentará del "SISTEMA DIF JALISCO", solicitando que se le presten todas las facilidades para la misma, los "PARTICIPANTES Y/O PROVEEDORES" que nieguen el acceso total o parcial a sus instalaciones podrán ser desechados del "PROCESO", si así se determinara bajo causas justificadas o en su caso podrá rescindirse el contrato respectivo.

Respecto al proceso para la ejecución de las pruebas selectivas será de la siguiente manera:

- 1.- "EL SISTEMA DIF JALISCO" le avisará a "EL PROVEEDOR" con una hora de anticipación, y al Laboratorio que llevará a cabo el muestreo en sus instalaciones, con un día de anticipación por lo que "EL PROVEEDOR" podrá enviar un representante para que dé fe del proceso respectivo.
- 2.- El laboratorio será quien tome las muestras que serán analizadas, para que éstas sean trasladadas por el propio laboratorio en las condiciones adecuadas.
- 3.- Adicionalmente, se tomarán dos muestras más que servirán para el caso de que se solicite re chequeo alguno, una de estas muestras quedará bajo resguardo y responsabilidad de "PROVEEDOR", y la otra en poder del "SISTEMA DIF JALISCO", muestras que deberán contar con sellos de seguridad debidamente firmados por los representantes presentes.

De existir duda por parte de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria del SISTEMA DIF JALISCO, en el resultado de algunos parámetros derivados de los análisis de laboratorio practicados, se notificará al PROVEEDOR de lo anterior y se procederá a realizar un nuevo análisis de los productos.

5.4.3 El Proveedor adjudicado, podrá entregar los bienes señalados, únicamente lo correspondiente a los 4 primeros meses (según Calendario de entregas que abarque dicho periodo), en su empaque comercial, Institucional anterior o en empaques transparentes identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad. Las entregas restantes deberán apegarse a los diseños presentes en estas bases y el tipo de empaque deberá ser conforme a lo señalado en las Especificaciones Técnicas de Calidad y al listado siguiente:

No.	Producto	Presentación	Tipo de empaque
1	Aceite de canola	500 mL	Etiqueta
2	Arroz blanco	1 Kg	Bobina
3	Atún aleta amarilla en agua	140 g	Etiqueta
4	Avena en hojuelas	500 g	Bobina
5	Ensalada de verduras	220 g	Etiqueta
6	Chícharo	430 g	Etiqueta
7	Frijol	500 g	Bobina

8	Frijol	1 Kg	Bobina
9	Garbanzo seco	250 g	Bobina
10	Harina de maíz nixtamalizado	1 Kg	Bobina
11	Harina integral para hot cakes	500 g	Bobina
12	Lenteja chica	500 g	Bobina
13	Ensalada de verduras	430 g	Etiqueta
14	Pasta con fibra para sopa	200 g	Bobina
15	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	Etiqueta
16	Soya texturizada	330 g	Bobina
17	Cacahuete horneado	100 g	Bobina
18	Cereal integral de arroz y maíz con extracto de vainilla y cacahuete horneado	40 g	Bobina
19	Cereal integral de maíz, arroz y amaranto con extracto de naranja y cacahuete horneado	40 g	Bobina
20	Cereal integral de maíz y trigo con extracto de vainilla y cacahuete horneado	40 g	Bobina
21	Cereal integral de maíz y arroz con extracto de coco y cacahuete horneado	40 g	Bobina
22	Cereal integral de maíz y arroz con extracto de vainilla y canela y cacahuete horneado	40 g	Bobina

Los Diseños que proporcione la Dirección General de Comunicación del Estado de Jalisco, se le entregaran al proveedor adjudicado.

Podrán incluir marca o logotipo de la empresa que elabora los bienes adjudicados.

Los PROVEEDORES deberán entregar la prueba de color de todos sus empaques a la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria del SISTEMA DIF JALISCO para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes, con la debida oportunidad para que estén en condiciones de realizar las entregas de conformidad a lo establecido.

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

No.	Producto	Presentación	Se enviarán a 1 laboratorio
-----	----------	--------------	-----------------------------

			Número de análisis sensoriales, microbiológicos, fisicoquímicos y toxicológicos	Cantidad de piezas para resguardo de muestreo por cada lote
1	Aceite de canola	500 mL	1	15
2	Arroz blanco	1 Kg	1	15
3	Atún aleta amarilla en agua	140 g	1	30
4	Avena en hojuelas	500 g	1	15
5	Ensalada de verduras	220 g	1	30
6	Chícharo	430 g	1	30
7	Frijol	500 g	1	15
8	Frijol	1 Kg	1	15
9	Garbanzo seco	250 g	1	30
10	Harina de maíz nixtamalizado	1 Kg	1	15
11	Harina integral para hot cakes	500 g	1	15
12	Lenteja chica	500 g	1	15
13	Ensalada de verduras	430 g	1	30
14	Pasta con fibra para sopa	200 g	1	15
15	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1	30
16	Soya texturizada	330 g	1	15
17	Cacahuete horneado	100 g	1	30
18	Cereal integral de arroz y maíz con extracto de vainilla y cacahuete horneado	40 g	1	120
19	Cereal integral de maíz, arroz y amaranto con extracto de naranja y cacahuete horneado	40 g	1	120
20	Cereal integral de maíz y trigo con extracto de vainilla y cacahuete horneado	40 g	1	120
21	Cereal integral de maíz y arroz con extracto de coco y cacahuete horneado	40 g	1	120
22	Cereal integral de maíz y arroz con extracto de vainilla y canela y cacahuete horneado	40 g	1	120

Nota: Los Laboratorios de ensayo que realicen los muestreos, deberán estar acreditados ante la Entidad Mexicana de Acreditación Asociación Civil (EMA), y el proveedor deberá entregar los nombres de los laboratorios de ensayo a donde se enviarán a analizar, el Proveedor deberá sufragar los gastos correspondientes al análisis de los productos, de los laboratorios.

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

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

5.4.5 Listado de Material de Orientación Alimentaria

El material de difusión se colocará dentro de cada dotación según el Programa de Atención Alimentaria, este deberá ser impreso a color.

No.	Material	Cantidad
1	Manual de Menús del Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad (manual de hasta 35 hojas tamaño carta aproximadamente impresas por ambas caras a color, doblado a media carta) diseño a entregar al proveedor adjudicado	66,710
2	Manual de Menús del Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1000 Días y Primera Infancia (manual de hasta 35 hojas tamaño carta aproximadamente impresas por ambas caras a color, doblado a media carta) diseño a entregar al proveedor adjudicado	21,760
3	Flayers de Alimentación del Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad (5 diferentes diseños impresos a media carta a color) diseño a entregar al proveedor adjudicado	66,710
4	Flayers de Alimentación del Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1000 Días y Primera Infancia (5 diferentes diseños impresos a media carta a color) diseño a entregar al proveedor adjudicado	21,760
5	Flayers de Alimentación del Programa de Alimentación Escolar (5 diferentes diseños impresos a media carta a color) diseño a entregar al proveedor adjudicado	42,900
6	Flayers de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria (5 diferentes diseños impresos a media carta a color) diseño a entregar al proveedor adjudicado	131,370

CARACTERISTICAS: Se colocará dentro de cada despensa según el programa el material que corresponda por mes, este deberá ser impreso en hoja tamaño carta en selección a color, a una cara de la hoja en papel bond de 90 g de preferencia o material similar a este; en caso de los manuales impresas en ambas caras. Flyers tamaño media carta impresión a color (diferentes diseños por programa).

Los diseños se le proporcionarán al proveedor adjudicado para su impresión, validados por el SNDIF. Se le indicará la fecha a realizar la entrega.

Nota: Dicho material podrá variar las cantidades.

5.5 Especificaciones Técnicas Mínimas

Todas las especificaciones señaladas en este anexo son mínimas, por lo que el licitante podrá ofertar bienes y/o servicios con especificaciones y características superiores, si así lo consideran conveniente.

5.5.1 De acuerdo a cada Ficha de Integración:

5.5.1.1 Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad - Canasta Alimentaria para Personas con Discapacidad, Personas Mayores y Personas que por su Condición Prioritaria se Encuentren en Situación de Carencia Alimentaria o Desnutrición.

Cantidad: 800,412, canastas alimentarias con 11 productos en caja.

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 30.0 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 23.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Producto	Presentación	Cantidad
Aceite de canola	500 mL	1 botella
Arroz blanco	1 Kg	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	1 pieza
Avena en hojuelas	500 g	1 paquete
Frijol	1 kg	1 paquete
Harina de maíz nixtamalizado	1 kg	1 paquete
Lenteja chica	500 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete

Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete
Garbanzo seco	250 g	1 paquete
Ensalada de verduras	220 g	1 pieza

Nota: Dentro de la Canasta Alimentaria se colocará un material de orientación alimentaria en base al listado que se le proporcionará al proveedor adjudicado.

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevará a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria recibirá los productos alimenticios mediante la verificación del cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).

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

5.5.1.2 Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1000 días y Primera Infancia - Canasta Alimentaria para Mujeres embarazadas y mujeres en periodo de lactancia.

Cantidad: **138,720**, canastas alimentarias con 11 productos en caja.

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 30.0 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 23.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Producto	Presentación	Cantidad
Aceite de canola	500 ml	1 botella
Arroz blanco	1 kg	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	1 pieza
Avena en hojuelas	500 g	1 paquete
Ensalada de verduras	430 g	1 pieza
Frijol	1 kg	1 paquete
Harina de maíz nixtamalizado	1 kg	1 paquete
Lenteja chica	500 g	1 paquete
Cacahuete horneado	100 g	1 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete
Harina integral para hot cakes	500 g	1 paquete

Nota: Dentro de la Canasta Alimentaria se colocará un material de orientación alimentaria en base al listado que se le proporcionará al proveedor adjudicado.

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevará a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria recibirá los productos alimenticios mediante la verificación del cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).

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

5.5.1.3 Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1000 Días y Primera Infancia - Canasta Alimentaria para Niñas y Niños de 2 a 5 años 11 meses

Cantidad: **122,400**, canastas alimentarias con 9 productos en caja.

Armadas en cajas con las siguientes medidas: 22.5 cm de largo x 20.0 cm de ancho y 20.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Producto	Presentación	Cantidad
Arroz blanco	1 Kg	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	1 pieza
Avena en hojuelas	500 g	1 paquete
Frijol	500 g	1 paquete
Harina integral para Hot cakes	500 g	1 paquete
Lenteja chica	500 g	1 paquete
Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete
Ensalada de verduras	220 g	1 pieza

Nota: Dentro de la Canasta Alimentaria se colocará un material de orientación alimentaria en base al listado que se le proporcionará al proveedor adjudicado.

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevará a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria recibirá los productos alimenticios mediante la verificación del cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).

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

5.5.1.4 Departamento de Nutrición Escolar/Alimentación Escolar Modalidad Caliente

Cantidad: **363,996**, canastas alimentarias con 15 productos en caja.

Armadas en costal de polipropileno de 40 x 46 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a color en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma.

Los productos son los siguientes:

Producto	Presentación	Cantidad
*Aceite de canola	500 ml	1 botella
Arroz blanco	1 kg	1 paquete
Atún aleta amarilla en agua	140 g	2 piezas
Avena en hojuelas	500 g	1 paquete
Frijol	1 kg	1 paquete
*Harina de maíz nixtamalizado	1 kg	1 paquete
Harina integral para Hot cakes	500 g	1 paquete
Lenteja chica	500 g	1 paquete
Cacahuete horneado	100 g	1 paquete
Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete
Chícharo		
Soya texturizada	330 g	1 paquete
Garbanzo seco	250 g	1 paquete
Ensalada de verduras	220 g	1 pieza
Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete

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

Nota: Dentro de la Canasta Alimentaria se colocará un material de orientación alimentaria en base al listado que se le proporcionará al proveedor adjudicado.

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevará a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos.

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

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

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

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

5.5.1.5 Departamento de Nutrición Escolar/Alimentación Escolar Modalidad Fría

Cantidad: **1,279,080**, raciones alimentarias con 5 productos.

Raciones de Alimentación Escolar modalidad fría, en los domicilios ubicados en los municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

Los productos son los siguientes:

Producto	Presentación	Cantidad
Cereal integral de arroz y maíz con extracto de vainilla y cacahuete horneado	40 g	255,816
Cereal integral de maíz, arroz y amaranto con extracto de naranja y cacahuete horneado	40 g	255,816
Cereal integral de maíz y trigo con extracto de vainilla y cacahuete horneado	40 g	255,816
Cereal integral de maíz y arroz con extracto de coco y cacahuete horneado	40 g	255,816
Cereal integral de maíz y arroz con extracto de vainilla y canela y cacahuete horneado	40 g	255,816
Cereal integral de arroz y maíz con extracto de vainilla y cacahuete horneado	40 g	255,816

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

El Proveedor será responsable de:

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

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevará a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Subdirección General de Seguridad Alimentaria a través de la Dirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria recibirá los productos alimenticios mediante la verificación del cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

La fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de entrega, de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).

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

5.5.2 De acuerdo a cada Especificación Técnica de Calidad

Listado de Especificaciones Técnicas de Calidad

ACEITE DE CANOLA 500 mL

Descripción y composición:

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

Características Sensoriales:

Características	Especificación
-----------------	----------------

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

Características Fisicoquímicas:

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

Características Toxicológicas:

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

Aditivos (Antioxidantes)	Límite Máximo
Tocoferoles	0.03 % Máximo
Galato de propilo (GP)	0.01 % Máximo
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02 % Máximo
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01 % Máximo
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02 % Máximo
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder límites individuales permitidos)	0.02 % Máximo
Palmitato de ascorbilo	0.02 % Máximo

Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005 % Máximo
--	----------------

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

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

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

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que su alto contenido de grasa lo hace propenso a la rancidez.

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

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

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

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo, las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).

- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

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

NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX-STAN-210-1999	Norma del Codex para aceites vegetales especificados.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ARROZ BLANCO 1 Kg**Descripción y composición:**

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

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

Características Sensoriales

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

Características Fisicoquímicas:

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

Características Toxicológicas:

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

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

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

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

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").

- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-035-SCFI-2017	Productos alimenticios no industrializados para uso humano cereales- arroz pulido - (<i>Oryza sativa</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2017	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Cereales - arroz palay (<i>Oryza Sativa</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX STAN 198-1995	Norma del Codex para el Arroz.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

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

ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA 140 g

Descripción y composición:

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

Características Sensoriales

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

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
----------------	--------

Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	140 g De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Masa drenada	100 g Mínimo
Proteína	20 % Mínimo
Sodio	Menor a 300 mg/100 g
Autenticidad de Atún	Características propias del atún

Características Toxicológicas

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

*Solo para enlatados

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

Materia extraña: El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.**Plaga:** Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.**Vida de anaquel:** El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF o SMDIF de conformidad en lo establecido en los calendarios de entrega definidos por DIF Jalisco.**Condiciones de almacenamiento:** Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

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

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 120 latas.

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**

- De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-235-SE-2020	Atún y bonita preenvasados Denominación - Especificaciones - Información comercial y métodos de prueba.
NOM-008-SE-2021	Sistema general de unidades de medida
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-242-SSA1-2009	Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-220-SCFI-2011	Productos de la pesca – Productos alimenticios para consumo humano – Atunes y pescados similares enlatados en aceite - Especificaciones
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

AVENA EN HOJUELAS 500 g

Descripción y composición:

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

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

Características Sensoriales:

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

Características Microbiológicas:

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

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	12 % Máximo
Proteína (N x 5.83)	10 % Mínimo
Cenizas	2 % Máximo
Extracto etéreo	5 % Mínimo
Fibra cruda	2.5 % Máximo
Fibra dietética*	6 % Mínimo
Presencia de cascarilla	4 piezas en 50 g Máximo
Actividad enzimática	Negativa
Porcentaje de ácidos grasos libres	10 % Máximo

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

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
-------------	--------------------------

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

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

Plaga: Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

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

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

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

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

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

Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 50 paquetes.

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
 - Nombre del programa al que se entregará el alimento.
 - Nombre o denominación del alimento.
 - Recomendación saludable.
 - Contenido neto y masa drenada.
 - Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
 - Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
 - Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
 - Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
 - Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
 - Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
 - Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
 - País de origen.
 - Identificación del lote, que sea siempre visible.
 - Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
 - Contenido energético (Kcal).
 - Proteínas (g).
 - Grasas totales (g)
 - Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
 - Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
 - Fibra dietética (g).
 - Sodio (mg).
 - Información adicional (Vitaminas y Minerales)
 - Información en español.
 - La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.

NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ENSALADA DE VERDURAS 220 g

Descripción y composición:

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

Características Sensoriales

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

Características Microbiológicas

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

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	220 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Masa drenada	130 g Mínimo
Sodio	Menor a 300 mg/100 g
pH	5.0 - 6.5
Sólidos solubles	12.0 % Máximo

Características Toxicológicas

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

*Solo para enlatados

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

Materia extraña: El producto debe estar exento de materia extraña, no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.

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

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

La presentación en empaque lata de 220 g con una masa drenada de 130 g.

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

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

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase. "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.

- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

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

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50	"Verduras enlatadas, envasadas y congeladas" Profeco. Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50. w.w.w.revistadelconsumidor.gob.mx
NMX-F-028-1981	Alimentos para humanos - Chícharos envasados.
NMX-F-419-1982	Productos alimenticios para uso humano - Ejotes envasados
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto - Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

CHICHAROS 430 g**Descripción y composición:**

Se entiende por verdura al producto obtenido a partir de chicharos sanos, frescos, limpios, enteros y no maduros (verdes), los cuales se lavan, después se someten a un tratamiento térmico suave con agua caliente o vapor, se le adiciona un líquido de cobertura (salmuera), para finalmente envasarse herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación, lo que permite eliminar la mayoría de los microorganismos. Pudiendo adicionarse de sal yodatada (cloruro de sodio).

Características Sensoriales

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

Características Microbiológicas

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

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	430 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Masa drenada	210 g Mínimo
Sodio	Menor a 300 mg/100 g
pH	5.5 - 6.5
Sólidos solubles	12 % Máximo

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	1.0 mg/kg Máximo
Cadmio	0.2 mg/kg Máximo
Arsénico	1.0 mg/kg Máximo
Estañó*	100 mg/Kg Máximo

*Solo para enlatados

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

Materia extraña: El producto debe estar exento de materia extraña, no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.

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

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

La presentación en empaque lata de 430 g con una masa drenada de 210 g.

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

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

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

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

- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50	"Verduras enlatadas, envasadas y congeladas" Profeco. Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50. www.revistadelconsumidor.gob.mx
NMX-F-028-1981	Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto - Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

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

FRIJOL 500 g**Descripción y composición:**

Frijoles variedades claros, según la NMX-FF-038-SCFI-2016. Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* Linneo, son plantas de origen americano de la familia de las leguminosas. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de forraje.

Son hierbas rastreras y trepadoras con folíolos de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre (ejotes, del náhuatl exotl), preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

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

Características Sensoriales:

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

Características Físicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo

Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo
Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera

Características Toxicológicas:

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

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

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

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

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)

- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
-------	----------------------

NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

FRIJOL 1 Kg

Descripción y composición:

Frijoles variedades claros, según la NMX-FF-038-SCFI-2016. Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* Linneo, son plantas de origen americano de la familia de las leguminosas. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimento y en la producción de forraje.

Son hierbas rastreras y trepadoras con folíolos de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre (ejotes, del náhuatl exotl), preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

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

Características Sensoriales:

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

Características Físicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	1 Kg (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo
Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera

Características Toxicológicas:

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

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

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.

- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	

EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.

GARBANZO SECO 250 g**Descripción y composición:**

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

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

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

Características Sensoriales:

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

Características Fisicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	250 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo

Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo
Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo

Características Toxicológicas:

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

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

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

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

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**

- De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
De La Cruz-Medidna, J., Del Angel-Coronel, O. (2014) Operaciones postcosecha en garbanzo. Instituto Tecnológico de Veracruz, Disponible en: http://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/inpho/compendium/docs/Post_Harvest_Compndium_GARBANZO-2011-es-sm.pdf	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO 1 Kg**Descripción y composición:**

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

Características Sensoriales

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

Características Microbiológicas

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

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	1 Kg (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	12.5 % Máximo
Proteína en base seca	7 % Mínimo
Proteína en base húmeda	6 % Mínimo
Cenizas en base seca	3.5 % Máximo
Cenizas en base húmeda	3 % Máximo
Extracto etéreo en base seca	3 % Mínimo
Extracto etéreo en base húmeda	2.5 % Mínimo
Fibra dietética Total en base seca	6 % Mínimo
Fibra dietética Total en base húmeda	5 % Mínimo
Sodio	Menor a 300 mg/100 g

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

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

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

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

Características Toxicológicas:

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

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

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

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

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

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

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

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

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)

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

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

NOM-187-SSA1/SCFI-2002	Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.
NMX-F-046-SCFI-2018	Harina de maíz nixtamalizado.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES 500 g

Descripción y composición:

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

Características Sensoriales

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

Características Microbiológicas

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

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	14 % Máximo
Proteína	9.5 % Mínimo
Extracto etéreo	4 % Máximo
Fibra dietética	6 % Mínimo
Cenizas*	3.5 % Máximo
Sodio	300 mg/100 g Máximo

*Valor de referencia entre las marcas y estadísticas de los proveedores.

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

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

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

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

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Aflatoxinas	20 microgramos /Kg Máximo
-------------	---------------------------

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

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

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

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 500 g.

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

Empaque colectivo en bolsa de polipropileno transparente con 25 piezas.

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

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

- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo, las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NMX-F-007-1982	Alimento para Humanos. Harina de Trigo
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

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

LENTEJA CHICA 500 g

Descripción y composición:

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

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

Características Sensoriales

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

Características Fisicoquímicas:

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	8 % Mínimo – 13.5 % Máximo

Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50 % Máximo
Otros	0.30 % Máximo
Total	0.80 % Máximo
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.80 % Máximo
Hongos	0.50 % Máximo
Insectos y roedores	1.00 % Máximo
Desarrollo germinal	0.10 % Máximo
Total	2.40 % Máximo
Variedades	
Contrastantes	0.75 % Máximo
Afines	1.50 % Máximo
Total	2.25 % Máximo
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	1.50 % Máximo
Manchados	2.00 % Máximo
Ampollados	2.00 % Máximo
Total	5.50 % Máximo
Presencia de plaga	0.00 % Máximo
Suma total	10.95 % Máximo

Características Toxicológicas:

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

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

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

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

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.

- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
Codex Stan 193-1995	Norma del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-deabundancia	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ENSALADA DE VERDURAS 430 g

Descripción y composición:

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

Características Sensoriales

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

Características Microbiológicas

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

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	430 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Masa drenada	210 g Mínimo
Sodio	Menor a 300 mg/100 g
pH	5.0 - 6.5
Sólidos solubles	12.0 % Máximo

Características Toxicológicas

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

*Solo para enlatados

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

Materia extraña: El producto debe estar exento de materia extraña, no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.

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

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

La presentación en empaque lata de 430 g con una masa drenada de 210 g.

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

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo, las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.

- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50	"Verduras enlatadas, envasadas y congeladas" Profeco. Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50. w.w.w.revistadelconsumidor.gob.mx
NMX-F-028-1981	Alimentos para humanos - Chicharos envasados.
NMX-F-419-1982	Productos alimenticios para uso humano - Ejotes envasados
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto - Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
CAC/RCP 56-2004	Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria.	

Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.
--

PASTA CON FIBRA PARA SOPA 200 g**Descripción y composición:**

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

Se deberá entregar variedades diferentes para preparar sopa aguada.

Características Sensoriales

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

Características Microbiológicas

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

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	200 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	13 % Máximo
Proteína	13 % Mínimo
Cenizas*	1.6 % Máximo
Fibra dietética	6 % Mínimo

*Valor de referencia entre las marcas y estadísticas de los proveedores.

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

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

Características Toxicológicas:

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

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

Materia extraña: El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

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

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

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

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 50 piezas.

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-023-NORMEX-2002	Alimentos - Pasta – Características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA 125 g

Descripción y composición:

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

Características Sensoriales

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

Características Microbiológicas

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

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	125 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Masa drenada	115 g Mínimo
Autenticidad de pollo	Características propias del pollo
Cenizas	1.5 g/100g Máximo
Grasa Total	4.5 g/100g Máximo
Proteína	23 g/100g Mínimo
Sodio	Menor de 300 mg/100 g

Características Toxicológicas

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

Aditivos

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

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

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

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

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

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

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 100 piezas.

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)

- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-128-SCFI-2016	Productos avícolas carne de pollo de engorda en canal y en piezas clasificación.
NOM-213-SSA1-2018	Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
NOM-194-SSA1-2004	Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

SOYA TEXTURIZADA 330 g**Descripción y composición:**

La soya texturizada es un producto que se obtiene a partir de la extrusión de harina desgrasada, concentrada o aislada de soya. 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. El tipo de soya texturizada deberá ser gruesa.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Debe ser característico de la composición del producto
Olor	Debe ser característico de la composición del producto
Sabor	Debe ser característico de la composición del producto
Aspecto	Debe ser característico de la forma física y composición del producto

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesófilas aeróbicas	20,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	10 UFC/g Máximo
Coliformes fecales	<3 NMP/g
Hongos	50 UFC/g Máximo
Levaduras	50 UFC/g Máximo
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25g
<i>E. coli</i>	Ausente

Características Fisicoquímicas

Soya texturizada a partir de Harina de soya desgrasada	
Especificación	Límite
Contenido neto	330 g (De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	10 % Máximo
Proteína (BS) Base Seca	50 % Mínimo*
Cenizas (BS) Base Seca	8 % Máximo
Extracto etéreo (BS) Base Seca	5 % Máximo
Fibra cruda (BS) Base Seca	6 % Máximo

*Acorde a los Lineamientos de la EIASADC.

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Mercurio	1.0 mg/Kg Máximo

Aditivos

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

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

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

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

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

Presentación en bolsa de polipropileno de 330 g.

Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 50 piezas.

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

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

distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.

- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NMX-F-800-SCFI-2017	Alimentos - Proteína texturizada de soya - Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

CACAHUATE HORNEADO 100 g

Descripción y composición:

El cacahuete proviene del Náhuatl Tlacáhuatl, que significa cacao de la tierra. Es una oleaginosa, rica en proteínas y calcio, contiene gran cantidad de magnesio, ácido fólico, fibra, cobre, vitamina E y arginina. El consumo de cacahuete ayuda al sistema nervioso central, a prevenir las enfermedades del corazón y a mejorar la salud de la piel; por todas estas propiedades.

Esta oleaginosa es comestible de las plantas, limpias, sanas, sin cáscara o cutícula, horneada, que se consumen de forma directa y se encuentra lista para su consumo, debe envasarse herméticamente, para asegurar su conservación.

El producto no deberá ser adicionado con azúcar, sal o grasa.

Características Sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del cacahuete. Sin coloraciones producidas por quemaduras o cambio de coloración por presencia de hongos.
Olor	Característico del cacahuete, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del cacahuete. Sin sabores extraños como humedad o rancidez.
Apariencia/Aspecto	Aspecto fresco. Tamaño uniforme.
Consistencia	Crujiente.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	5,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	200 UFC/g Máximo
Coliformes fecales (<i>E. coli</i>)	Ausente
<i>Salmonella</i>	Ausente en 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausente

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	100 g (De acuerdo a la NOM-002-SCFI-2011)
Humedad	9% Máximo
Índice de peróxidos	5 meq/Kg
Sodio	Menor a 300 mg/100 g

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Arsénico	0.2 mg/kg Máximo
Mercurio	0.01 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	15 microgramos/Kg Máximo

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

Materia extraña: El producto debe estar exento de materia extraña, no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.

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

Condiciones de almacenamiento: Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

Evitar luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 100 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 50 paquetes.

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo, las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.

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

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-F-353/1-S-1980	Cacahuete, otras nueces, granos y sus productos - Determinación de Aflatoxinas.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.

NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada en 2019.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

CEREAL INTEGRAL DE ARROZ Y MAIZ CON EXTRACTO DE VAINILLA Y CACAHUATE HORNEADO 40 g

Descripción y composición:

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

El cereal integral es una mezcla de harina de arroz, harina de maíz y harina de arroz integral, fibra de maíz, proteína de chícharo, extracto de vainilla y sal yodada. Posteriormente es extruido en forma de aritos o dona dándole la consistencia deseada.

El cereal integral no deberá ser adicionado de ningún nutrimento crítico.

El cacahuete proviene del Náhuatl Tlacáhuatl, que significa cacao de la tierra. Es una oleaginosa, rica en proteínas y calcio, contiene gran cantidad de magnesio, ácido fólico, fibra, cobre, vitamina E y arginina. El consumo de cacahuete ayuda al sistema nervioso central, a prevenir las enfermedades del corazón y a mejorar la salud de la piel; por todas estas propiedades. Esta oleaginosa es comestible de las plantas, limpias, sanas, sin cáscara o cutícula, horneada, que se consumen de forma directa y se encuentra lista para su consumo, debe envasarse herméticamente, para asegurar su conservación.

El cacahuete debe ser horneado y no deberá ser adicionado con azúcar, sal o grasa.

Este producto deberá presentarse con la siguiente mezcla para dar cumplimiento a los 40 g del contenido neto, siendo 30 g del cereal y 10 g de la oleaginosa (cacahuete).

Características Sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto. Sin coloraciones producidas por quemaduras o cambio de coloración por presencia de hongos.
Olor	Sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, exento de sabores desagradables o extraños como humedad o rancidez.
Apariencia/Aspecto	Apariencia uniforme, aspecto fresco.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	40 g
Contenido energético*	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	Menor de 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos
Cenizas	8 % Máximo
Proteína	2 % Máximo
Índice de peróxidos	8 % Mínimo
Fibra dietética	5 meq/Kg Máximo
Grasas saturadas	1.8 g/30 g Mínimo
Ácidos grasos trans	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Azúcares libres añadidos	Menor a 1 % de las calorías totales del insumo
Sodio	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
	Menor a 90 mg/30 g del producto

* Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	15 microgramos/Kg Máximo

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

Materia extraña: El producto no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

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

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 40 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes.

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.

- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	Alimentos – Galletas. (valores de referencia).
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-F-353/1-S-1980	Cacahuete, otras nueces, granos y sus productos - Determinación de Aflatoxinas.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.

NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS- GALLETAS
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada en 2019.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

CEREAL INTEGRAL DE MAÍZ, ARROZ Y AMARANTO CON EXTRACTO DE NARANJA Y CACAHUATE HORNEADO 40 g

Descripción y composición:

Los cereales integrales son productos elaborados a partir granos comestibles de ciertas plantas pertenecientes a la familia de las gramíneas tales como: mezcla trigo, maíz, arroz, avena, centeno, cebada, sorgo y amaranto, entre otros. Los granos pueden ser sometidos a un proceso de molienda, rompimiento, hojuelado, entre otros, conservando sus principales componentes anatómicos

(salvado, endospermo y germen) y en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original.

El cereal integral es una mezcla de harina de maíz, harina de arroz, harina de arroz integral, fibra de maíz, amaranto, proteína de chícharo, extracto de naranja y sal yodada. Posteriormente es extruido en forma de mini puff o bolita dándole la consistencia deseada.

El cereal integral no deberá ser adicionado de ningún nutrimento crítico.

El cacahuete proviene del Náhuatl Tlacáhuatl, que significa cacao de la tierra. Es una oleaginosa, rica en proteínas y calcio, contiene gran cantidad de magnesio, ácido fólico, fibra, cobre, vitamina E y arginina. El consumo de cacahuete ayuda al sistema nervioso central, a prevenir las enfermedades del corazón y a mejorar la salud de la piel; por todas estas propiedades. Esta oleaginosa es comestible de las plantas, limpias, sanas, sin cáscara o cutícula, horneada, que se consumen de forma directa y se encuentra lista para su consumo, debe envasarse herméticamente, para asegurar su conservación.

El cacahuete debe ser horneado y no deberá ser adicionado con azúcar, sal o grasa.

Este producto deberá presentarse con la siguiente mezcla para dar cumplimiento a los 40 g del contenido neto, siendo 30 g del cereal y 10 g de la oleaginosa (cacahuete).

Características Sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto. Sin coloraciones producidas por quemaduras o cambio de coloración por presencia de hongos.
Olor	Sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, exento de sabores desagradables o extraños como humedad o rancidez.
Apariencia/Aspecto	Apariencia uniforme, aspecto fresco.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	40 g
	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Contenido energético*	Menor de 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos

Humedad	8 % Máximo
Cenizas	2 % Máximo
Proteína	8 % Mínimo
Índice de peróxidos	5 meq/Kg Máximo
Fibra dietética	1.8 g/30 g Mínimo
Grasas saturadas	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	Menor a 1 % de las calorías totales del insumo
Azúcares libres añadidos	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Sodio	Menor a 90 mg/30 g del producto

* Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.2 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	15 microgramos/Kg Máximo

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

Materia extraña: El producto no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

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

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 40 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes.

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)

- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base

	de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	Alimentos – Galletas. (valores de referencia).
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-F-353/1-S-1980	Cacahuete, otras nueces, granos y sus productos - Determinación de Aflatoxinas.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS– GALLETAS
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada en 2019.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

CEREAL INTEGRAL DE MAÍZ Y TRIGO CON EXTRACTO DE VAINILLA Y CACAHUATE HORNEADO 40 g

Descripción y composición:

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

El cereal integral es una mezcla de harina de maíz, harina de trigo, harina de trigo integral, fibra de maíz, extracto de vainilla y sal yodada. Posteriormente es extruido en forma de hojuela dándole la consistencia deseada.

El cereal integral no deberá ser adicionado de ningún nutrimento crítico.

El cacahuate proviene del Náhuatl Tlacáhuatl, que significa cacao de la tierra. Es una oleaginosa, rica en proteínas y calcio, contiene gran cantidad de magnesio, ácido fólico, fibra, cobre, vitamina E y arginina. El consumo de cacahuate ayuda al sistema nervioso central, a prevenir las enfermedades del corazón y a mejorar la salud de la piel; por todas estas propiedades. Esta oleaginosa es comestible de las plantas, limpias, sanas, sin cáscara o cutícula, horneada, que se consumen de forma directa y se encuentra lista para su consumo, debe envasarse herméticamente, para asegurar su conservación.

El cacahuate debe ser horneado y no deberá ser adicionado con azúcar, sal o grasa.

Este producto deberá presentarse con la siguiente mezcla para dar cumplimiento a los 40 g del contenido neto, siendo 30 g del cereal y 10 g de la oleaginosa (cacahuate).

Características Sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto. Sin coloraciones producidas por quemaduras o cambio de coloración por presencia de hongos.
Olor	Sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, exento de sabores desagradables o extraños como humedad o rancidez.
Apariencia/Aspecto	Apariencia uniforme, aspecto fresco.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	40 g
Contenido energético*	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	Menor de 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos
Cenizas	8 % Máximo
Proteína	2 % Máximo
Índice de peróxidos	8 % Mínimo
Fibra dietética	5 meq/Kg Máximo
Grasas saturadas	1.8 g/30 g Mínimo
Ácidos grasos trans	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Azúcares libres añadidos	Menor a 1 % de las calorías totales del insumo
Sodio	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
	Menor a 90 mg/30 g del producto

* Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.3 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	15 microgramos/Kg Máximo

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

Materia extraña: El producto no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

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

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 40 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes.

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.

- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	Alimentos – Galletas. (valores de referencia).
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-F-353/1-S-1980	Cacahuete, otras nueces, granos y sus productos - Determinación de Aflatoxinas.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS– GALLETAS
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada en 2019.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

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

CEREAL INTEGRAL DE MAÍZ Y ARROZ CON EXTRACTO DE COCO Y CACAHUATE HORNEADO 40 g

Descripción y composición:

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

El cereal integral es una mezcla de harina de maíz, harina de arroz, harina de arroz integral, fibra de maíz proteína de chícharo, extracto de coco y sal yodada. Posteriormente es extruido en forma de arroz dándole la consistencia deseada.

El cereal integral no deberá ser adicionado de ningún nutrimento crítico.

El cacahuate proviene del Náhuatl Tlacáhuatl, que significa cacao de la tierra. Es una oleaginosa, rica en proteínas y calcio, contiene gran cantidad de magnesio, ácido fólico, fibra, cobre, vitamina E y arginina. El consumo de cacahuate ayuda al sistema nervioso central, a prevenir las enfermedades del corazón y a mejorar la salud de la piel; por todas estas propiedades. Esta oleaginosa es comestible de las plantas, limpias, sanas, sin cáscara o cutícula, horneada, que se consumen de forma directa y se encuentra lista para su consumo, debe envasarse herméticamente, para asegurar su conservación.

El cacahuate debe ser horneado y no deberá ser adicionado con azúcar, sal o grasa.

Este producto deberá presentarse con la siguiente mezcla para dar cumplimiento a los 40 g del contenido neto, siendo 30 g del cereal y 10 g de la oleaginosa (cacahuate).

Características Sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto. Sin coloraciones producidas por quemaduras o cambio de coloración por presencia de hongos.
Olor	Sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, exento de sabores desagradables o extraños como humedad o rancidez.
Apariencia/Aspecto	Apariencia uniforme, aspecto fresco.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	40 g
Contenido energético*	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	Menor de 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos
Cenizas	8 % Máximo
Proteína	2 % Máximo
Índice de peróxidos	8 % Mínimo
Fibra dietética	5 meq/Kg Máximo
Grasas saturadas	1.8 g/30 g Mínimo
Ácidos grasos trans	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Azúcares libres añadidos	Menor a 1 % de las calorías totales del insumo
Sodio	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
	Menor a 90 mg/30 g del producto

* Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.4 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	15 microgramos/Kg Máximo

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

Materia extraña: El producto no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

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

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 40 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes.

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.

- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

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

Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	Alimentos – Galletas. (valores de referencia).
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-F-353/1-S-1980	Cacahuete, otras nueces, granos y sus productos - Determinación de Aflatoxinas.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS- GALLETAS
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada en 2019.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

CEREAL INTEGRAL DE MAÍZ Y ARROZ CON EXTRACTO DE VAINILLA Y CANELA Y CACAHUATE HORNEADO 40 g

Descripción y composición:

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

El cereal integral es una mezcla de harina de maíz, harina de arroz y harina de arroz integral, fibra de maíz proteína de chícharo, extracto de vainilla, canela y sal yodada. Posteriormente es extruido en forma de arroz dándole la consistencia deseada.

El cereal integral no deberá ser adicionado de ningún nutrimento crítico.

El cacahuete proviene del Náhuatl Tlacáhuatl, que significa cacao de la tierra. Es una oleaginosa, rica en proteínas y calcio, contiene gran cantidad de magnesio, ácido fólico, fibra, cobre, vitamina E y arginina. El consumo de cacahuete ayuda al sistema nervioso central, a prevenir las enfermedades del corazón y a mejorar la salud de la piel; por todas estas propiedades. Esta oleaginosa es comestible de las plantas, limpias, sanas, sin cáscara o cutícula, horneada, que se consumen de forma directa y se encuentra lista para su consumo, debe envasarse herméticamente, para asegurar su conservación.

El cacahuete debe ser horneado y no deberá ser adicionado con azúcar, sal o grasa.

Este producto deberá presentarse con la siguiente mezcla para dar cumplimiento a los 40 g del contenido neto, siendo 30 g del cereal y 10 g de la oleaginosa (cacahuete).

Características Sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto. Sin coloraciones producidas por quemaduras o cambio de coloración por presencia de hongos.
Olor	Sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, exento de sabores desagradables o extraños como humedad o rancidez.
Apariencia/Aspecto	Apariencia uniforme, aspecto fresco.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g Máximo
Coliformes Totales	<30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g Máximo

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	40 g
Contenido energético*	De acuerdo a lo declarado en NOM-002-SCFI-2011
Humedad	Menor de 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos
Cenizas	8 % Máximo
Proteína	2 % Máximo
Índice de peróxidos	8 % Mínimo
Fibra dietética	5 meq/Kg Máximo
Grasas saturadas	1.8 g/30 g Mínimo
Ácidos grasos trans	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
Azúcares libres añadidos	Menor a 1 % de las calorías totales del insumo
Sodio	Menor a 10 % de las calorías totales del insumo
	Menor a 90 mg/30 g del producto

* Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia

Características Toxicológicas:

Contaminantes Químicos	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.5 mg/kg Máximo
Aflatoxinas	15 microgramos/Kg Máximo

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

Materia extraña: El producto no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

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

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

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

Envasado en bolsas de polipropileno transparente calibre 40 micras, en presentación de 40 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento.

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

El empaque colectivo es en caja con 200 paquetes.

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

- Imagen gráfica institucional (Logotipos federales y estatales).
- Nombre del programa al que se entregará el alimento.
- Nombre o denominación del alimento.
- Recomendación saludable.
- Contenido neto y masa drenada.
- Declaratoria del Sistema de Etiquetado frontal de los Sellos de Advertencia.
- Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente.
- Lista de ingredientes para todos los productos, así incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas.
- Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad, "Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo").
- Condiciones de conservación especial o almacenamiento que se requieran para el alimento.
- El envase deberá indicar el modo de preparación o instrucciones de uso y conservación. Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, según aplique el producto.
- Datos de contacto del Sistema DIF Jalisco (Denuncias y quejas).
- Nombre o Denominación o Razón Social. Domicilio fiscal del responsable del producto. (calle, número, código postal, entidad federativa).
- País de origen.
- Identificación del lote, que sea siempre visible.
- Fecha de Caducidad o consumo preferente, que sea siempre visible.
- **Declaración nutrimental.**
 - De acuerdo a la MODIFICACIÓN de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 emitida el 27 de marzo del 2020.
- Tamaño de la porción 100 g o 100 mL.
- Contenido energético (Kcal).
- Proteínas (g).
- Grasas totales (g)
- Especificando grasas saturadas (g). Grasas trans (mg).
- Hidratos de carbono disponibles (g)
 - Indicando la cantidad de azúcares (g), azúcares añadidos (g).
- Fibra dietética (g).
- Sodio (mg).
- Información adicional (Vitaminas y Minerales)
- Información en español.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.
- El diseño del empaque será a selección de color.

- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

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

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de entrega definida por DIF Jalisco.	Vencida o con menos de 6 meses a partir de la fecha de entrega.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 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.

Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	Alimentos – Galletas. (valores de referencia).
NMX-F-613-NORMEX-2017	Alimentos – Determinación de Fibra Cruda en Alimentos – Método de Prueba.
NOM-F-353/1-S-1980	Cacahuete, otras nueces, granos y sus productos - Determinación de Aflatoxinas.

NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX -F-615-NORMEX-2018	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos-Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-006-1983	ALIMENTOS- GALLETAS
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada en 2019.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. (SNDIF)	
EIASADC Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario	
Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario EIASADC	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

5.6 Experiencia

Numero	Experiencia	Justificación
1	3 años de experiencia con contratos	El licitante deberá adjuntar copia de 3 contratos que el participante cuenta con una experiencia mínima de 3 años, inmediatos al presente proceso, como proveedor de armado y distribución de despensas y/o canastas Integradas de Alimentos, para programas de Asistencia Social.

		Lo anterior con la finalidad de garantizar la experiencia y cumplimiento en tiempo y forma con las especificaciones y distribución de los bienes, en cuanto al abastecimiento, distribución y logística que se requiere en la entrega, así como contar con la capacidad instalada para el resguardo de la cantidad de los productos solicitados. Así, garantizar la entrega de la canastas y raciones alimentarias a los beneficiarios inscritos en los Programas de Atención Alimentaria de acuerdo con lo señalado en la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) emitida por el Sistema DIF Nacional, misma que rige la operación de los Programas.
--	--	---

5.7 Certificados, normas y otros documentos

Numero	Certificado	Justificación
1	NOM-251-SSA1-2009	El licitante deberá adjuntar en original o copia certificada y copia simple del Acta de verificación sanitaria de prácticas de higiene en base a la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, emitido por autoridad sanitaria federal o estatal con calificación máxima 2 (DOS) cumple totalmente en todos sus apartados, con una emisión no mayor a 6 (SEIS) meses anteriores a la convocatoria de las presentes bases y expedido a nombre del participante.
2	FSSC 22000 (Versión 6.0) FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION	El licitante deberá adjuntar original o copia certificada y copia simple de la Certificación de conformidad con los requerimientos de (FSSC) 22000 (Versión 6.0) FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION (Certificado de sistema de inocuidad alimentaria) con alcance a Armado de despensas y/o canastas, emitido a nombre del participante.
3	Análisis de Laboratorio	El licitante deberá entregar en original con carácter de Obligatorio, los resultados de análisis de los productos, con una fecha de expedición no mayor a 3 Meses de Antigüedad, con los que participará, realizados por un

		laboratorio de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación Asociación Civil (EMA). El PARTICIPANTE deberá sufragar los gastos correspondientes al análisis de los productos. Dicho análisis deberá apegarse a los requerimientos solicitados por el SISTEMA DIF JALISCO en el Anexos técnico de las presentes bases, cualquier resultado de inferior o inconcluso será consideración de desechamiento. La omisión de este documento será causal de Desechamiento.
--	--	---

NOTAS:

1. Los originales o copias certificadas una vez cotejadas serán devueltos a los PARTICIPANTES, quedando en poder de la CONVOCANTE únicamente las fotocopias para integrar el expediente de la licitación.
2. Para facilitar la revisión de los documentos, se recomienda entregarlos en dos carpetas, en una deberán estar los originales y en otra las copias. Los originales que no se puedan perforar, deberán ir dentro de micas para estas carpetas

6. Especificaciones del Contrato:

Fecha Finalización de contrato: El contrato puede finalizar en un día específico, hasta agotar el techo presupuestal o lo que suceda antes.	☒ 31 del diciembre del 2026
	☒ Hasta agotar Techo Presupuestal
Tipo de Contrato:	Abierto () Cerrado (X)
Forma de entrega: Tiempo de entrega:	☐ Una sola exhibición ☒ Por parcialidades
	De acuerdo a cada Programa de Atención Alimentaria en base a los calendarios de entrega a cada almacén de los Sistemas DIF Municipales y Zona Wixarika del estado de Jalisco, a partir de la adjudicación del fallo de mutuo acuerdo con el área requirente y hasta el 31 de diciembre de 2026.
Tipo de Adjudicación:	☒ A un Solo Proveedor ☐ Por Partida ☐ Abastecimiento Simultaneo

7. Catálogos de bienes

Número de concepto (consecutivo)	Descripción del servicio			Cantidad Total	Unidad de Medida
1	Departamento de Estrategias Alimentarias/ Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad - Canasta Alimentaria para personas con discapacidad, personas mayores y personas que por su condición prioritaria se encuentren en situación de carencia alimentaria o desnutrición con 11 productos			800,412	Paquete
	Producto	Presentación	Cantidad		
	Aceite de canola	500 mL	1 botella		
	Arroz blanco	1 Kg	1 paquete		
	Atún aleta amarilla en agua	140 g	1 pieza		
	Avena en hojuelas	500 g	1 paquete		
	Frijol	1 kg	1 paquete		
	Harina de maíz nixtamalizado	1 kg	1 paquete		
	Lenteja chica	500 g	1 paquete		
	Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete		
	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete		
	Garbanzo seco	250 g	1 paquete		
	Ensalada de verduras	220 g	1 pieza		
2	Departamento de Apoyo Alimentario a Población Vulnerable/ Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1000 Días y Primera Infancia - Canasta Alimentaria para Mujeres embarazadas y mujeres en periodo de lactancia con 11 productos			138,720	Paquete
	Producto	Presentación	Cantidad		
	Aceite de canola	500 ml	1 botella		
	Arroz blanco	1 kg	1 paquete		
	Atún aleta amarilla en agua	140 g	1 pieza		
	Avena en hojuelas	500 g	1 paquete		
	Ensalada de verduras	430 g	1 pieza		
	Frijol	1 kg	1 paquete		
	Harina de maíz nixtamalizado	1 kg	1 paquete		
	Lenteja chica	500 g	1 paquete		
	Cacahuete horneado	100 g	1 paquete		
	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete		
	Harina integral para hot cakes	500 g	1 paquete		

3	Departamento de Apoyo Alimentario a Población Vulnerable/ Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1000 Días y Primera Infancia - Canasta Alimentaria para Niñas y Niños de 2 a 5 años 11 meses con 9 productos			122,400	Paquete
	Producto	Presentación	Cantidad		
	Arroz blanco	1 Kg	1 paquete		
	Atún aleta amarilla en agua	140 g	1 pieza		
	Avena en hojuelas	500 g	1 paquete		
	Frijol	500 g	1 paquete		
	Harina integral para Hot cakes	500 g	1 paquete		
	Lenteja chica	500 g	1 paquete		
	Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete		
	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete		
	Ensalada de verduras	220 g	1 pieza		
4	Departamento de Nutrición Escolar/ Alimentación Escolar Modalidad Caliente - Canasta Alimentaria con 15 productos			363,996	Paquete
	Producto	Presentación	Cantidad		
	Aceite de canola	500 ml	1 botella		
	Arroz blanco	1 kg	1 paquete		
	Atún aleta amarilla en agua	140 g	2 piezas		
	Avena en hojuelas	500 g	1 paquete		
	Frijol	1 kg	1 paquete		
	Harina de maíz nixtamalizado	1 kg	1 paquete		
	Harina integral para Hot cakes	500 g	1 paquete		
	Lenteja chica	500 g	1 paquete		
	Cacahuete horneado	100 g	1 paquete		
	Pechuga de pollo deshebrada	125 g	1 paquete		
	Chícharo	430 g	1 pieza		
	Soya texturizada	330 g	1 paquete		
	Garbanzo seco	250 g	1 paquete		
	Ensalada de verduras	220 g	1 pieza		
	Pasta con fibra para sopa	200 g	1 paquete		
5	Departamento de Nutrición Escolar/ Alimentación Escolar Modalidad Fría - Raciones con 5 variedades			1,279,080	Paquete
	Producto	Presentación	Cantidad		

	Cereal integral de arroz y maíz con extracto de vainilla y cacahuate horneado	40 g	255,816		
	Cereal integral de maíz, arroz y amaranto con extracto de naranja y cacahuate horneado	40 g	255,816		
	Cereal integral de maíz y trigo con extracto de vainilla y cacahuate horneado	40 g	255,816		
	Cereal integral de maíz y arroz con extracto de coco y cacahuate horneado	40 g	255,816		
	Cereal integral de maíz y arroz con extracto de vainilla y canela y cacahuate horneado	40 g	255,816		

8. Criterios de evaluación:

De conformidad con los artículos 66, 67 de ley el método de evaluación utilizado para evaluar las proposiciones será mediante evaluación binaria de acuerdo a lo establecido en la Ley.

*****FIN DEL ANEXO 1*****

ANEXO 2 – Manifiesto de Personalidad

Número de Licitación:

Título de la Licitación:

Nombre o denominación del participante:

Nombre del representante o apoderado (si aplica):

Declaro bajo protesta de decir verdad que cuento con las facultades suficientes para comprometerme en el acto de presentación y apertura de proposiciones de la presente licitación Pública.

Atentamente.

Fecha

(Nombre y firma autógrafa del licitante o Representante Legal).

¹Este documento no hace las veces de poder.

²La presentación de este documento es de carácter obligatorio, sin él no se podrá participar ni entregar propuesta alguna ante la Unidad Centralizada de Compras, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 59 numeral 1 fracciones VI y VIII de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contrataciones de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

ANEXO 3 – ÍNDICE DE LA PROPOSICIÓN

PROPUESTA			
Número	NOMBRE DEL DOCUMENTO	INTEGRAR A PROPOSICIÓN IMPRESA	FORMATO DIGITAL
1	Propuesta Técnica	SI	NO
2	ANEXO 3 – Índice de la Proposición	SI	NO
3	ANEXO 4 - Acreditación del Licitante	SI	NO
4	ANEXO 5 – Propuesta Económica	SI	SI (EXCEL)
5	ANEXO 6 – Declaraciones del Licitante	SI	NO
6	ANEXO 7 – Aportación 5 al Millar	SI	NO
7	ANEXO 8 – Declaración de Estratificación	SI	NO
8	ANEXO 9 - Listado de miembros	SI	NO
9	ANEXO 10 - Manifestación de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales.	SI	NO
10	ANEXO 11 - Manifiesto de cumplimiento obligaciones en materia de Seguridad Social	SI	NO
11	ANEXO 12 – Formato de Muestras Físicas <i>(Cuando aplique)</i>	SI	NO
12	Constancia de Visita de Campo <i>(Cuando aplique).</i>	SI	NO
DOCUMENTOS PÚBLICOS			
13	Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social (Ante el IMSS)	SI	NO
14	Acuse de autorización al IMSS para hacer público el resultado de la consulta de su opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social.	SI	NO
15	Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales (Ante el SAT)	SI	NO
16	Constancia de Situación Fiscal (SAT)	SI	NO
17	Constancia de Situación Fiscal en Materia de Aportaciones Patronales y Entero de Descuentos ante INFONAVIT	SI	NO
18	Copia de INE.	SI	NO

Declaro que acepto íntegramente las Bases y me comprometo a cumplir con sus disposiciones. Reconozco que el incumplimiento de las mismas podrá acarrear las sanciones correspondientes, incluyendo descalificación o exclusión del proceso. Asimismo, eximo a la Dirección de cualquier responsabilidad sobre la veracidad de la información proporcionada por los proveedores.

TOTAL DE PÁGINAS DE LA PROPOSICIÓN _____ Fecha: _____

Nombre y firma del representante o Licitante.

ANEXO 4 – "Acreditación del Participante "

Yo _____, manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que los datos aquí asentados son ciertos, así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la proposición de la presente Licitación, a nombre y representación de quien firma el presente documento, por lo que en caso de **falsear** información, datos o documentos a lo largo de la proposición acepto que se apliquen las medidas disciplinarias tanto a mí como a mí representada, en los términos de la ley de la materia, incluyendo el desechamiento de la proposición en la presente licitación y que la sancione a mi representada de acuerdo a los artículos 107 del reglamento y 110, 116, 117 y 118 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

DATOS DEL PARTICIPANTE	
Nombre del Participante:	
Domicilio: (Calle, Número exterior - interior, Colonia, Municipio, Entidad Federativa, Código Postal)	
RFC:	
Teléfono (s):	
Correo Electrónico:	
<u>Requisitarse este recuadro únicamente por Personas Jurídicas:</u>	
Número de Escritura Pública: _____	Notario No. _____ de _____.
Folio Mercantil: _____	En caso de contar con registro de proveedores Vigente, indicar numero de proveedor y con esto se verifica la acreditación de la empresa: _____
Fecha y lugar de expedición: _____	
<u>Requisitarse este recuadro únicamente por Personas Físicas:</u>	
Tipo de Identificación Oficial Vigente: _____	
Número de registro de Identificación Oficial Vigente: _____	
<u>Para Personas Físicas o Jurídicas que comparezcan a través del Representante</u>	
REPRESENTACIÓN	Para Personas Físicas o Jurídicas que comparezcan a través del Representante, con Facultades Generales o Especiales para Actos de Administración o de Dominio , que les faculte para comparecer a la presente Licitación y a la firma del contrato que resulte del mismo
	Número de Escritura Pública:
	Tipo de representación:
	Nombre del Fedatario Público:
	Lugar y fecha de expedición:

Nombre del participante: _____

Fecha: ____/____/____

Firma: _____

Nombre del representante: _____

ANEXO 5 – Propuesta Económica

Nombre o Razon Social:

PARTIDA	CANTIDAD	U.M	DESCRIPCION	MARCA / MODELO	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
SUBTOTAL						
IVA						
TOTAL						

Condiciones de pago:
Tiempo de Entrega:
Garantia:

Nombre y firma del representante o Licitante.

Fecha de firma: ____/____/____ lugar de firma: _____

"ANEXO 6 – “Declaraciones del Participante”

Declaración de aceptación de bases.

Por medio de la presente, acepto que he leído todo el contenido de las presentes bases de licitación. Entiendo y acepto cada uno de los puntos establecidos en el documento. Declaro que toda la información que proporcioné es verídica y acepto que de mentir o falsear información asumiré lo que la ley determine.

Declaración de tiempos, calidad y precio fijo.

Manifiesto que en caso de ser adjudicado de entregar los servicios solicitados: me comprometo a cumplir de acuerdo con las necesidades y tiempos de la Dependencia solicitante de los mismos. Así como de mantener el precio de los bienes ofertados y en caso de resultar adjudicado cubrir cualquier eventualidad. Y de la calidad de los servicios ofertados contra vicios ocultos del bien o servicio que ofrecen, y me comprometo a responder por ellos.

Declaración de no colusión.

De conformidad con los artículos 59 punto 1 fracción IX de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, 183 y 187 de su Reglamento; me presenté a realizar la Declaración de Integridad y No Colusión, por tal motivo, manifiesto BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que me comprometo de abstenerse de adoptar conductas que induzcan a los servidores públicos a alterar las evaluaciones de las proposiciones técnicas y económicas en el presente proceso de licitación, a alterar el resultado del procedimiento de contratación pública de que se trate, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas, en igualdad de circunstancias, a determinada persona en relación con los demás participantes en el procedimiento de mérito o a incitar la celebración de acuerdos colusorios.

Asimismo, me comprometo a no incitar a los servidores públicos a que incumplan con los principios rectores y valores que rigen su actuación en el ejercicio de su empleo, cargo o comisión, tales como disciplina, legalidad, objetividad, profesionalismo, honradez, lealtad, imparcialidad, integridad, rendición de cuentas, eficacia, eficiencia, equidad, transparencia, economía, competencia por mérito, confidencialidad, respeto a la dignidad humana y a la equidad de género, compromiso, cooperación, honestidad, liderazgo, rendición de cuentas, responsabilidad, solidaridad, tolerancia, vocación de servicio e igualdad de trato y oportunidades, inclusión y no discriminación, previstos en el artículo 5 de la Ley General del Sistema Nacional Anticorrupción.

Declaración de no conflicto de interés particular de acuerdo al art. 52. de la Ley

En cumplimiento al artículo 49, fracción IX, de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, manifiesto bajo protesta de decir verdad que (el o la) que suscribe, así como los socios o accionistas que ejercen control sobre la sociedad (en caso de que sea persona jurídica), no desempeñar empleo, cargo o comisión en el servicio público y, en caso de desempeñarlo, no se actualiza ningún conflicto de interés con la formalización del contrato en caso de resultar adjudicado.

Además, manifiesto bajo protesta de decir verdad que no me encuentro en alguno de los supuestos establecidos en el artículo 52 de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios.

Declaración Constancia de proveedores.

Por medio de la presente declaración, expreso que actualmente (Si/No) _____. Me encuentro registrado ante el padrón de proveedores. En caso de no contar con el registro activo, acepto que tengo 5 días a partir del fallo para registrarme.

En caso de contar con registro, favor de proporcionar el numero: _____

Declaración de Veracidad de Documental y No Edición de Anexos.

Declaro bajo protesta de decir verdad que la totalidad de los documentos presentados en el marco de la Ley, incluyendo propuestas técnicas, documentos públicos y legales, certificaciones, contratos y cualquier otra documentación requerida, son auténticos, veraces, y reflejan fielmente la información original emitida por las autoridades o entidades correspondientes. Asimismo, manifiesto que ninguno de los documentos ni de los anexos presentados ha sido alterado, editado o modificado en su contenido.

Me comprometo a asumir la responsabilidad legal que pudiera derivarse de cualquier falsedad o inexactitud en los documentos proporcionados, en términos de la legislación aplicable.

Nombre o Denominación del Participante: _____

firma del Representante legal o Participante.

ANEXO 7

(NÚMERO Y NOMBRE DEL PROCESO)

CARTA DE ACEPTACIÓN A LA APORTACIÓN CINCO AL MILLAR PARA FONDO IMPULSO JALISCO.

El/La suscrito/a _____ (nombre de persona física o jurídica), por mi propio derecho, en mi carácter de _____, en cumplimiento al artículo 59, numeral 1, fracción XVI, y 145 numeral 1 Fracción I de la Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios, manifiesto mediante la declaración escrita de mi representada, en la cual, hago constar que _____ (ACEPTO/NO ACEPTO) la aportación cinco al millar del contrato que sea adjudicado (0.5%) antes de IVA para ser aportado al Fondo Impulso Jalisco.

Atentamente
Lugar y fecha

(Nombre y firma autógrafa de la persona física)

ANEXO No. 8

ESTRATIFICACIÓN

Me refiero al procedimiento de **Licitación Pública Local**, en el que mi representada, la empresa _____ (2) _____, participa a través de la presente proposición.

Al respecto y de conformidad con lo dispuesto por el numeral 1 del artículo 68 de la Ley, **MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que mi representada está constituida conforme a las leyes mexicanas, con Registro Federal de Contribuyentes _____ (3) _____, y asimismo que considerando los criterios (sector, número total de trabajadores y ventas anuales) establecidos en el Acuerdo por el que se establece la estratificación de las micro, pequeñas y medianas empresas, publicado en el Diario Oficial de la Federación el 30 de junio de 2009, mi representada tiene un Tope Máximo Combinado de _____ (4) _____, con base en lo cual se estratifica como una empresa _____ (5) _____.

De igual forma, declaro que la presente manifestación la hago teniendo pleno conocimiento de que la omisión, simulación o presentación de información falsa, son infracciones previstas por los artículos 116, 117 y 118 de la Ley y los diversos numerales 155 al 161 de su Reglamento, así como los artículos 69 y 81 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas de aplicación supletoria.

ATENTAMENTE

Nombre y firma del licitante o representante.

Quien manifiesta bajo protesta de decir verdad, que a esta fecha el mandato con el que se ostenta no le ha sido modificado o revocado, y que por tanto la cotización es cierta y actual.

Llenar los campos conforme aplique tomando en cuenta los rangos previstos en el Acuerdo antes mencionado.

1	Señalar la fecha de suscripción del documento.
2	Anotar el nombre, razón social o denominación del licitante.
3	Indicar el Registro Federal de Contribuyentes del licitante.
4	Señalar el número que resulte de la aplicación de la expresión: Tope Máximo Combinado = (Trabajadores) x10% + (Ventas anuales en millones de pesos) x 90%. Para tales efectos puede utilizar la calculadora MIPyMES disponible en la página http://www.comprasdegobierno.gob.mx/calculadora Para el concepto "Trabajadores", utilizar el total de los trabajadores con los que cuenta la empresa a la fecha de la emisión de la manifestación. Para el concepto "ventas anuales", utilizar los datos conforme al reporte de su ejercicio fiscal correspondiente a la última declaración anual de impuestos federales, expresados en millones de pesos.
5	Señalar el tamaño de la empresa (Micro, Pequeña o Mediana), conforme al resultado de la operación señalada en el numeral anterior.

ANEXO 9. LISTADO DE MIEMBROS Y REPRESENTANTES

Yo, (**Representante Legal**), manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que los datos aquí asentados son ciertos y actuales a la fecha de la participación y han sido debidamente verificados, así como que ninguno de sus administradores, socios, accionistas, asociados, miembros o apoderados, se han desempeñado, colaborado o representado bajo cualquier modalidad, para alguna de las demás empresas, sociedades, asociaciones, agrupaciones, o proveedores en general, que participan dentro del procedimiento de adquisición de bienes y/o contratación de servicios que nos ocupa, en al menos los 02 dos últimos años a la fecha de comenzar su participación en el mismo, por lo que de incurrir en falsedad. **Se hará acreedor a las penas que las leyes que concurren al caso lo establezcan.**

DATOS DE LA PERSONA FÍSICA		
Nombre:		
Documento que acredita la actividad empresarial		
Domicilio Fiscal:	(Calle, Número exterior e interior, Colonia, Ciudad, Estado, Código Postal).	
Ciudad y Entidad Federativa:		
DATOS DE LA EMPRESA (PERSONA MORAL)		
Nombre de la empresa:		
Registro Federal de Contribuyentes (RFC):		
Domicilio Fiscal:	(Calle, Número exterior e interior, Colonia, Ciudad, Estado, Código Postal).	
Ciudad y Entidad Federativa:		
Número de Escritura Pública y folio mercantil:	(En la que consta su Acta Constitutiva y sus modificaciones si las hubiera)	
Fecha y lugar de expedición:		
Nombre del Fedatario Público		
LISTADO DE MIEMBROS Y REPRESENTANTES ACTUALES		
Administrador(es) de la empresa (1)(2)(3):		
Representante(s) legal(es) de la empresa (1)(2)(3):		
Apoderado(s) legal(es) de la empresa (1)(2)(3):		
Socios y accionistas (1)(2)(3): A efecto de cumplir con los principios constitucionales de máxima publicidad y rendición de cuentas, para el caso que los socios o accionistas de la empresa participante, sean a su vez, personas morales, también se deberá señalar quiénes son los socios y accionistas de esa sociedad, y así indefinidamente.		

(1). Extienda cada celda tantas veces como sea necesario.

(2). Si una misma persona funge como socio y/o administrador y/o apoderado, deberá de establecerse en cada uno de los apartados que así lo amerite.

(3). No deben incluirse aquellos que hubieran sido revocados.

El Gobierno Del Estado De Jalisco, a través de la Dirección de Abastecimiento, con domicilio en la calle Av. Fray Antonio Alcalde 1221, Miraflores, 44266, de la ciudad de Guadalajara, se informa lo siguiente:

El tratamiento de sus datos personales se realiza con fundamento en lo establecido en:

- Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos: artículos 6 apartado A fracción I , 108 y 109 fracción III y 134;
- Ley de Fiscalización y Rendición de Cuentas de la Federación: artículos 17 fracción XVI segundo párrafo, 24, 40 fracción V, 67 fracción II primer párrafo y 73;
- Constitución Política del Estado de Jalisco: artículos 35 Bis, fracción I, último párrafo, 91, fracción II, 106 fracción IV y 107;
- Ley General de Responsabilidades Administrativas: artículos 58 y 59.
- Ley de Responsabilidades Políticas y Administrativas del Estado de Jalisco: artículos 1, 3 fracción IX, 46 fracción II, 51, 52, 53 fracción IV;
- Ley de Compras Gubernamentales, Enajenaciones y Contratación de Servicios del Estado de Jalisco y sus Municipios: artículos 37 párrafos segundo y tercero, 38, 90, 107 primer párrafo, 108, 110, 116, 119 primer párrafo, 120, 121 y 123;
- Ley del Gobierno y la Administración Pública Municipal el Estado de Jalisco: artículos 67 quinquies, 67 sexies;
- Código de Gobierno Del Estado De Jalisco: artículos 205, 208 Bis, 210;
- Ley General de Transparencia: artículos 1 primer párrafo, 116, 120, fracción IV,
- Adhesión del Estado Mexicano al Grupo de Acción Financiera ¹
- Ley General de Sociedades Mercantiles: artículos 73 y 129.
- 4° Plan de Acción 2019 – 2021 del Comité Coordinador de la Alianza para el Gobierno Abierto en México: compromiso número 11.
- Acuerdo ACT-PUB/31/08/2022.07 del Instituto Nacional de Transparencia, Acceso a la Información y Protección de Datos Personales.

Los datos personales que serán recabados son los siguientes:

- Nombre completo de las personas físicas que tengan algún nivel de propiedad o control sobre la entidad moral.
- Registro Federal de Contribuyentes.
- Domicilio fiscal.
- Actividad empresarial.
- Descripción del control y/o propiedad que tienen la parte interesada en la empresa participante.
- Nombre completo de las personas morales que tengan algún nivel de propiedad o control sobre la empresa participante.
- Nombre completo de las personas físicas que tengan algún nivel de propiedad o control sobre la persona moral que tenga algún nivel de propiedad o control sobre la empresa participante.

Los datos mencionados podrán ser recabados, de manera directa o indirectamente, tanto de forma física como electrónica y serán utilizados única y exclusivamente para las siguientes finalidades:

¹ <https://www.fatf-gafi.org/content/dam/fatf-gafi/annual-reports/1999%202000%20ENG.pdf>

- Impulsar estrategias de rendición de cuentas y combate a la corrupción en los procesos de adjudicación y contratación de obra pública; y contrataciones en procesos de adquisiciones y servicios;
- Publicación de información relacionadas a Actas, aperturas o Fallos en las plataformas de transparencia.

Se le informa que con la aceptación del presente aviso de privacidad, se entiende que otorga su consentimiento tácito para que se transfieran sus datos personales a terceros, los terceros receptores pueden ser: las autoridades jurisdiccionales; otras autoridades administrativas la Auditoría Superior de la Federación y la Auditoría Superior del Estado de Jalisco, la Contraloría del Estado de Jalisco, Fiscalía del Estado de Jalisco, la Fiscalía Especializada en Combate a la Corrupción el Ministerio Público Federal, las Secretarías, Órganos Internos de Control, o Tribunales al Tribunal de Justicia Administrativa, al Comité Coordinador de los Sistemas Nacional y Estatal de Anticorrupción Servicio de Administración Tributaria y la Comisión Nacional Bancaria y de Valores.

Ejercicio de los Derechos Arco

Usted tiene derecho a solicitar en cualquier tiempo el Acceso, Rectificación, Cancelación, Oposición o Revocación del consentimiento del uso de sus datos personales, mediante la presentación de una solicitud de ejercicio de derechos ARCO a esta dirección.

El presente aviso de privacidad puede sufrir modificaciones y/o actualizaciones incluyendo modificaciones a las políticas de privacidad que se susciten. Cualquier cambio en el presente aviso de privacidad se hará del conocimiento de los titulares de la información confidencial.

Fecha de actualización: Diciembre 2024.

Atentamente

Nombre y firma autógrafa del representante legal

Nombre de la empresa participante

ANEXO 10.- Manifestación de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales.

_____ con RFC _____, manifiesto bajo protesta de decir verdad que tal como lo señala la opinión de cumplimiento en materia fiscal, adjunto a la presente propuesta, no me encuentro en ninguno de los supuestos de incumplimiento de mis obligaciones fiscales, establecidos por el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, el cual a la letra señala:

Artículo 32-D. Cualquier autoridad, ente público, entidad, órgano u organismo de los poderes Legislativo, Ejecutivo y Judicial, de la Federación, de las entidades federativas y de los municipios, órganos autónomos, partidos políticos, fideicomisos y fondos, así como cualquier persona física, moral o sindicato, que reciban y ejerzan recursos públicos federales, en ningún caso contratarán adquisiciones, arrendamientos, servicios u obra pública con las personas físicas, morales o entes jurídicos que:

I. Tengan a su cargo créditos fiscales firmes.

II. Tengan a su cargo créditos fiscales determinados, firmes o no, que no se encuentren pagados o garantizados en alguna de las formas permitidas por este Código.

III. No se encuentren inscritos en el Registro Federal de Contribuyentes.

IV. Habiendo vencido el plazo para presentar alguna declaración, provisional o no, así como aquellas declaraciones correspondientes a retenciones y con independencia de que en la misma resulte o no cantidad a pagar, ésta no haya sido presentada. Lo dispuesto en esta fracción también aplicará a la falta de cumplimiento de cualquier otra declaración informativa, que establezca el Servicio de Administración Tributaria mediante reglas de carácter general.

V. Estando inscritos en el registro federal de contribuyentes, se encuentren como no localizados.

VI. Tengan sentencia condenatoria firme por algún delito fiscal. El impedimento para contratar será por un periodo igual al de la pena impuesta, a partir de que cause firmeza la sentencia.

VII. No hayan desvirtuado la presunción de emitir comprobantes fiscales que amparan operaciones inexistentes o transmitir indebidamente pérdidas fiscales y, por tanto, se encuentren en los listados a que se refieren los artículos 69-B, cuarto párrafo o 69-B Bis, noveno párrafo de este Código.

VIII. Hayan manifestado en las declaraciones de pagos provisionales, retenciones, definitivos o anuales, ingresos y retenciones que no concuerden con los comprobantes fiscales digitales por Internet, expedientes, documentos o bases de datos que lleven las autoridades fiscales, tengan en su poder o a las que tengan acceso.

IX. Incumplan con las obligaciones establecidas en los artículos 32-B Ter y 32-B Quinquies de este Código.

La prohibición establecida en este artículo no será aplicable a los particulares que se encuentren en los supuestos de las fracciones I y II de este artículo, siempre que celebren convenio con las autoridades fiscales en los términos que este Código establece para cubrir a plazos, ya sea como pago diferido o en parcialidades, los adeudos fiscales que tengan a su cargo con los recursos que obtengan por enajenación, arrendamiento, servicios u obra pública que se pretendan contratar y que no se ubiquen en algún otro de los supuestos contenidos en este artículo.

Para estos efectos, en el convenio se establecerá que los sujetos a que se refiere el primer párrafo de este artículo retengan una parte de la contraprestación para ser enterada al fisco federal para el pago de los adeudos correspondientes.

Cuando se ubiquen en los supuestos de las fracciones III, IV y VIII, los particulares contarán con un plazo de quince días para corregir su situación fiscal, a partir del día siguiente a aquél en que la autoridad les notifique la irregularidad detectada.

Los proveedores a quienes se adjudique el contrato, para poder subcontratar, deberán solicitar y entregar a la contratante la constancia de cumplimiento de las obligaciones fiscales del subcontratante, que se obtiene a través de la página de Internet del Servicio de Administración Tributaria.

Los contribuyentes que requieran obtener la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales para realizar alguna operación comercial o de servicios, para obtener subsidios y estímulos, para realizar algún trámite fiscal u obtener alguna autorización en materia de impuestos internos, incluyendo los de comercio

exterior, así como para las contrataciones por adquisición de bienes, arrendamiento, prestación de servicio y obra pública que vayan a realizar con los sujetos señalados en el primer párrafo de este artículo, deberán hacerlo mediante el

PODER EJECUTIVO DEL ESTADO DE JALISCO.
LPL 073/2026.
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL PARA:
"ADQUISICIÓN DE CANASTAS Y RACIONES ALIMENTARIAS PARA PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA".
CON CONCURRENCIA DEL COMITÉ.

procedimiento que establezca el Servicio de Administración Tributaria y las autoridades fiscales federales en materia de seguridad social, a través de las reglas de carácter general.

Para participar como proveedores de los sujetos señalados en el primer párrafo de este artículo, los contribuyentes estarán obligados a autorizar al Servicio de Administración Tributaria y a las autoridades fiscales federales en materia de seguridad social, para que hagan público el resultado de la opinión del cumplimiento, a través del procedimiento que establezcan dicho órgano desconcentrado y autoridades fiscales federales, mediante reglas de carácter general, además de cumplir con lo establecido en las fracciones anteriores.

Robusteciendo lo anterior, manifiesto bajo protesta de decir verdad que no me encuentro en ninguno de los supuestos de incumplimiento establecidos en los numerales 5, 6 y 7 de la Regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea para el ejercicio fiscal 2026, o bien, encontrándome dentro de cualquiera de éstos, el contribuyente, con RFC _____, cuento con:

1. Cuento con autorización emitida por la autoridad fiscal para pagar a plazos, sin que esta me haya sido revocada.
2. Me encuentro dentro del plazo para pagar a que se refiere el artículo 65 del Código Fiscal de la Federación.
3. Teniendo un medio de defensa en contra de un crédito fiscal determinado, éste se encuentra debidamente garantizado hasta por el interés fiscal.
4. Me encuentro pagando mis adeudos por periodo o ejercicio, en términos del segundo párrafo de la regla 2.1.49. y además que, entre la fecha de solicitud y la del primer pago, o entre cada pago realizado, no han transcurrido más de sesenta días naturales.

(Nombre y firma autógrafa del licitante o Representante Legal).

ANEXO 11 - Manifiesto de cumplimiento obligaciones en materia de Seguridad Social

Guadalajara Jalisco, a de del 2024.

**SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
PRESENTE.**

AT'N: Dirección General de Abastecimientos

(Nombre completo), en mi carácter de Representante Legal de la empresa (Nombre de la Empresa), manifiesto estar al corriente de mis obligaciones fiscales en materia de Seguridad Social, por lo que anexo la Constancia de opinión positiva de cumplimiento/sin opinión de obligaciones en materia de Seguridad Social, documento vigente expedido el IMSS, de conformidad al ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico, en sesión ordinaria de 27 de abril del 2022

Asimismo, se informa que, se autorizó al IMSS a hacer público el resultado de la consulta de opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social de (nombre de la empresa/quien suscribe), de conformidad con la regla séptima del ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico, en sesión ordinaria de 27 de abril del 2022. Se adjunta al presente el acuse correspondiente. Dicha autorización se mantendrá activa hasta el momento que se emita resolución en el procedimiento de licitación citado a rubro, y en caso de resultar adjudicado hasta el término del contrato.

De igual manera, por virtud del presente se autoriza a la Secretaría de Administración del Gobierno del Estado de Jalisco, para que, a través de las áreas organizativas que resulten competentes, lleve a cabo la consulta en línea de la opinión del cumplimiento de las obligaciones fiscales en materia de seguridad social de (mi representada/quien suscribe).

ATENTAMENTE

Nombre y firma del Licitante
o Representante Legal.

ANEXO 12 – “Formato de Muestras ”

Llenar ambos recuadros con la misma información (original y acuse).

FECHA:	
--------	--

12 - A - ORIGINAL

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA ENTREGADA

FECHA:	
--------	--

12- B - ACUSE

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA ENTREGADA

NOTA: El proveedor cuenta con 10 días hábiles posteriores al fallo de la licitación, para recoger las muestras presentadas, de lo contrario la Dirección General de abastecimientos no se hace responsable de las mismas.

ANEXO 13 – “Formato de Pregunta para Junta Aclaratoria ”

1. Nombre del participante:	
2. Nombre del representante legal (en caso):	
3. Número de Licitación Pública:	

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DECLARO QUE ES MI INTERÉS PARTICIPAR DEL PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA EXPRESADO EN EL PUNTO 3. DEL PRESENTE ANEXO.

Preguntas

Página donde encuentraste tu duda, punto específico de tu duda y pregunta.

EJEMPLO:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

SIN RECUADROS

ATENTAMENTE

Nombre y firma del licitante o representante.

ANEXO 14 - Texto para Fianza

TEXTO DE LA FIANZA DEL 10% DE GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EL EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE ME OTORGA EL GOBIERNO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE LA HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, ME CONSTITUYO FIADORA POR LA SUMA DE \$ **(CANTIDAD CON NÚMERO Y CANTIDAD CON LETRA)** IMPUESTOS INCLUIDOS **(CUANDO APLIQUE)**. A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE LA HACIENDA PÚBLICA CON DOMICILIO EN CALLE PEDRO MORENO #281, GUADALAJARA CENTRO, GUADALAJARA, JALISCO CP: 44100., A EFECTO DE:

GARANTIZAR POR **(NOMBRE DEL "PROVEEDOR")** CON DOMICILIO EN **(DOMICILIO COMPLETO DE ACUERDO AL REGISTRO EN PADRÓN DE PROVEEDORES)** FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES PACTADAS EN EL CONTRATO **NÚMERO (ANOTAR EL NÚMERO COMPLETO INCLUYENDO LAS SIGLAS), DE FECHA (LA FECHA PLASMADA EN EL PRIMER PÁRRAFO DEL CONTRATO)**, CELEBRADO ENTRE NUESTRO FIADO Y EL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO, CON UN IMPORTE TOTAL DE \$ **(CANTIDAD CON NÚMERO Y CANTIDAD CON LETRA)** IMPUESTOS INCLUIDOS **(CUANDO APLIQUE)**. ASÍ MISMO, SE ACEPTA SUJETARSE A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE JALISCO, ACEPTANDO CONTINUAR AFIANZANDO A MI FIADO, EN CASO DE QUE SE LE OTORQUE ALGUNA PRÓRROGA DE CUMPLIMIENTO O SE CELEBRE CON ÉSTE, CUALQUIER ACUERDO MODIFICATORIO AL CONTRATO PRINCIPAL.

ESTA FIANZA ESTARÁ EN VIGOR A PARTIR DE LA FECHA DE LA FIRMA DEL CONTRATO Y HASTA POR 12 MESES CONTADOS A PARTIR DE LA TERMINACIÓN DEL CONTRATO.

ADICIONALMENTE ESTA FIANZA PODRÁ SER EXIGIBLE EN CUALQUIER TIEMPO PARA GARANTIZAR LAS OBLIGACIONES DEL **CONTRATO,"BASES" Y/O CONVOCATORIA** DEL PROCEDIMIENTO QUE LE DIERON ORIGEN, Y/O LA BUENA CALIDAD EN GENERAL DE LOS BIENES Y SERVICIOS, CUANDO SEAN DE CARACTERÍSTICAS INFERIORES A LAS SOLICITADAS EN LAS **"BASES" Y/O CONVOCATORIA** DEL **"PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN"** ANTERIORMENTE SEÑALADO Y/O CUANDO DIFIERAN EN PERJUICIO DE LA SECRETARÍA Y/O LA DEPENDENCIA, ASÍ COMO LA REPARACIÓN DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS, DAÑOS Y PERJUICIOS QUE PUDIEREN APARECER Y QUE SEAN IMPUTABLES A NUESTRO FIADO CON MOTIVO DE LA CONTRATACIÓN QUE SE MENCIONA Y SOLO PODRÁ SER CANCELADA CON LA PRESENTACIÓN DE SU ORIGINAL POR PARTE DE NUESTRO FIADO.

IGUALMENTE, EN EL CASO QUE SE OTORQUE PRÓRROGA AL CUMPLIMIENTO **DEL CONTRATO**, ASÍ COMO DURANTE LA SUBSTANCIACIÓN DE JUICIOS, RECURSOS O INCONFORMIDADES DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS CONTRATADOS ESTA FIANZA CONTINUARÁ VIGENTE HASTA SU TOTAL RESOLUCIÓN.

EN CASO DE QUE LA PRESENTE FIANZA SE HAGA EXIGIBLE, LA AFIANZADORA Y EL FIADO ACEPTAN EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 279, 280, 281, 282, 283 Y 178 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS EN VIGOR, PARA LA EFECTIVIDAD DE LAS FIANZAS, AÚN PARA EL CASO DE QUE PROCEDA EL COBRO DE INTERESES, CON MOTIVO DEL PAGO EXTEMPORÁNEO DEL IMPORTE DE LA PÓLIZA DE FIANZA REQUERIDA ACEPTANDO SOMETERSE A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE JALISCO, RENUNCIANDO A LOS TRIBUNALES QUE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE O FUTURO, LES PUDIERA CORRESPONDER.

EL INCUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA SE ACREDITARÁ ACOMPAÑANDO A SU ESCRITO DE RECLAMACIÓN LOS DOCUMENTOS QUE COMPRUEBEN LA EXISTENCIA Y EXIGIBILIDAD DE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA EN TÉRMINOS DEL ART. 279 DE LA LEY, CON INDEPENDENCIA DE LO ANTERIOR, LA INSTITUCIÓN TENDRÁ DERECHO A SOLICITAR AL BENEFICIARIO TODO TIPO DE INFORMACIÓN O DOCUMENTACIÓN QUE SEA NECESARIA RELACIONADA CON LA FIANZA MOTIVO DE LA RECLAMACIÓN EN TÉRMINOS DEL MISMO NUMERAL. FIN DEL TEXTO.

ANEXO 14 A - Texto para Fianza

TEXTO DE LA FIANZA DE ANTICIPO

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EL EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE ME OTORGA EL GOBIERNO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE LA HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 11 Y 36 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS, ME CONSTITUYO FIADORA POR LA SUMA DE **(CANTIDAD CON NÚMERO Y CANTIDAD CON LETRA) IMPUESTOS INCLUIDOS (CUANDO APLIQUE). A FAVOR DE LA SECRETARÍA DE LA HACIENDA PÚBLICA** CON DOMICILIO EN CALLE PEDRO MORENO #281, GUADALAJARA CENTRO, GUADALAJARA, JALISCO CP: 44100., A EFECTO DE:

GARANTIZAR POR **(NOMBRE DEL PROVEEDOR)** CON DOMICILIO EN **(DOMICILIO COMPLETO DE ACUERDO AL REGISTRO EN PADRÓN DE PROVEEDORES)** LA DEBIDA INVERSIÓN O DEVOLUCIÓN TOTAL EN SU CASO, DEL ANTICIPO QUE POR IGUAL SUMA RECIBIRÁ DE LA BENEFICIARIA DE ESTA FIANZA, A CUENTA DEL **(ESTABLECER EL PORCENTAJE SOLICITADO)** DEL IMPORTE TOTAL DEL CONTRATO **NÚMERO (ANOTAR EL NÚMERO COMPLETO INCLUYENDO LAS SIGLAS), DE FECHA (LA FECHA PLASMADA EN EL PRIMER PÁRRAFO DEL CONTRATO)** CELEBRADO ENTRE NUESTRO FIADO Y EL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO, CON UN IMPORTE TOTAL DE \$ **(CANTIDAD CON NÚMERO Y CANTIDAD CON LETRA) IMPUESTOS INCLUIDOS (CUANDO APLIQUE).**

ASÍ MISMO, SE ACEPTA SUJETARSE A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE JALISCO, ACEPTANDO CONTINUAR AFIANZANDO A MI FIADO, EN CASO DE QUE SE LE OTORQUE ALGUNA PRÓRROGA DE CUMPLIMIENTO O SE CELEBRE CON ÉSTE, CUALQUIER ACUERDO MODIFICATORIO AL CONTRATO PRINCIPAL, ESTA FIANZA ESTARÁ EN VIGOR A PARTIR DE LA FECHA DEL CONTRATO Y HASTA EN TANTO SE AMORTICE EL ANTICIPO SEÑALADO EN EL MISMO O ESTE SEA DEVUELTO A ENTERA SATISFACCIÓN DE LA SECRETARÍA DE LA HACIENDA PÚBLICA Y SÓLO PODRÁ SER CANCELADA CON LA PRESENTACIÓN POR PARTE DE NUESTRO FIADO, DE LA ORIGINAL DE LA MISMA.

EN EL CASO QUE SE OTORQUE PRÓRROGA AL CONTRATO, ASÍ COMO DURANTE LA SUSTANCIACIÓN DE TODOS LOS RECURSOS LEGALES, JUICIOS QUE SE INTERPONGAN O INCONFORMIDADES DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS CONTRATADOS ESTA FIANZA CONTINUARÁ VIGENTE HASTA QUE SE DICTE RESOLUCIÓN DEFINITIVA.

EN CASO DE QUE LA PRESENTE FIANZA SE HAGA EXIGIBLE, LA AFIANZADORA Y EL FIADO ACEPTAN EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS **ARTÍCULOS 279, 280, 281, 282, 283 Y 178** Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS EN VIGOR, PARA LA EFECTIVIDAD DE LAS FIANZAS, AÚN PARA EL CASO DE QUE PROCEDA EL COBRO DE INTERESES, CON MOTIVO DEL PAGO EXTEMPORÁNEO DEL IMPORTE DE LA PÓLIZA DE FIANZA REQUERIDA ACEPTANDO SOMETERSE A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE JALISCO, RENUNCIANDO A LOS TRIBUNALES QUE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE O FUTURO, LES PUDIERA CORRESPONDER.

EL INCUMPLIMIENTO DE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA SE ACREDITARÁ ACOMPAÑADO A SU ESCRITO DE RECLAMO LOS DOCUMENTOS QUE COMPRUEBEN LA EXISTENCIA Y EXIGIBILIDAD DE LA OBLIGACIÓN GARANTIZADA EN TÉRMINOS DEL **ARTÍCULO 279** DE LA LEY CON INDEPENDENCIA DE LO ANTERIOR, LA INSTITUCIÓN TENDRÁ DERECHO A SOLICITAR AL BENEFICIARIO TODO TIPO DE INFORMACIÓN O DOCUMENTACIÓN QUE SEAN NECESARIAS RELACIONADAS CON LA FIANZA MOTIVO DE LA RECLAMACIÓN EN TERMINACIÓN DEL MISMO NUMERAL. =FIN DE TEXTO=

"ANEXO 15 – “Poder”

Poderdante (quien concede el poder): _____

Apoderado (quien recibe el poder): _____

Para Dirección de Abastecimientos.

fecha: _____

Lugar: _____

El suscrito poderdante, bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada, sin que resulte necesario acreditar su personalidad jurídica; manifiesta mexicano por nacimiento, persona física, con plena capacidad para contratar, suscribo esta carta poder que se otorga en los términos de lo dispuesto por los artículos 2551 y 2554 del Código Civil Federal, así mismo, en favor de la siguiente persona, denominada como apoderado.

El presente poder se otorga de manera amplia y bastante, a fin de que la persona referida previamente, comparezcan de manera individual o conjunta, ante esta honorable autoridad, para que cumplan con el siguiente objeto:

Acudir ante la Dirección de Abastecimientos para presentar la propuesta de Licitación Pública en nombre y representación del poderdante.

PODERDANTE
Quien otorga el poder.

APODERADO
Quien recibe el poder.