

**BASES**

A las que se sujetará el procedimiento de Licitación Pública número **DIF/LP/06/2019** relativa a la **ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**. Lo anterior, con fundamento en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 40, 44, 51 fracción I, 83 fracción I y demás aplicables a la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.

**I. INFORMACIÓN GENERAL**

**A) CONVOCANTE**

El Organismo Público Descentralizado denominado Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, con domicilio en la Avenida Tecnológico número 2903 de la colonia Magisterial en la ciudad de Chihuahua, Chihuahua, **CONVOCA** a las personas físicas o morales a participar en la Licitación Pública Presencial número **DIF/LP/06/2019** relativa a la adjudicación del contrato abierto para la adquisición insumos alimentarios que serán cubiertos con recursos federales provenientes del Fondo de Aportaciones Múltiples, Ramo General 33.

**II.- MODALIDAD DE LA PRESENTE LICITACIÓN.**

Con fundamento en el artículo 51 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, la presente licitación pública será en la modalidad **PRESENCIAL**.

**III.- OBJETO DE LA LICITACIÓN Y DESCRIPCIÓN DETALLADA DE LOS ALIMENTOS QUE SE PRETENDEN ADQUIRIR.**

La adquisición de insumos alimentarios con las características y especificaciones técnicas descritas en el **ANEXO UNO** de las presentes bases, bajo las subpartidas que conforman las partidas uno y dos que se describe a continuación:

| DESAYUNOS CALIENTES |             |                 |                 |         |                                                                    |
|---------------------|-------------|-----------------|-----------------|---------|--------------------------------------------------------------------|
| PARTIDA             | SUB PARTIDA | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD  | DESCRIPCIÓN                                                        |
| UNO                 | UNO         | 19,087          | 47,717          | Paquete | Viveres para personas con discapacidad                             |
|                     | DOS         | 19,169          | 47,921          | Paquete | Viveres para menores de 5 años en riesgo no escolarizados          |
|                     | TRES        | 2,365           | 5,912           | Paquete | Viveres para menores de 5 años con desnutrición                    |
|                     | CUATRO      | 14,588          | 36,470          | Paquete | Viveres para la elaboración de desayunos calientes (zona rural)    |
|                     | CINCO       | 16,895          | 42,237          | Paquete | Viveres para la elaboración de desayunos calientes (zona urbana)   |
|                     | SEIS        | 1,430           | 3,575           | Paquete | Viveres para la elaboración de desayunos calientes (zona indígena) |
|                     | SIETE       | 6,650           | 16,625          | Paquete | Viveres para mujeres embarazadas o lactando                        |
|                     | OCHO        | 10,693          | 26,731          | Paquete | Viveres para grupos de riesgo                                      |
|                     | NUEVE       | 14,146          | 35,363          | Paquete | Viveres para la elaboración de desayunos en comedor comunitario    |
|                     | DIEZ        | 63,440          | 158,599         | Paquete | Viveres para jefes y jefas de familia.                             |



**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

| DESAYUNOS FRÍOS |             |                 |                 |                    |                                        |
|-----------------|-------------|-----------------|-----------------|--------------------|----------------------------------------|
| PARTIDA         | SUB PARTIDA | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD             | DESCRIPCIÓN                            |
| DOS             | UNO         | 572,367         | 1'430,917       | Pieza de 30 gramos | Galleta integral con avena y arándano. |
|                 | DOS         | 662,617         | 1'656,541       | Pieza de 30 gramos | Galleta de pinole.                     |
|                 | TRES        | 632,983         | 1'582,457       | Pieza de 30 gramos | Galleta de arroz, amaranto y cocoa.    |
|                 | CUATRO      | 672,462         | 1'681,154       | Pieza de 30 gramos | Mini esfera de cereales                |
|                 | CINCO       | 536,552         | 1'341,379       | Pieza de 30 gramos | Mini galletas integrales               |

Los insumos alimentarios objeto de la presente licitación se entregarán conforme a la calendarización que se desprende del **ANEXO CUATRO** de las presentes bases, el cual se denomina "**CALENDARIZACIÓN Y LUGARES DE ENTREGAS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2019**". Las subpartidas uno, dos, tres, cuatro, cinco, seis, siete, ocho, nueve y diez de la partida uno deberán entregarse conforme al contenido establecido en el **ANEXO CINCO**, con las características y especificaciones técnicas que se desprenden del **ANEXO UNO**.

**IV.- ENTREGA DE MUESTRAS Y METODOLOGÍA DEL ANÁLISIS CORRESPONDIENTE.**

Los licitantes deberán de entregar una muestra de todos los insumos que conforman las subpartidas de la partida uno y diez muestras de todas las subpartidas de la partida dos en la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario, ubicada en la Avenida Tecnológico número 2903 de la colonia Magisterial en esta ciudad de Chihuahua, Chihuahua, en un horario de **08:00 a las 16:00 horas del día 14 de marzo del 2019**; para tal efecto los licitantes deberán entregar las muestras debidamente identificadas con los datos del licitante y de la partida en que participe, para lo cual el personal de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario les expedirá el recibo de recepción de muestras correspondiente, mismo que deberán de adjuntar invariablemente en el sobre que contenga la propuesta técnica. El análisis de las muestras consistirá en la revisión que realizará el personal de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario a efecto de determinar si las muestras cumplen con las especificaciones técnicas que se desprenden del ANEXO UNO de la presente licitación y esté en posibilidad de emitir el dictamen técnico correspondiente.

**V.- REQUISITOS ESPECÍFICOS QUE DEBERÁN CUMPLIR LOS LICITANTES**

1. Presentar currículum que acredite su capacidad técnica, la dimensión sus instalaciones, la maquinaria y equipo relacionado con la manufactura o empaquetado de los insumos alimentarios objeto de la presente licitación y equipo de transporte.
2. Presentar catálogos y/o fichas técnicas con imágenes correspondientes a cada uno de los insumos alimentarios de las subpartidas que conforman las partidas en las que participen, en las cuales se establezcan las especificaciones técnicas de calidad de los insumos alimentarios ofertados por los licitantes. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el **ANEXO UNO** de las bases de la presente licitación.
3. Presentar original y/o copia certificada, así como copias simples legibles para cotejo de los análisis de laboratorio realizados a todos y cada uno de los insumos alimentarios solicitados en todas las subpartidas que conforman las partidas que participen en la presente licitación, los cuales deberán



de ser expedidos por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), con una antigüedad no mayor a 90 (noventa) días naturales contados a partir de la fecha del acto de presentación de propuestas de la presente licitación, anexando copia simple legible de la acreditación vigente del laboratorio que realice los análisis expedida por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. El aludido análisis consistirá en verificar que todos los insumos alimentarios solicitados en las subpartidas que conforman las partidas uno y dos cumplen con las características sensoriales, fisicoquímicas, microbiológicas, de calidad, contaminantes químicos, aditivos, materia extraña, especificaciones nutrimentales, especificaciones generales e inhibidores, macronutrientes y micronutrientes que se establecen en el **ANEXO UNO** de la presente licitación. En el supuesto que del resultado de los análisis de laboratorio se advierta que cualquiera de los insumos alimentarios no cumpla con alguna de las especificaciones técnicas y/o características sensoriales, fisicoquímicas, microbiológicas, de calidad, contaminantes químicos, aditivos, materia extraña, especificaciones nutrimentales, especificaciones generales e inhibidores, macronutrientes y micronutrientes que se desprenden del **ANEXO UNO** de la presente licitación, la convocante descalificará la propuesta técnica correspondiente. Asimismo, el licitante deberá adjuntar los datos de localización que incluyan domicilio y teléfono del laboratorio que realizó los análisis a efecto de que la convocante pueda corroborar con el laboratorio, la autenticidad de los documentos

4. Comprobar documentalmente que se cuenta con la experiencia mínima de 1 año en la comercialización de los productos que se desprenden de las partidas de la presente licitación, presentando copia de cuando menos dos contratos debidamente formalizados con fecha del año próximo anterior a la fecha de la presentación de proposiciones técnicas y económicas de las presentes bases, cuyo objeto sea similar en cuanto a los insumos, montos, volumen y acciones de la presente licitación. Lo anterior, para acreditar que los licitantes cuentan con solvencia técnica y de infraestructura en el manejo de programas sociales similares al objeto de la presente licitación.
5. Entregar una muestra de cada subpartida de la partida uno y diez muestras de cada subpartida de la partida dos en la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, el día 14 de marzo del 2019 en horario de 8:00 a 16:00 horas.
6. Presentar la siguiente documentación financiera y fiscal:
  - Balance General y Estado de Resultados del 1º de enero al 31 de diciembre de 2018, suscritos por Contador Público titulado, que cumpla con los Normas de Información Financiera vigentes del Colegio de Contadores Públicos de México.
  - Acreditar un capital contable mínimo de \$10'000.000.00 (DIEZ MILLONES DE PESOS 00/100 M.N.)
  - Declaración anual de I.S.R. del ejercicio fiscal 2017 y anexos correspondientes.
  - Pago provisionales referenciados correspondientes a los meses de enero a diciembre de 2017.
  - Balanza de comprobación al 31 de diciembre del 2018.
7. Presentar la Cédula Profesional del Contador Público Titulado y/o copia certificada de quien suscribe los balances generales y estado de resultados.
8. Presentar la opinión de cumplimiento de las obligaciones fiscales emitida por el Sistema de Administración Tributaria con una antigüedad menor de 30 días anteriores a la presentación de las propuestas técnicas y económicas.
9. Presentar la opinión de cumplimiento de las obligaciones fiscales emitida por la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Chihuahua con una antigüedad menor de 30 días anteriores a la presentación de las propuestas técnicas y económicas.



**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

10. Presentar la opinión de cumplimiento en el pago de las cuotas obrero patronales emitido por el Instituto Mexicano del Seguro Social con una antigüedad menor de 30 días anteriores a la presentación de las propuestas técnicas y económicas
11. Presentar el documento que acredite fehacientemente su registro en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM) vigente a la fecha de presentación y apertura de propuestas.
12. Presentar original y/o copia certificada con copias simples legibles para su cotejo, de la auditoría sanitaria de sus instalaciones, superficies inertes y monitoreos ambientales de sus instalaciones realizadas con base al cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, por laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), con una antigüedad no mayor a 90 (noventa) días naturales contados a partir de la fecha del acto de presentación de propuestas de la presente licitación. Asimismo, deberán anexar copia simple legible de la acreditación vigente del laboratorio ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.). La auditoría sanitaria deberá reflejar que sus instalaciones cumplen al 100% (cien por ciento) con las medidas de higiene y sanidad establecidas en dicha norma. Asimismo, el licitante deberá adjuntar los datos de localización que incluyan domicilio y teléfono del laboratorio que expidió la aludida certificación a efecto de que la convocante pueda corroborar con el laboratorio y la autenticidad del documento.
13. Presentar original y/o copia certificada con copias simples legibles para su cotejo del Certificado vigente de su Sistema de Gestión de Calidad, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2008 / ISO 9001:2008 o NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de Calidad. El alcance de la certificación deberá estar relacionado con la compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios, anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del Organismo de Certificación. Asimismo, el licitante deberá adjuntar los datos de localización que incluyan domicilio y teléfono del laboratorio que expidió la aludida certificación a efecto de que la convocante pueda corroborar con el laboratorio la autenticidad del documento.
14. El Licitante deberá presentar original y/o copia certificada con copias simples legibles del Certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, expedido de conformidad con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, Norma equivalente a ISO 22000:2005, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. El alcance de la certificación deberá estar relacionada con la compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios, anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del Organismo de Certificación. Asimismo, el licitante deberá adjuntar los datos de localización que incluyan domicilio y teléfono del laboratorio que expidió la aludida certificación a efecto de que la convocante pueda corroborar con el laboratorio, la autenticidad del documento.

**VI.- ACREDITACIÓN DE EXISTENCIA LEGAL Y PERSONALIDAD.**

La existencia legal y personalidad del representante o apoderado legal que suscriba las propuestas técnicas y económicas, se acreditará de la siguiente manera: las personas morales, mediante la exhibición de original y/o copia certificada con copias simples de la escritura constitutiva y sus modificaciones debidamente inscritas en el Registro Público de la Propiedad con los datos registrales correspondientes, así como el original de la identificación oficial del representante legal o apoderado legal y el documento que acredite su personalidad. Tratándose de personas físicas deberá presentar



original y/o copia certificada con copia simple para cotejo de la identificación oficial con fotografía y del acta del estado civil (acta de nacimiento).

En el supuesto de que no pueda acudir la persona que suscribe las propuestas técnicas y económicas de la presente licitación, podrá acudir una diversa persona mediante la exhibición de un escrito a través del cual el que suscribe las propuestas lo faculta para comparecer a la apertura de propuestas y presentarlas; asimismo, los licitantes deberán de señalar una dirección de correo de electrónica a través del cual se le notificará las cuestiones relativas a la presente licitación.

**En el acto de presentación y apertura de propuestas, los licitantes deberán presentar un escrito en el que su firmante manifieste bajo protesta de decir verdad, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada (Anexo F).**

#### VII. JUNTA DE ACLARACIONES.

Con fundamento en el artículo 58 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, se les informa a los licitantes que en el presente procedimiento licitatorio únicamente existirá una junta de aclaraciones del contenido de las presentes bases, la cual tendrá verificativo a las **15:00 horas del día 1º de marzo del 2019**, en el Auditorio del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, ubicado en la Avenida Tecnológico número 2903 de la colonia Magisterial en la ciudad de Chihuahua, Chihuahua. Por lo anterior, desde este momento se les notifica a los licitantes que, con fundamento en el aludido artículo, su asistencia es optativa; sin embargo, las aclaraciones que del acta respectiva emanen, serán de observancia obligatoria para la elaboración de las propuestas técnicas y económicas, por lo cual es responsabilidad de los licitantes la obtención del acta respectiva.

Por otra parte, con fundamento en el artículo 59 fracción IV de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, los licitantes deberán remitir sus preguntas anticipadamente en medios magnéticos (**formato Word, no imagen, no PDF**) al correo electrónico comiteadquisicionesdif@gmail.com **cuarenta y ocho horas antes de la celebración de la junta de aclaraciones.**

#### VIII.- PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS Y GARANTÍAS

Con fundamento en los artículos 60 y 61 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, la recepción y apertura de las propuestas técnicas y económicas tendrá verificativo a las **9:30 horas del día 15 de marzo del 2019**, en el Auditorio del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, ubicado en la Avenida Tecnológico número 2903 de la colonia Magisterial en la ciudad de Chihuahua, Chihuahua, en la cual la convocante efectuará el registro de participantes y realizará la revisión preliminar de la documentación distinta a las propuestas, y los licitantes deberán presentar dos sobres cerrados de forma inviolable, debidamente identificados con los datos de la licitación y del licitante en las que incluyan las partidas en las que participarán, es decir, en un sobre presentarán la propuesta técnica y en el otro la propuesta económica; asimismo, la documentación distinta a las propuestas podrá entregarse, a elección de la persona licitante, dentro o fuera de los sobres de la propuesta técnica y económica.

La apertura de las propuestas técnicas y económicas se llevará a cabo ante la presencia de los licitantes en una sola etapa que iniciará con la apertura de las propuestas técnicas, para lo cual se realizará una revisión cuantitativa de los documentos y requisitos solicitados, y se desecharán aquellas propuestas técnicas que hubieran omitido alguno de los documentos exigidos en las presentes bases, y dichas documentales serán restituidas por la convocante dentro de los quince días hábiles posteriores a que se emita el fallo de la presente licitación.



**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

Posteriormente, se procederá a la apertura de los sobres que contengan las propuestas económicas de los licitantes cuyas propuestas técnicas hubieran sido declaradas cuantitativamente solventes y se dará lectura en voz alta al importe de la cantidad mínima de cada una de las partidas de la presente licitación, las cuales se pondrán a la vista de los demás participantes a efecto de que se sirvan rubricarlas.

Asimismo, con fundamento en el artículo 65 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, no serán objeto de evaluación, las condiciones establecidas en estas bases que tengan como propósito facilitar la presentación de las proposiciones y agilizar la conducción de los actos de la licitación, así como cualquier otro requisito cuyo incumplimiento, por sí mismo, no afecte la solvencia de las propuestas, por lo cual la inobservancia por parte de los licitantes respecto a dichas condiciones o requisitos no será motivo para desechar sus propuestas. Quedan comprendidas entre los requisitos cuyo incumplimiento, por sí mismos, no afecten la solvencia de la propuesta, el proponer un plazo de entrega distinto al solicitado, en cuyo caso, prevalecerá el estipulado en las bases de licitación; el omitir aspectos que puedan ser cubiertos con información contenida en la propia propuesta técnica o económica; la inobservancia de los formatos establecidos, si se proporciona de manera clara la información requerida o cualquier otro que no tenga por objeto determinar objetivamente la solvencia de la propuesta presentada. Sin embargo, en ningún caso podrán suplirse las deficiencias sustanciales de las propuestas presentadas por los licitantes, tal como la omisión de presentar un requisito indispensable, así como aquellos documentos exhibidos por los licitantes en los que se detecte que la información financiera, contable y legal no es fehaciente, confiable o correcta.

Finalmente, la convocante fijará la fecha y hora para la notificación del fallo y se levantará el acta correspondiente, en la cual se hará constar las proposiciones aceptadas y sus importes, así como el fundamento de aquellas propuestas que hubieran sido desechadas.

La devolución de los documentos originales que integran la propuesta técnica, se realizará dentro de los 15 días hábiles posteriores a la fecha en que la convocante haya emitido el fallo adjudicatorio de la presente licitación previo cotejo de las copias simples exhibidas para tal efecto por los licitantes, las cuales únicamente serán entregadas a las personas que hayan acreditado que cuentan con facultades de representación o son apoderados legales de las personas morales que participaron en la presente licitación, salvo que comparezca una tercera persona con una carta poder notariada en la que se le faculte para recibir las referidas documentales a nombre del respectivo licitante.

**A) GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO**

El licitante o los licitantes que resulten adjudicados, constituirán una póliza de fianza en moneda nacional a través de una Institución Afianzadora legalmente autorizada y acreditada, por la cantidad equivalente al 10% del importe máximo del contrato de adquisición de insumos alimentarios a favor del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, la cual deberá entregarse a más tardar dentro de los 5 días hábiles posteriores a la firma del contrato. Lo anterior, con fundamento en el artículo 84 fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua. Dicha garantía será restituida una vez que cumplan todas y cada una las obligaciones derivadas del contrato de adquisición respectivo.

**B) GARANTÍA PARA SANEAMIENTO PARA EL CASO DE EVICCIÓN, VICIOS OCULTOS, DAÑOS Y PERJUICIOS**

El licitante o los licitantes que resulten adjudicados, constituirán una póliza de fianza en moneda nacional a través de una Institución Afianzadora legalmente y acreditada, por la cantidad equivalente al 10% del importe máximo del contrato de adquisición de insumos alimentarios a favor del Desarrollo Integral de



la Familia del Estado de Chihuahua, la cual deberá entregarse a más tardar dentro de los 5 días hábiles posteriores a la firma del contrato. Lo anterior, con fundamento en el artículo 84 fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua. Dicha garantía será restituida al licitante adjudicado dentro de los 6 meses posteriores a la última entrega de los insumos alimentarios.

#### **IX.- DESCALIFICACIÓN DE PROPUESTAS**

La convocante descalificará la propuesta de los licitantes que incurran en una o varias de las siguientes hipótesis:

- a) Si no cumple con todos y cada uno de los requisitos solicitados en las bases de la presente licitación, así como aquellas aclaraciones que se originen de la junta de aclaraciones.
- b) Si se comprueba que tiene acuerdo con otros licitantes para elevar el precio de los bienes licitados.
- c) Si se acredita que la información proporcionada es falsa o que no es posible corroborar su autenticidad.
- d) Si se encuentra dentro de los supuestos del artículo 86 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.
- e) Si los precios que ofertan son considerados como inaceptables por el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, o si los mismos superan el presupuesto autorizado para la presente adquisición.
- f) Si del acta constitutiva se desprende que no tienen por objeto la comercialización de los insumos alimentarios objeto de la presente licitación.

#### **X.- MODIFICACIONES**

Con fundamento en el artículo 41 párrafo segundo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, las condiciones contenidas en las bases de la presente licitación, así como las propuestas técnicas y económicas presentadas por los licitantes, no podrán ser negociadas o modificadas una vez iniciado el procedimiento de esta licitación, salvo aquellas aclaraciones que realice la convocante en la junta de aclaraciones. Lo anterior, con fundamento en el artículo 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.

Sin embargo, con fundamento en el artículo 88 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, podrá, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, por razones fundadas, explícitas y con aprobación del propio comité, acordar el incremento del monto del contrato o de la cantidad de los insumos solicitados mediante modificaciones a sus contratos vigentes, siempre que las modificaciones no rebasen, en conjunto, el treinta por ciento del monto o cantidad de los conceptos o volúmenes establecidos originalmente en los mismos, y el precio de los bienes sea igual al pactado originalmente.

#### **XI.- CRITERIOS ESPECÍFICOS DE EVALUACIÓN Y ADJUDICACIÓN**

Para efectuar la evaluación de las propuestas técnicas y económicas, la convocante verificará que las mismas incluyan la información, documentos y requisitos solicitados en las bases de la presente licitación; asimismo, se realizará el análisis de las muestras por el área requirente a efecto de verificar que los insumos cumplan con las características y especificaciones técnicas del **ANEXO UNO** y cumplan con los análisis de laboratorio correspondientes. Asimismo, con fundamento en lo previsto en el artículo 64 cuarto párrafo de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, el método de evaluación será binario, es decir, se le adjudicará las partidas de la presente



**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

licitación a favor del o los licitantes que cumplan con los requisitos establecidos en las presente bases y oferten el precio más bajo de la cantidad mínima requerida en las partidas de la presente licitación considerando impuestos.

Por otra parte, el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, se reserva el derecho a verificar la autenticidad de la información proporcionada por los licitantes y en caso de que se detecte información falsa, además de la descalificación de la presente licitación, se iniciará el procedimiento para la imposición de las infracciones y sanciones que prevé la legislación aplicable.

Asimismo, el licitante o los licitantes que resulten adjudicados, se obligan a cotizar y adquirir el volumen total o parcial del frijol pinto, leche entera, leche semidescremada, leche descremada, mezcla de cereales integrales, pinole y atole de lenteja con empresas y/o proveedores legalmente establecidos con una antigüedad mínima de 12 meses a la fecha del fallo, y que dichos alimentos sean producidos en el estado de Chihuahua, por lo cual el o los licitantes adjudicados acreditarán esta circunstancia mediante la exhibición de la inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes del productor local, y en el supuesto de que las empresas y/o proveedores chihuahuenses no cuenten con la capacidad y condiciones de entrega, se procederá a la adquisición parcial de los insumos alimenticios, previa autorización por escrito de la persona titular de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario.

En caso de existir igualdad de condiciones, la convocante dará preferencia a las empresas locales y, en su caso, a aquellas que integren el sector de micro, pequeñas y medianas empresas. De subsistir el empate entre las personas del sector antes señalado, la adjudicación se efectuará a favor de la o el licitante que resulte ganador del sorteo por insaculación que realice la convocante en presencia de los licitantes.

**XII.- DOMICILIO Y CORREO ELECTRÓNICO PARA PRESENTAR INCONFORMIDADES.**

Con fundamento en el artículo 113 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, las inconformidades derivadas de la presente licitación, se deberán presentar directamente en las oficinas de la Secretaría de la Función Pública del Estado de Chihuahua, ubicadas en la calle Victoria número 311, primer piso del edificio Lic. Oscar Flores Sánchez o al correo electrónico [contraloriadadquisiciones@chihuahua.gob.mx](mailto:contraloriadadquisiciones@chihuahua.gob.mx)

**XIII.- TIPO DE CONTRATO Y VIGENCIA**

De conformidad con el artículo 83 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, la adjudicación del o los contratos que se originen de la presente licitación, serán abiertos por la cantidad mínima y máxima de los insumos alimentarios descritos en el cuadro informativo del numeral III de las presentes bases.

La vigencia del o los contratos que se originen con motivo de la presente licitación serán a partir de su firma hasta el 31 de diciembre del dos mil diecinueve.

**XIV.- MÉTODO DE ADJUDICACIÓN**

La adjudicación de los insumos alimentarios objeto de la presente licitación se realizará por partidas, consecuentemente podrán resultar adjudicados uno o más licitantes. Por lo anterior, una vez que la convocante realice la evaluación de las propuestas técnicas y económicas, el fallo se emitirá a favor del o los licitantes que reúnan las condiciones legales, técnicas, económicas y que además garanticen el cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente procedimiento licitatorio.



**XV.- INSTRUCCIONES PARA ELABORAR LAS PROPUESTAS**

**A) PROPUESTA TÉCNICA**

En un sobre identificado como Propuesta Técnica rotulado con los datos de la licitación y del licitante, deberá integrarse con los documentos que se describen a continuación:

1. **ANEXO "A".**- Consistente en el escrito mediante el cual señalen bajo protesta de decir verdad que no se encuentran dentro de los supuestos previstos en los artículos 86 y 103 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.
2. **ANEXO "B".**- Consistente en el escrito bajo protesta de decir verdad mediante el cual señalen domicilio, código postal, teléfono en el Estado de Chihuahua y correo electrónico, para recibir notificaciones y documentos relacionados con el cumplimiento y ejecución del contrato respectivo, así como domicilio fiscal para el cumplimiento de todas sus obligaciones.
3. **ANEXO "C".**- Consistente en el escrito mediante el cual señale bajo protesta de decir verdad que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales y de seguridad social; sin embargo, la convocante verificará la veracidad de dicha información a través de la Subsecretaría de Ingresos de la Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Chihuahua, Servicio de Administración Tributaria e Instituto Mexicano del Seguro Social y en el supuesto de acreditarse cualquier incumplimiento en sus obligaciones, será causal de descalificación de la presente licitación.
4. **ANEXO "D".**- Consistente en el escrito mediante el cual autoriza al Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua a destruir el sobre cerrado que contiene la propuesta económica en virtud de haber presentado una propuesta técnica insolvente, en un plazo de 30 días naturales contados a partir de la notificación del fallo adjudicatario de la presente licitación, en el supuesto de no haber sido reclamados.
5. **ANEXO "E".**- Consistente en el escrito bajo protesta de decir verdad, mediante el cual manifieste que en el supuesto de resultar adjudicado, exhibirá el padrón de proveedores dentro de los tres días hábiles posteriores a la notificación del fallo adjudicatario.
6. **ANEXO "F".**- Consistente en el escrito bajo protesta de decir verdad, mediante el cual manifieste que quien interviene en el acto de presentación y apertura de propuestas cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada.
7. **ANEXO "G".**- Consistente en el escrito mediante el cual señale bajo protesta de decir verdad, que la adquisición del frijol pinto, leche entera, leche semidescremada, leche descremada, mezcla de cereales integrales, pinole y atole de lenteja se realizará con productores locales, para lo cual exhibirá la documental idónea que así lo acredite.
8. **ANEXO TRES.**- Consistente en el escrito mediante el cual manifiesten bajo protesta de decir verdad que cumplen con las especificaciones técnicas descritas en el **ANEXO UNO**, con las Normas Oficiales Mexicanas y con la normatividad aplicable a cada uno de los insumos alimentarios, el cual deberá estar debidamente firmado, indicando en la columna correspondiente la manifestación de cumplimiento con una "X".



**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

9. Presentar catálogos y/o fichas técnicas con imágenes correspondientes a cada uno de los alimentos de las partidas en las que participará y de los cuales se adviertan las especificaciones técnicas de calidad que se desprenden del Anexo Uno.
10. Adjuntar en la propuesta técnica, el recibo de muestras expedido por el personal de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, del cual se acredite que presentó las muestras solicitadas en el capítulo IV de las bases rectoras de la presente licitación.
11. Adjuntar los análisis de laboratorio practicados a todos y cada uno de los insumos alimentarios por un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A)
12. Adjuntar el pago del costo de participación de la presente licitación.

**LOS DOCUMENTOS DESCRITOS CON ANTERIORIDAD DEBERÁN SER PRESENTADOS SOLO EN ORIGINAL Y DEBIDAMENTE FIRMADOS POR QUIEN TENGA FACULTADES PARA ELLO. LOS ANEXOS A, B, C, D, E, F, G Y TRES DEBERÁN PRESENTARSE EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE, CONSERVANDO LA ESTRUCTURA DE LOS DOCUMENTOS.**

13. Credencial para votar con fotografía y/o pasaporte vigente y/o cédula profesional de la persona legalmente facultada para suscribir las propuestas.

*Se hace del conocimiento de los licitantes, que de acuerdo al convenio de Coordinación celebrado entre el Gobierno del Estado de Chihuahua y el Instituto Federal Electoral el día 16 de diciembre de 2013, la credencial para votar que no contenga en el último recuadro de marcaje la terminación "09" y "12", no será aceptada como medio de identificación para cualquier trámite.*

14. Documentación financiera y fiscal que deberá presentar:
  - Balance General y Estado de Resultados del 1º de enero al 31 de diciembre de 2018, suscritos por Contador Público titulado, que cumpla con los Normas de Información Financiera vigentes expedidas por el Colegio de Contadores Públicos de México.
  - Acreditar un capital contable mínimo de \$10'000,000.00 (DIEZ MILLONES DE PESOS 00/100 M.N.)
  - Declaración anual de I.S.R. del ejercicio fiscal 2017 y sus anexos correspondientes.
  - Pago provisionales referenciados correspondientes a los meses de enero a diciembre de 2017.
  - Balanza de comprobación al 31 de diciembre del 2018.

*En caso de que el licitante se encuentre en algún supuesto de excepción para proporcionar la información requerida en este punto, deberá presentar la información complementaria que así lo acredite, acompañada de un escrito donde funde y motive las razones de la excepción.*

15. Cédula Profesional del Contador Público Titulado que suscribe los balances generales y estado de resultados.
16. Opinión de cumplimiento de las obligaciones fiscales emitido por el Sistema de Administración Tributaria expedido con una antigüedad menor a los 30 días a la presentación de las propuestas técnicas y económicas.
17. Opinión de cumplimiento de las obligaciones fiscales emitido por la Secretaría de Hacienda de Gobierno del Estado de Chihuahua a través de la recaudación de renta, expedido con una antigüedad menor a los 40 días de la presentación de propuestas técnicas y económicas.



18. Presentar la opinión de cumplimiento en el pago de las cuotas obrero patronales emitida por el Instituto Mexicano del Seguro Social con una antigüedad menor de 30 días anteriores a la presentación de las propuestas técnicas y económicas.
19. Documento que acredite fehacientemente su registro en el Sistema de Información Empresarial Mexicano (SIEM) vigente a la fecha de presentación y apertura de propuestas. La sola presentación de la constancia de levantamiento de entrevista o de registro no acredita el cumplimiento del presente requisito.
20. Escrito bajo protesta de decir verdad con nombre y firma del representante legal a través del cual manifieste que en caso de resultar adjudicado y durante la vigencia del contrato, las instalaciones, el personal y el equipo de transporte que se utilice para el cumplimiento del contrato abierto de insumos alimentarios, cumplirá con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
21. El licitante deberá presentar original y/o copia certificada con copias simples legibles para su cotejo, de la auditoría sanitaria de sus instalaciones, superficies inertes y monitoreo ambientales de sus instalaciones son realizadas con base al cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, por laboratorio acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.), con una antigüedad no mayor a 90 (noventa) días naturales contados a partir de la fecha del acto de presentación de propuestas de la presente licitación. Asimismo, deberán anexar copia simple legible de la acreditación vigente del laboratorio ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.). La auditoría sanitaria deberá reflejar que las instalaciones cumplen al 100% (cien por ciento) con las medidas de higiene y sanidad establecidas en dicha norma. Asimismo, el licitante deberá adjuntar los datos de localización que incluyan domicilio y teléfono del laboratorio que expidió la aludida certificación a efecto de que la convocante pueda corroborar con el laboratorio, la autenticidad del documento.
22. El Licitante deberá presentar original y/o copia certificada con copias simples legibles para su cotejo del Certificado vigente de su Sistema de Gestión de Calidad, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2008 / ISO 9001:2008 o NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de Calidad. El alcance de la certificación deberá estar relacionado con la compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios, anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del Organismo de Certificación. Asimismo, el licitante deberá adjuntar los datos de localización que incluyan domicilio y teléfono del laboratorio que expidió la aludida certificación a efecto de que la convocante pueda corroborar con el laboratorio, la autenticidad del documento.
23. El Licitante deberá presentar original y/o copia certificada con copias simples legibles del Certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, expedido de conformidad con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2007, Norma equivalente a ISO 22000:2005, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. El alcance de la certificación deberá estar relacionada con la compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega de productos alimenticios, anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del Organismo de Certificación. Asimismo, el licitante deberá adjuntar los datos de localización que incluyan domicilio y teléfono del laboratorio que expidió la aludida certificación a efecto de que la convocante pueda corroborar con el laboratorio, la autenticidad del documento.



ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS  
NOTA: TODOS LOS DOCUMENTOS DESCRITOS EN LOS PUNTOS 12 AL 23 DEBERÁN SER PRESENTADOS EN ORIGINAL Y/O COPIA CERTIFICADA Y COPIA SIMPLE.

### B) PROPUESTA ECONÓMICA

Deberá depositarse en un sobre cerrado de manera inviolable identificado como Propuesta Económica, rotulado con los datos de la licitación y del licitante, el cual tendrá el importe de las subpartidas y la totalidad de la partida uno y dos con número y letra y será integrada con los siguientes documentos:

1. El formato denominado **ANEXO DOS** deberá presentarse en papel membretado con logotipo del licitante debidamente firmado por quien tenga las facultades suficientes para suscribir las propuestas, cotizando en moneda nacional el total de insumos alimentarios solicitados. Asimismo, deberá utilizarse el formato anexo a las presentes bases y además deberá adjuntarse la información de la propuesta económica en **medios magnéticos (CD o USB)** e incluirse dentro del sobre de Propuesta Económica.
2. El formato denominado **ANEXO SEIS** consistente en el desglose del precio unitario de todos los insumos alimentarios que conforman las subpartidas de la partida uno, cuyos precios deberán de ser coincidentes con los precios ofertados en la propuesta económica del **ANEXO DOS** de la presente licitación. Asimismo, deberá utilizarse el formato anexo a las presentes bases y además deberá adjuntarse la información de la propuesta económica en **medios magnéticos (CD o USB)** e incluirse dentro del sobre de Propuesta Económica.

### XVI.- PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.

Los insumos alimentarios objeto de la presente licitación deberán entregarse conforme a lo previsto en el **ANEXO CUATRO** denominado "**CALENDARIZACIÓN Y LUGARES DE ENTREGAS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2019**".

### XVII.- CONDICIONES DE PAGO.

La presente licitación no contempla anticipo y los pagos se realizarán en 4 parcialidades por concepto de la recepción de los insumos alimenticios efectivamente entregados. Los pagos parciales anteriormente descritos, se realizarán dentro de los 30 días naturales posteriores a que el licitante adjudicado realice las entregas solicitadas por la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario, de conformidad con lo establecido **ANEXO 4** denominado "**CALENDARIZACIÓN Y LUGARES DE ENTREGAS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2019**", previa presentación de las facturas que cumplan con todos los requisitos previstos en el artículo 29-A del Código Fiscal de la Federación, en la cual se acredite la recepción de los insumos alimentarios a entera satisfacción del personal autorizado para recibir los alimentos por parte del DIF Estatal.

### XVIII.- PENAS CONVENCIONALES

1.- **DEMORA.** - En caso de incumplimiento en la entrega de los bienes objeto de la presente licitación, se aplicará una pena convencional en los términos del artículo 89 de la Ley Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, por lo que el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua descontará el 2% (dos por ciento) por cada día de atraso de los insumos alimentarios no entregados, hasta el 10% que corresponde a la garantía de cumplimiento de contrato, en cuyo caso la demora no deberá de exceder de más de 5 días, ya que a partir de ese momento se podrá rescindir el contrato de adquisición.



**2.- EN LAS ESPECIFICACIONES.**- Los insumos alimentarios objeto de la presente licitación, deberán corresponder a las especificaciones técnicas establecidas en el **ANEXO UNO**. Asimismo, no se aceptarán opciones u otras proposiciones de insumos similares, equivalentes, alternativos o sucedáneos a los ofertados, por lo tanto los insumos alimentarios en todo momento serán los solicitados en el **ANEXO UNO** de la presente licitación.

- a) Si de los resultados obtenidos en las pruebas ordenadas por la convocante de manera aleatoria ante un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) se desprende que el licitante adjudicado no cumple con las especificaciones técnicas de calidad solicitadas en el **ANEXO UNO**, el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, se reserva el derecho de dar por terminado anticipadamente el contrato, sin necesidad de declaración administrativa o judicial alguna.
- b) En el supuesto que del muestreo que realice el personal de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Desarrollo Integral de la Familia se advierta la presencia o evidencia extraña en los insumos alimentarios, tales como materia prima no procesada, moscos, arañas, hormigas, larvas, gorgojo, lama etc., así como sustancias tóxicas que por su naturaleza puedan o constituyan un riesgo para la salud en caso de ingerirse por los beneficiarios de los programas alimentarios, en virtud que su consumo pueda generar alteraciones físicas, químicas o biológicas que dañen la salud de manera inmediata, mediata, temporal o permanente, o incluso ocasionen la muerte; los insumos alimentarios se deberá de reponer de manera inmediata dentro de dos días naturales a la notificación respectiva, en los lugares en que se hubiera realizado la entrega y se aplicará una pena convencional consistente en descontar el 3% (tres por ciento) sobre el monto total de la entrega correspondiente motivo de incumplimiento.
- c) En el supuesto que del muestreo que realice el personal de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Desarrollo Integral de la Familia, se desprendan variaciones en las especificaciones técnicas en la presentación, fecha de caducidad, olor, color y sabor; el licitante adjudicado deberá de reponer de manera inmediata los insumos alimentarios dentro de los dos días naturales a la notificación respectiva en el lugar de entrega donde se haya detectado las variaciones; asimismo, la convocante aplicará una pena convencional consistente en descontar el 3% (tres por ciento) sobre el monto total de la entrega correspondiente al incumplimiento.
- d) En el caso de que se actualicen los supuestos a que se refieren los incisos a) b) y c) el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia se reserva el derecho de rescindir administrativamente el contrato de adquisición, y en el supuesto de que resuelva que la incidencia no es tan grave y continúe la vigencia del contrato, y el licitante adjudicado incurra de nueva cuenta en cualquiera de las hipótesis de los incisos a) b) y c), invariablemente se dará por terminado anticipadamente el contrato por causas de interés general de los beneficiarios de los programas alimentarios, sin necesidad de declaración judicial o administrativa, y se hará efectiva la garantía de vicios ocultos para resarcir los daños ocasionados por el licitante adjudicado.

**3.- EN LAS CAJAS Y/O EMPAQUES DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS.**- En el supuesto de que los insumos alimentarios que integran las subpartidas de la presente licitación, presenten envases y/o empaques diferentes a los establecidos en las especificaciones técnicas que se establecen en el **ANEXO UNO** de la presente licitación, el licitante adjudicado se hará acreedor a una pena convencional consistente en descontar el 3% (tres por ciento) sobre el monto total de la entrega que presentó tal anomalía y, en el supuesto de que el licitante adjudicado realice una nueva entrega en



incumplimiento a las especificaciones técnicas relativas a los envases y/o empaques, el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua se reserva el derecho de rescindir el contrato.

**4.- REPOSICIÓN DE DESPENSAS CON PRODUCTO EN MAL ESTADO, MALTRATADOS O DAÑADOS.-** Se entenderá como en mal estado, aquellos insumos alimentarios en estado de descomposición, con mohos, con coloración extraña, con magulladuras o mal olor; y por producto roto o deteriorado, aquel que a simple se vista se advierta aplastado, maltratado, etc.

En el supuesto de que el licitante adjudicado realice la entrega de los insumos alimentarios en cualquiera de las hipótesis anteriores, se obligará a reponer la cantidad de los insumos alimentarios en mal estado, maltratados o dañados que haya notificado el personal de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario, y la reposición de los insumos alimentarios se deberá de realizar dentro de los 2 (dos) días posteriores a la fecha en que se le informó (por teléfono o por correo electrónico) y de no reemplazar los insumos alimentarios en mal estado, maltratados o dañados en el término concedido para tal efecto, se impondrá una pena convencional consistente en descontar el 20% (veinte por ciento) sobre el monto de las despensas reportadas y no se realizará el pago de la última factura hasta en tanto no reponga los paquetes de insumos alimentarios en mal estado.

**5.- FALTA DE HIGIENE EN LOS VEHÍCULOS DESIGNADOS PARA EL TRANSPORTE DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS.-** El licitante que resulte adjudicado se obligará a que los equipos de transporte no presenten indicios de plagas, basura, polvo, tierra o aceite en el interior del compartimiento donde se transportan los insumos alimentarios.

En el supuesto de que el personal de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario detecte que los vehículos que entreguen los insumos alimentarios objeto de la presente licitación, presenten plagas, basura, polvo, tierra o aceite en el interior del compartimiento, el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, aplicará una pena convencional consistente en descontar el 3% (tres por ciento) del valor de los insumos alimentarios entregados con vehículos con falta de higiene. En el supuesto de que el licitante adjudicado reincida en entregar los insumos alimentarios en vehículos en malas condiciones de higiene, el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, se reserva el derecho de rescindir el contrato respectivo.

**6.- ANÁLISIS ALEATORIOS DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS.-** En el supuesto de que del informe del análisis de los insumos alimentarios realizado por el Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) se acredite que alguno de los productos no cumple con las especificaciones técnicas que se desprenden del **ANEXO UNO** y con las Normas Mexicanas solicitadas en la presente licitación, se aplicará una pena convencional consistente en descontar el mismo porcentaje de los insumos alimentarios que no cumplan con las especificaciones del **ANEXO UNO** y con las Normas Mexicanas, es decir, a manera de ejemplo, en el supuesto que del análisis se desprenda que los insumos alimentarios cumplen únicamente con el 90% de las especificaciones técnicas, se aplicará una pena convencional consistente en descontar un 10% del monto total de la entrega correspondiente. Asimismo, en el supuesto que del segundo análisis aleatorio se acredite que los insumos alimentarios no cumplen al 100% con alguna de las especificaciones técnicas solicitadas, el Desarrollo Integral de la Familia iniciará el procedimiento administrativo de rescisión administrativa del contrato y hará efectiva la garantía de vicios ocultos, o bien, dará por terminado anticipadamente el contrato por causas de interés general de los beneficiarios de los programas alimentarios, sin necesidad de declaración judicial o administrativa.

En el supuesto de actualizarse cualquiera de los supuestos descritos en el presente numeral, el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, iniciará el procedimiento administrativo para la rescisión del contrato en los términos de lo previsto en el artículo 90 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua y además realizará los



trámites necesarios para hacer efectiva la garantía de cumplimiento. En el supuesto de que se actualicen en dos ocasiones las hipótesis previstas en los incisos a) b) y c) del numeral segundo del presente capítulo, con fundamento en el artículo 91 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, se actualizará la terminación anticipada del contrato respectivo, sin necesidad de declaración judicial o administrativa.

#### **XIX. ANÁLISIS ALEATORIOS DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS**

Durante la ejecución del o los contratos abiertos de adquisición que se originen con motivo de la presente licitación, el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua remitirá cuando menos en dos ocasiones de manera aleatoria en cualquiera de las cuatro entregas del **ANEXO 4 "CALENDARIZACIÓN Y LUGARES DE ENTREGAS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2019"**, un paquete de cada una de las subpartidas que conforman las partidas uno y dos a un laboratorio de la elección de la convocante a un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.). Lo anterior, con el objeto de corroborar que durante la ejecución del contrato, los insumos alimentarios cumplen con las especificaciones técnicas solicitados en **ANEXO UNO** y demás Normas Mexicanas solicitadas en la presente licitación.

El costo de los dos análisis que se realizarán de manera aleatoria por parte de la convocante, serán cubiertas por el licitante que resulte adjudicado, por lo tanto deberá de prever el costo de los aludidos análisis en su propuesta económica. Para tal efecto, el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, notificará al licitante adjudicado el laboratorio al que se remitieron los insumos para que directamente realice el pago correspondiente.

#### **XX.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN DESIERTA**

El Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, declarará desierta la presente licitación cuando:

- a) Ninguna de las propuestas presentadas reúnan los requisitos exigidos en las presentes bases.
- b) Los precios de los bienes que conforman las propuestas económicas, se encuentren notoriamente inaceptables o fuera del alcance del presupuesto correspondiente.

#### **XXI.- COSTO DE PARTICIPACIÓN**

El costo de participación en el presente procedimiento licitatorio es de \$12,000.00 (DOCE MIL PESOS 00/100 M.N.) no reembolsables.

Lo no previsto en las bases o en la convocatoria para la presente licitación será resuelto por el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, de conformidad con la Ley de la materia.

Las presentes bases son emitidas por el Comité de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, a los dieciséis días del mes de febrero del año dos mil diecinueve.

**EL PRESIDENTE DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES,  
ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL  
DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA**

**LIC. ARTURO NAVARRO BACA**



**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019  
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

**ANEXO "A"**

Chihuahua, Chihuahua a \_\_\_\_\_ de 2019

**COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS  
Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA  
PRESENTE.-**

En relación a la licitación pública **DIF/LP/06/2019** relativa a la adquisición de insumos alimentarios, por este conducto manifiesto bajo protesta de decir verdad, que el suscrito (personas físicas) o mi representada (personas morales) no se encuentra en ninguno de los supuestos contemplados en el artículo 86 y 103 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.

Asimismo, manifiesto que el supuesto de que esté faltando a la verdad respecto a la presente información, me dio por notificado en el sentido de que se descalificará o se rescindirá el contrato respecto si se acredita que estuve en dichos supuestos antes de resultar adjudicado.

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE DEL LICITANTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL**



**ANEXO "B"**

Chihuahua, Chih., a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2019.

**COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS  
Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA  
PRESENTE.-**

En relación la Licitación Pública número **DIF/LP/06/2019** relativa a la adquisición de insumos alimentarios, por este conducto manifiesto bajo protesta de decir verdad que señalo como domicilio, código postal y teléfono en el Estado de Chihuahua para recibir notificaciones y documentos relacionados con el cumplimiento y ejecución en su caso del contrato relativo a la presente licitación.

Domicilio en el Estado de Chihuahua: \_\_\_\_\_

Código postal en el Estado de Chihuahua: \_\_\_\_\_

Teléfono en el Estado de Chihuahua: \_\_\_\_\_

Domicilio Fiscal:

Calle y No. \_\_\_\_\_

Delegación y/o colonia: \_\_\_\_\_

Población: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_ C. P: \_\_\_\_\_

Correo electrónico: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

Asimismo, autorizo a la convocante a verificar la veracidad de ésta manifestación y en caso de resultar falsa, será causa de descalificación de la presente licitación.

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
**Nombre del licitante**

\_\_\_\_\_  
**R.F.C**

\_\_\_\_\_  
**Nombre del Representante Legal**

\_\_\_\_\_  
**Firma del Representante Legal**



**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019  
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

**ANEXO "C"**

Chihuahua, Chih., a \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2019.

**COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS  
Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA  
PRESENTE.-**

En relación a la Licitación Pública número **DIF/LP/06/2019** relativa a adquisición de insumos alimentarios, por este conducto manifiesto bajo protesta de decir verdad que el suscrito (personas físicas) o mi representada (personas morales) se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales federales y estatales y de seguridad social.

Asimismo, autorizo a la convocante a verificar la veracidad de la presente manifestación y en caso de resultar falsa, me tengo por notificado en el sentido de que será causal de descalificación de la presente licitación.

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
Nombre del licitante

\_\_\_\_\_  
R. F. C.

\_\_\_\_\_  
Nombre del representante legal

\_\_\_\_\_  
Firma del representante legal







**DIF**  
ESTATAL CHIHUAHUA

**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019  
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

**ANEXO "D"**

Chihuahua, Chihuahua, a \_\_\_\_\_ de 2019

**COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS  
Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA  
PRESENTE.-**

En relación a la Licitación Pública número **DIF/LP/06/2019** relativa a la adquisición de insumos alimentarios, por este conducto autorizo a la convocante destruir el sobre cerrado que contenga mi propuesta económica en el supuesto de que mi propuesta técnica hubiera resultado insolvente y en un plazo de 30 (treinta) días naturales contados a partir de la notificación del fallo adjudicatario de la presente licitación, nadie ha acudido recibir el aludido sobre.

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
NOMBRE DE LA EMPRESA

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL



**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019  
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

ANEXO "E"

Chihuahua, Chihuahua, a \_\_\_\_\_ de 2019

**COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS  
Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA  
PRESENTE.-**

En relación a la licitación pública **DIF/LP/06/2019** relativa a la adquisición de insumos alimentarios, por este conducto me permito manifestar bajo protesta de decir verdad que en el supuesto de resultar adjudicado, exhibiré dentro de los tres días hábiles posteriores a la notificación del fallo el Certificado del Padrón de Proveedores del ejercicio fiscal 2019.

ATENTAMENTE

\_\_\_\_\_  
NOMBRE DEL LICITANTE

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL

**ANEXO "F"**

Chihuahua, Chihuahua a \_\_\_\_\_ de 2019

**COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS  
Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA  
PRESENTE.-**

En relación a la licitación pública **DIF/LP/06/2019** relativa a la adquisición de insumos alimentarios, por este conducto manifiesto bajo protesta de decir verdad que cuento con facultades suficientes para comprometerse por sí o por su representada.

**ATENTAMENTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE DEL LICITANTE**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL**



ANEXO "G"

Chihuahua, Chihuahua a \_\_\_\_\_ de 2019

COMITÉ DE ADQUISICIONES ARRENDAMIENTOS  
Y SERVICIOS DEL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIHUAHUA  
PRESENTE.-

En relación a la licitación pública **DIF/LP/06/2019** relativa a la adquisición de insumos alimentarios, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que en el supuesto de resultar adjudicado en una o más partidas, realizaré la adquisición del volumen total o parcial del frijol pinto, leche entera, leche semidescremada, leche descremada, mezcla de cereales integrales, pinole y atole de lenteja con empresas y/o proveedores legalmente establecidos que produzcan dichos productos en el estado de Chihuahua con una antigüedad mínima de 12 meses a la fecha del fallo.

ATENTAMENTE

\_\_\_\_\_  
NOMBRE DEL LICITANTE

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL



**ANEXO DOS  
PROPUESTA ECONÓMICA**

| PARTIDA | SUB PARTIDA                                                  | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | DESCRIPCIÓN DE PAQUETES                                            | PRECIO UNITARIO CON IMPUESTOS | PRECIO TOTAL DE LA CANTIDAD MÍNIMA | PRECIO TOTAL DE LA CANTIDAD MÁXIMA |
|---------|--------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| UNO     | UNO                                                          | 19,087          | 47,717          | Viveres para personas con discapacidad                             |                               |                                    |                                    |
|         | DOS                                                          | 19,169          | 47,921          | Viveres para menores de 5 años en riesgo no escolarizados          |                               |                                    |                                    |
|         | TRES                                                         | 2,365           | 5,912           | Viveres para menores de 5 años con desnutrición.                   |                               |                                    |                                    |
|         | CUATRO                                                       | 14,588          | 36,470          | Viveres para la elaboración de desayunos calientes (zona rural)    |                               |                                    |                                    |
|         | CINCO                                                        | 16,895          | 42,237          | Viveres para la elaboración de desayunos calientes (zona urbana)   |                               |                                    |                                    |
|         | SEIS                                                         | 1,430           | 3,575           | Viveres para la elaboración de desayunos calientes (zona indígena) |                               |                                    |                                    |
|         | SIETE                                                        | 6,650           | 16,625          | Viveres para mujeres embarazadas o lactando                        |                               |                                    |                                    |
|         | OCHO                                                         | 10,693          | 26,731          | Viveres para grupos de riesgo                                      |                               |                                    |                                    |
|         | NUEVE                                                        | 14,146          | 35,363          | Viveres para la elaboración de desayunos en comedor comunitario    |                               |                                    |                                    |
|         | DIEZ                                                         | 63,440          | 158,599         | Viveres para jefes y jefas de familia.                             |                               |                                    |                                    |
|         | TOTAL DE PAQUETES                                            | 168,463         | 421,150         | CANTIDAD TOTAL DE LA PARTIDA UNO CON IMPUESTOS                     |                               |                                    |                                    |
|         | PRECIO TOTAL MÍNIMO DE LA PARTIDA UNO CON IMPUESTOS EN LETRA |                 |                 |                                                                    |                               |                                    |                                    |
|         | PRECIO TOTAL MÁXIMO DE LA PARTIDA UNO CON IMPUESTOS EN LETRA |                 |                 |                                                                    |                               |                                    |                                    |



**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

- EL VALOR DE LA PROPUESTA ES EN MONEDA NACIONAL E INCLUYE IMPUESTOS, GASTOS DE TRANSPORTACIÓN, GASTOS DE DOS ANÁLISIS ALEATORIOS PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y LAS NORMAS MEXICANAS PREVISTAS EN LAS PRESENTES BASES, Y DICHA CANTIDAD PERMANECERÁ VIGENTE HASTA QUE LOS BIENES HAYAN SIDO ENTREGADOS EN SU TOTALIDAD, SIN MODIFICACIÓN ALGUNA DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

---

**NOMBRE DE LA EMPRESA**

---

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL**

ANEXO DOS  
PROPUESTA ECONÓMICA

| PARTIDA | SUB PARTIDA                                                  | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | DESCRIPCIÓN DE PAQUETES                        | PRECIO UNITARIO CON IMPUESTOS | PRECIO TOTAL DE LA CANTIDAD MÍNIMA | PRECIO TOTAL DE LA CANTIDAD MÁXIMA |
|---------|--------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| DOS     | UNO                                                          | 572,367         | 1'430,917       | Galleta integral con avena y arándano          |                               |                                    |                                    |
|         | DOS                                                          | 662,617         | 1'656,541       | Galleta de pinole                              |                               |                                    |                                    |
|         | TRES                                                         | 632,983         | 1'582,457       | Galleta de arroz, amaranto y cocoa             |                               |                                    |                                    |
|         | CUATRO                                                       | 672,462         | 1'681,154       | Mini esferas de cereales                       |                               |                                    |                                    |
|         | CINCO                                                        | 536,552         | 1'341,379       | Mini galletas integrales                       |                               |                                    |                                    |
|         | TOTAL DE PAQUETES                                            | 3'076,981       | 7'692,448       | CANTIDAD TOTAL DE LA PARTIDA DOS CON IMPUESTOS |                               |                                    |                                    |
|         | PRECIO TOTAL MÍNIMO DE LA PARTIDA DOS CON IMPUESTOS EN LETRA |                 |                 |                                                |                               |                                    |                                    |
|         | PRECIO TOTAL MÁXIMO DE LA PARTIDA DOS CON IMPUESTOS EN LETRA |                 |                 |                                                |                               |                                    |                                    |

- EL VALOR DE LA PROPUESTA ES EN MONEDA NACIONAL E INCLUYE IMPUESTOS, GASTOS DE TRANSPORTACIÓN, GASTOS DE DOS ANÁLISIS ALEATORIOS PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y LAS NORMAS MEXICANAS PREVISTAS EN LAS PRESENTES BASES, Y DICHA CANTIDAD PERMANECERÁ VIGENTE HASTA QUE LOS BIENES HAYAN SIDO ENTREGADOS EN SU TOTALIDAD, SIN MODIFICACIÓN ALGUNA DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

NOMBRE DE LA EMPRESA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL



ANEXO TRES  
MANIFIESTO DE CUMPLIMIENTO

| PARTIDA | SUBPARTIDA | CONCEPTO                                                           | MANIFIESTO DE CUMPLIMIENTO |    |
|---------|------------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|----|
|         |            |                                                                    | SI                         | NO |
| UNO     | UNO        | Viveres para personas con discapacidad                             |                            |    |
|         | DOS        | Viveres para menores de 5 años en riesgo no escolarizados          |                            |    |
|         | TRES       | Viveres para menores de 5 años con desnutrición.                   |                            |    |
|         | CUATRO     | Viveres para la elaboración de desayunos calientes (zona rural)    |                            |    |
|         | CINCO      | Viveres para la elaboración de desayunos calientes (zona urbana)   |                            |    |
|         | SEIS       | Viveres para la elaboración de desayunos calientes (zona indígena) |                            |    |
|         | SIETE      | Viveres para mujeres embarazadas o lactando                        |                            |    |
|         | OCHO       | Viveres para grupos de riesgo                                      |                            |    |
|         | NUEVE      | Viveres para la elaboración de desayunos en comedor comunitario    |                            |    |
|         | DIEZ       | Viveres para jefes y jefas de familia.                             |                            |    |

MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS QUE CONFORMAN CADA PAQUETE DE VÍVERES, REÚNEN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y LOS REQUISITOS DE LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS Y DEMÁS NORMATIVIDAD SOLICITADAS EN EL ANEXO UNO Y EN LAS PRESENTES BASES.

ASIMISMO, MANIFIESTO QUE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS OFERTADOS SERÁN ENTREGADOS EN EL PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES ESTABLECIDAS EN LAS PRESENTE BASES POR NUESTRA CUENTA.

NOMBRE DE LA EMPRESA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE  
LEGAL

ANEXO CUATRO  
CALENDARIZACIÓN Y LUGARES DE ENTREGAS PARA LA PARTIDA UNO  
EJERCICIO FISCAL 2019

| PARTIDA UNO DESAYUNOS CALIENTES                                    |         |                      |                       |                        |                         |
|--------------------------------------------------------------------|---------|----------------------|-----------------------|------------------------|-------------------------|
| PAQUETE                                                            | UNIDAD  | Del 4 al 30 de abril | Del 5 al 23 de agosto | Del 2 al 23 de octubre | Del 24 al 31 de octubre |
| VÍVERES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD                             | PAQUETE | 13,320               | 7,148                 | 7,148                  | 7,148                   |
| VÍVERES PARA MENOR DE 5 AÑOS EN RIESGO NO ESCOLARIZADOS            | PAQUETE | 15,442               | 8,164                 | 8,164                  | 8,164                   |
| VÍVERES PARA MENOR DE 5 AÑOS CON DESNUTRICIÓN                      | PAQUETE | 637                  | 1,567                 | 2,413                  | 310                     |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA RURAL)    | PAQUETE | 11,945               | 6,149                 | 6,149                  | 6,149                   |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA URBANA)   | PAQUETE | 0                    | 10,927                | 11,302                 | 11,302                  |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA INDÍGENA) | PAQUETE | 0                    | 993                   | 993                    | 993                     |
| VÍVERES PARA MUJERES EMBARAZADAS O LACTANDO                        | PAQUETE | 5,450                | 2,718                 | 2,843                  | 2,843                   |
| VÍVERES PARA GRUPOS DE RIESGO                                      | PAQUETE | 7,582                | 4,601                 | 4,601                  | 4,601                   |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS EN COMEDOR COMUNITARIO    | PAQUETE | 11,564               | 5,865                 | 6,020                  | 6,020                   |
| VÍVERES PARA JEFES Y JEFAS DE FAMILIA                              | PAQUETE | 44,940               | 27,989                | 32,368                 | 21,582                  |



LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019  
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS

ANEXO CUATRO  
CALENDARIZACIÓN Y LUGARES DE ENTREGAS PARA LA PARTIDA DOS  
EJERCICIO FISCAL 2019

| PARTIDA DOS DESAYUNOS FRÍOS            |                 |                      |                       |                        |                     |  |
|----------------------------------------|-----------------|----------------------|-----------------------|------------------------|---------------------|--|
| PAQUETE                                | UNIDAD          | Del 4 al 30 de abril | Del 5 al 23 de agosto | Del 2 al 23 de octubre | 24 al 31 de octubre |  |
| GALLETA INTEGRAL CON AVENA Y ARÁNDANO. | PIEZA 30 GRAMOS | 250,509              | 430,023               | 264,019                | 247,880             |  |
| GALLETA DE PINOLE.                     | PIEZA 30 GRAMOS | 276,429              | 470,673               | 304,669                | 328,680             |  |
| GALLETA DE ARROZ, AMARANTO Y COCOA.    | PIEZA 30 GRAMOS | 217,543              | 470,173               | 302,818                | 328,180             |  |
| MINI ESFERAS DE CEREALES               | PIEZA 30 GRAMOS | 298,440              | 471,524               | 302,818                | 328,180             |  |
| MINI GALLETAS INTEGRALES               | PIEZA 30 GRAMOS | 257,694              | 349,223               | 263,519                | 247,380             |  |

ANEXO CUATRO  
 CALENDARIZACIÓN Y LUGARES DE ENTREGAS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2019  
 PRIMERA ENTREGA

| PRODUCTO                                                           | UNIDAD    | 4 AL 30 DE ABRIL DE 2019 |                |                   |                  |                  |                      | TOTAL  |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|--------------------------|----------------|-------------------|------------------|------------------|----------------------|--------|
|                                                                    |           | 4 Y 5 DE ABRIL           | 8 Y 9 DE ABRIL | 10 AL 12 DE ABRIL | 22 Y 23 DE ABRIL | 24 Y 25 DE ABRIL | 26, 29 Y 30 DE ABRIL |        |
| VÍVERES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD                             | PAQUETE   | 1268                     | 1564           | 1624              | 2420             | 2586             | 3858                 | 13320  |
| VÍVERES PARA MENOR DE 5 AÑOS EN RIESGO NO ESCOLARIZADOS            | PAQUETE   | 840                      | 1446           | 2630              | 3876             | 3702             | 2948                 | 15442  |
| VÍVERES PARA MENOR DE 5 AÑOS CON DESNUTRICIÓN                      | PAQUETE   | 637                      | 0              | 0                 | 0                | 0                | 0                    | 637    |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA RURAL)    | PAQUETE   | 0                        | 86             | 2066              | 3414             | 2998             | 3381                 | 11945  |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA URBANA)   | PAQUETE   | 0                        | 0              | 0                 | 0                | 0                | 0                    | 0      |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA INDÍGENA) | PAQUETE   | 0                        | 0              | 0                 | 0                | 0                | 0                    | 0      |
| VÍVERES PARA MUJERES EMBARAZADAS O LACTANDO                        | PAQUETE   | 644                      | 436            | 730               | 950              | 1484             | 1206                 | 5450   |
| VÍVERES PARA GRUPOS DE RIESGO                                      | PAQUETE   | 0                        | 0              | 0                 | 0                | 0                | 7582                 | 7582   |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS EN COMEDOR COMUNITARIO    | PAQUETE   | 1450                     | 1078           | 612               | 1390             | 2090             | 4944                 | 11564  |
| VÍVERES PARA JEFES Y JEFAS DE FAMILIA                              | PAQUETE   | 6686                     | 1904           | 2102              | 3644             | 2092             | 28512                | 44940  |
| GALLETA INTEGRAL CON AVENA Y ARÁNDANO                              | PZA 30 GR | 0                        | 9984           | 18883             | 66905            | 40833            | 113904               | 250509 |
| GALLETA DE PINOLE                                                  | PZA 30 GR | 15669                    | 20235          | 18883             | 66905            | 40833            | 113904               | 276429 |
| GALLETA DE ARROZ, AMARANTO Y COCOA                                 | PZA 30 GR | 0                        | 8813           | 16654             | 57550            | 35194            | 99332                | 217543 |
| MINI ESFERAS DE CEREALES                                           | PZA 30 GR | 2542                     | 22680          | 21276             | 76331            | 46540            | 129071               | 298440 |
| MINI GALLETAS INTEGRALES                                           | PZA 30 GR | 32072                    | 17790          | 16490             | 57479            | 35126            | 98737                | 257694 |



Lugar de entrega: Almacén del DIF Estatal ubicado en la Avenida Tecnológico número 2903 de la colonia Magisterial en esta ciudad de Chihuahua, Chihuahua y/o el lugar que para tal efecto designe el DIF Estatal, en horario de las 8:00 horas a las 15:30 horas.

Los insumos alimentarios descritos en esta primera entrega, podrán ser disminuidos o ampliados previa solicitud de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, previa notificación de con cuando menos 10 días naturales al licitante adjudicado.

**ANEXO CUATRO**  
**CALENDARIZACIÓN Y LUGARES DE ENTREGAS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2019**  
**SEGUNDA ENTREGA**

| PRODUCTO                                                           | UNIDAD  | 5 AL 23 AGOSTO DE 2019 |                 |                   |                    |                   |                    | TOTAL |
|--------------------------------------------------------------------|---------|------------------------|-----------------|-------------------|--------------------|-------------------|--------------------|-------|
|                                                                    |         | 5 AL 7 DE AGOSTO       | 8 Y 9 DE AGOSTO | 12 Y 13 DE AGOSTO | 14 AL 16 DE AGOSTO | 19 Y 20 DE AGOSTO | 21 AL 23 DE AGOSTO |       |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA RURAL)    | PAQUETE | 79                     | 0               | 974               | 1936               | 1999              | 1161               | 6149  |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA URBANA)   | PAQUETE | 2935                   | 1773            | 981               | 1231               | 847               | 3160               | 10927 |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA INDÍGENA) | PAQUETE | 78                     | 0               | 111               | 247                | 152               | 405                | 993   |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS EN COMEDOR COMUNITARIO    | PAQUETE | 808                    | 539             | 306               | 695                | 1045              | 2472               | 5865  |
| VÍVERES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD                             | PAQUETE | 1122                   | 782             | 812               | 1210               | 1293              | 1929               | 7148  |
| VÍVERES PARA MENOR DE 5 AÑOS EN RIESGO NO ESCOLARIZADOS            | PAQUETE | 863                    | 723             | 1315              | 1938               | 1851              | 1474               | 8164  |
| VÍVERES PARA MUJERES                                               | PAQUETE | 315                    | 218             | 365               | 475                | 742               | 603                | 2718  |

|                                               |           |       |       |       |        |       |        |        |
|-----------------------------------------------|-----------|-------|-------|-------|--------|-------|--------|--------|
| EMBARAZADAS O LACTANDO                        |           |       |       |       |        |       |        |        |
| VÍVERES PARA JEFES Y JEFAS DE FAMILIA         | PAQUETE   | 12157 | 952   | 1051  | 1822   | 1046  | 10961  | 27989  |
| VÍVERES PARA GRUPOS DE RIESGO                 | PAQUETE   | 0     | 0     | 0     | 0      | 0     | 4601   | 4601   |
| VÍVERES PARA MENOR DE 5 AÑOS CON DESNUTRICIÓN | PAQUETE   | 1567  | 0     | 0     | 0      | 0     | 0      | 1567   |
| GALLETAS INTEGRAL CON AVENA Y ARÁNDANO        | PZA 30 GR | 63849 | 27570 | 26062 | 95183  | 57954 | 159405 | 430023 |
| GALLETAS DE PINOLE                            | PZA 30 GR | 69361 | 30015 | 28455 | 104609 | 63661 | 174572 | 470673 |
| GALLETAS DE ARROZ, AMARANTO Y COCOA           | PZA 30 GR | 68861 | 30015 | 28455 | 104609 | 63661 | 174572 | 470173 |
| MINI ESFERAS DE CEREALES                      | PZA 30 GR | 69074 | 30255 | 28619 | 104680 | 63729 | 175167 | 471524 |
| MINI GALLETAS INTEGRALES                      | PZA 30 GR | 53325 | 22680 | 21276 | 76331  | 46540 | 129071 | 349223 |

Lugar de entrega: Almacén del DIF Estatal ubicado en la Avenida Tecnológico número 2903 de la colonia Magisterial en esta ciudad de Chihuahua, Chihuahua y/o el lugar que para tal efecto designe el DIF Estatal, en horario de las 8:00 horas a las 15:30 horas.

Los insumos alimentarios descritos en esta segunda entrega, podrán ser disminuidos o ampliados previa solicitud de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, previa notificación con cuando menos 20 días naturales al licitante adjudicado.



ANEXO CUATRO  
 CALENDARIZACIÓN Y LUGARES DE ENTREGAS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2019  
TERCERA ENTREGA

| PRODUCTO                                                           | UNIDAD  | 2 AL 23 DE OCTUBRE DE 2019 |                  |                   |                        |                     |                     | TOTAL |
|--------------------------------------------------------------------|---------|----------------------------|------------------|-------------------|------------------------|---------------------|---------------------|-------|
|                                                                    |         | 2 AL 4 DE OCTUBRE          | 7 Y 8 DE OCTUBRE | 9 Y 10 DE OCTUBRE | 11, 14 Y 15 DE OCTUBRE | 16 AL 18 DE OCTUBRE | 21 AL 23 DE OCTUBRE |       |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA RURAL)    | PAQUETE | 79                         | 0                | 974               | 1936                   | 1999                | 1161                | 6149  |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA URBANA)   | PAQUETE | 3310                       | 1773             | 981               | 1231                   | 847                 | 3160                | 11302 |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA INDÍGENA) | PAQUETE | 78                         | 0                | 111               | 247                    | 152                 | 405                 | 993   |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS EN COMEDOR COMUNITARIO    | PAQUETE | 963                        | 539              | 306               | 695                    | 1045                | 2472                | 6020  |
| VÍVERES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD                             | PAQUETE | 1122                       | 782              | 812               | 1210                   | 1293                | 1929                | 7148  |
| VÍVERES PARA MENOR DE 5 AÑOS EN RIESGO NO ESCOLARIZADOS            | PAQUETE | 863                        | 723              | 1315              | 1938                   | 1851                | 1474                | 8164  |
| VÍVERES PARA MUJERES EMBARAZADAS O LACTANDO                        | PAQUETE | 440                        | 218              | 365               | 475                    | 742                 | 603                 | 2843  |
| VÍVERES PARA JEFES Y JEFAS DE FAMILIA                              | PAQUETE | 12318                      | 952              | 1051              | 1822                   | 1046                | 15179               | 32368 |
| VÍVERES PARA GRUPOS DE RIESGO                                      | PAQUETE | 0                          | 0                | 0                 | 0                      | 0                   | 4601                | 4601  |
| VÍVERES PARA MENOR DE 5                                            | PAQUETE | 2413                       | 0                | 0                 | 0                      | 0                   | 0                   | 2413  |

| AÑOS CON DESNUTRICIÓN                 |           |       |       |       |       |       |        |        |
|---------------------------------------|-----------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|--------|
| GALLETA INTEGRAL CON AVENA Y ARÁNDANO | PZA 30 GR | 42949 | 16830 | 15834 | 57195 | 34854 | 96357  | 264019 |
| GALLETA DE PINOLE                     | PZA 30 GR | 48461 | 19275 | 18227 | 66621 | 40561 | 111524 | 304669 |
| GALLETA DE ARROZ, AMARANTO Y COCOA    | PZA 30 GR | 47748 | 19035 | 18063 | 66550 | 40493 | 110929 | 302818 |
| MINI ESFERAS DE CEREALES              | PZA 30 GR | 47748 | 19035 | 18063 | 66550 | 40493 | 110929 | 302818 |
| MINI GALLETAS INTEGRALES              | PZA 30 GR | 42449 | 16830 | 15834 | 57195 | 34854 | 96357  | 263519 |

Lugar de entrega: Almacén del DIF Estatal ubicado en la Avenida Tecnológico número 2903 de la colonia Magisterial en esta ciudad de Chihuahua, Chihuahua y/o el lugar que para tal efecto designe el DIF Estatal, en horario de las 8:00 horas a las 15:30 horas.

Los insumos alimentarios descritos en esta tercera entrega, podrán ser disminuidos o ampliados previa solicitud de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua, previa notificación de cuando menos 20 días naturales al licitante adjudicado.



ANEXO CUATRO  
CALENDARIZACIÓN Y LUGARES DE ENTREGAS PARA EL EJERCICIO FISCAL 2019  
CUARTA ENTREGA

| PRODUCTO                                                           | UNIDAD    | 24 AL 31 DE OCTUBRE |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------|
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA RURAL)    | PAQUETE   | 6,149               |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA URBANA)   | PAQUETE   | 11,302              |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA INDÍGENA) | PAQUETE   | 993                 |
| VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS EN COMEDOR COMUNITARIO    | PAQUETE   | 6,020               |
| VÍVERES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD                             | PAQUETE   | 7,148               |
| VÍVERES PARA MENOR DE 5 AÑOS EN RIESGO NO ESCOLARIZADOS            | PAQUETE   | 8,164               |
| VÍVERES PARA MUJERES EMBARAZADAS O LACTANDO                        | PAQUETE   | 2,843               |
| VÍVERES PARA JEFES Y JEFAS DE FAMILIA                              | PAQUETE   | 21,582              |
| VÍVERES PARA GRUPOS DE RIESGO                                      | PAQUETE   | 4,601               |
| VÍVERES PARA MENOR DE 5 AÑOS CON DESNUTRICIÓN                      | PAQUETE   | 310                 |
| GALLETA INTEGRAL CON AVENA Y ARÁNDANO                              | PZA 30 GR | 247,880             |
| GALLETA DE PINOLE                                                  | PZA 30 GR | 328,680             |
| GALLETA DE ARROZ, AMARANTO Y COCOA                                 | PZA 30 GR | 328,180             |
| MINI ESFERAS DE CEREALES                                           | PZA 30 GR | 328,180             |
| MINI GALLETAS INTEGRALES                                           | PZA 30 GR | 247,380             |

ANEXO CINCO  
CONTENIDO DE PAQUETES ALIMENTARIOS 2019  
PARTIDA UNO

| SUBPARTIDA UNO            | INSUMO                                | PRESENTACIÓN      | CANTIDAD |
|---------------------------|---------------------------------------|-------------------|----------|
| Personas con Discapacidad | Aceite de canola                      | Botella de 500 ml | 1        |
|                           | Arroz pulido                          | Bolsa de kg       | 1        |
|                           | Atún en agua                          | Pouch 85 g        | 9        |
|                           | Ensalada de verduras                  | Latas de 410 g    | 4        |
|                           | Frijol pinto                          | Bolsa de kg       | 2        |
|                           | Harina de maíz                        | Bolsa de kg       | 2        |
|                           | Hojuelas de avena                     | Bolsa de 400 g    | 1        |
|                           | Leche descremada en polvo             | Bolsa de kg       | 1        |
|                           | Lentejas                              | Bolsa de 500 g    | 1        |
|                           | Pasta para sopa integral de fideo     | Paquete de 200 g  | 1        |
|                           | Pasta para sopa integral de codito    | Paquete de 200 g  | 1        |
|                           | Pasta para sopa integral de espagueti | Paquete de 200 g  | 1        |

| SUBPARTIDA DOS                               | INSUMO                                | PRESENTACIÓN      | CANTIDAD |
|----------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------|----------|
| Menores de 5 años en riesgo no escolarizados | Arroz pulido                          | Bolsa de kg       | 1        |
|                                              | Atún en agua                          | Pouch 85 g        | 5        |
|                                              | Ensalada de verduras                  | Latas de 410 gr   | 4        |
|                                              | Frijol pinto                          | Bolsa de kg       | 2        |
|                                              | Harina de maíz                        | Bolsa de kg       | 2        |
|                                              | Hojuelas de avena                     | Bolsa de 400 gr   | 1        |
|                                              | Leche semidescremada en polvo         | Bolsa de kg       | 2        |
|                                              | Lentejas                              | Bolsa de 500 gr   | 1        |
|                                              | Pasta para sopa integral de fideo     | Paquete de 200 gr | 1        |
|                                              | Pasta para sopa integral de codito    | Paquete de 200 gr | 1        |
|                                              | Pasta para sopa integral de espagueti | Paquete de 200 gr | 1        |
|                                              | Mezcla de cereales integrales         | Bolsa de 250 gr   | 1        |



**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

| SUBPARTIDA TRES                  | INSUMO                                | PRESENTACIÓN     | CANTIDAD |
|----------------------------------|---------------------------------------|------------------|----------|
| Menor de 5 años con Desnutrición | Arroz pulido                          | Bolsa de kg      | 1        |
|                                  | Atún en agua                          | Pouch 85 g       | 9        |
|                                  | Ensalada de verduras                  | Latas de 410 g   | 4        |
|                                  | Frijol pinto                          | Bolsa de kg      | 2        |
|                                  | Harina de maíz                        | Bolsa de kg      | 2        |
|                                  | Hojuelas de avena                     | Bolsa de 400 g   | 1        |
|                                  | Leche entera en polvo                 | Bolsa de kg      | 2        |
|                                  | Lentejas                              | Bolsa de 500 g   | 1        |
|                                  | Pasta para sopa integral de fideo     | Paquete de 200 g | 1        |
|                                  | Pasta para sopa integral de codito    | Paquete de 200 g | 1        |
|                                  | Pasta para sopa integral de espagueti | Paquete de 200 g | 1        |
|                                  | Mezcla de cereales integrales         | Bolsa de 250 g   | 2        |
|                                  | Suplemento infantil                   | Bolsa de kg      | 2        |
|                                  | Atole de lenteja                      | Bolsa de kg      | 1        |

| SUBPARTIDA CUATRO            | INSUMO                                | PRESENTACIÓN      | CANTIDAD |
|------------------------------|---------------------------------------|-------------------|----------|
| Desayuno Caliente zona Rural | Aceite de canola                      | Botella de 500 ml | 1        |
|                              | Arroz pulido                          | Bolsa de kg       | 2        |
|                              | Atún en agua                          | Pouch de kg       | 2        |
|                              | Ensalada de verduras                  | Pouch de kg       | 2        |
|                              | Frijol pinto                          | Bolsa de kg       | 3        |
|                              | Harina de maíz                        | Paquetes de kg    | 4        |
|                              | Hojuelas de avena                     | Bolsa de 400 g    | 3        |
|                              | Leche descremada en polvo             | Bolsa de kg       | 3        |
|                              | Lentejas                              | Bolsa de kg       | 1        |
|                              | Mezcla de cereales integrales         | Bolsa de 250 g    | 1        |
|                              | Pasta para sopa integral de fideo     | Paquete de 200 g  | 1        |
|                              | Pasta para sopa integral de letras    | Paquete de 200 g  | 1        |
|                              | Pasta para sopa integral de espagueti | Paquete de 200 g  | 1        |
|                              | Pasta para sopa integral de coditos   | Paquete de 200 g  | 1        |

|                             |                |   |
|-----------------------------|----------------|---|
| Pechuga de pollo deshebrada | Pouch de kg    | 1 |
| Sardina en salsa de tomate  | Latas de 425 g | 4 |

| SUBPARTIDA CINCO                 | INSUMO                                | PRESENTACIÓN      | CANTIDAD |
|----------------------------------|---------------------------------------|-------------------|----------|
| Desayuno Caliente<br>Zona Urbana | Aceite de canola                      | Botella de 500 ml | 1        |
|                                  | Arroz pulido                          | Bolsa de kg       | 2        |
|                                  | Atún en agua                          | Pouch de kg       | 2        |
|                                  | Ensalada de verduras                  | Pouch de kg       | 2        |
|                                  | Frijol pinto                          | Bolsa de kg       | 3        |
|                                  | Hojuelas de avena                     | Bolsa de 400 g    | 3        |
|                                  | Leche descremada en polvo             | Bolsa de kg       | 3        |
|                                  | Lentejas                              | Bolsa de kg       | 1        |
|                                  | Mezcla de cereales integrales         | Bolsa de 250 g    | 1        |
|                                  | Pasta para sopa integral de fideo     | Paquete de 200 g  | 1        |
|                                  | Pasta para sopa integral de letras    | Paquete de 200 g  | 1        |
|                                  | Pasta para sopa integral de espagueti | Paquete de 200 g  | 1        |
|                                  | Pasta para sopa integral de coditos   | Paquete de 200 g  | 1        |
|                                  | Pechuga de pollo deshebrada           | Pouch de kg       | 1        |

| SUBPARTIDA SEIS                    | INSUMO                            | PRESENTACIÓN        | CANTIDAD |
|------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|----------|
| Desayuno Caliente<br>Zona Indígena | Aceite de canola                  | Botella de 500 ml   | 1        |
|                                    | Arroz pulido                      | Bolsa de kg         | 2        |
|                                    | Atún en agua                      | Pouch Kg            | 2        |
|                                    | Nopales en salmuera               | Bolsa de 500 gramos | 5        |
|                                    | Frijol pinto                      | Bolsa de kg         | 5        |
|                                    | Harina de maíz                    | Bolsa de kg         | 6        |
|                                    | Hojuelas de avena                 | Bolsa de 400 g      | 3        |
|                                    | Leche descremada en polvo         | Bolsa de kg         | 3        |
|                                    | Lentejas                          | Bolsa de kg         | 1        |
|                                    | Mezcla de cereales integrales     | Bolsa de 250 gramos | 1        |
|                                    | Pasta para sopa integral de fideo | Paquete de 200 g    | 1        |



**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

|                                          |                    |   |
|------------------------------------------|--------------------|---|
| Pasta para sopa integral de letras       | Paquete de 200 g   | 1 |
| Pasta para sopa integral de de espagueti | Paquete de 200 g   | 1 |
| Pasta para sopa integral de coditos      | Paquete de 200 g   | 1 |
| Pechuga de pollo deshebrada              | Pouch de Kg        | 1 |
| Pinole con manzana en polvo              | Bolsa de kg        | 2 |
| Sardina en salsa de tomate               | Lata de 425 gramos | 5 |

| SUBPARTIDA SIETE                             | INSUMO                        | PRESENTACIÓN      | CANTIDAD |
|----------------------------------------------|-------------------------------|-------------------|----------|
| Mujer Embarazada y/o en periodo de lactancia | Aceite de canola              | Botella de 500 ml | 1        |
|                                              | Atún en agua                  | Pouch 85 g        | 7        |
|                                              | Ensalada de verduras          | Latas de 410 g    | 4        |
|                                              | Frijol pinto                  | Bolsa de kg       | 2        |
|                                              | Harina de maíz                | Bolsa de kg       | 2        |
|                                              | Hojuelas de avena             | Bolsa de 400 g    | 2        |
|                                              | Leche semidescremada en polvo | Bolsa de kg       | 1        |
|                                              | Lentejas                      | Bolsa de 500 g    | 1        |
|                                              | Sardina en salsa de tomate    | Lata de 425 g     | 1        |
|                                              | Suplemento embarazada         | Bolsa de kg       | 1        |
|                                              | Atole de lenteja              | Bolsa de Kg       | 1        |

| SUBPARTIDA OCHO  | INSUMO                              | PRESENTACIÓN      | CANTIDAD |
|------------------|-------------------------------------|-------------------|----------|
| Grupos de riesgo | Aceite de canola                    | Botella de 500 ml | 1        |
|                  | Arroz pulido                        | Bolsa de kg       | 1        |
|                  | Atún en agua                        | Pouch 85 g        | 7        |
|                  | Ensalada de verduras                | Lata de 410 g     | 2        |
|                  | Frijol pinto                        | Bolsa de kg       | 2        |
|                  | Harina de maíz                      | Bolsa de kg       | 2        |
|                  | Harina de trigo integral            | Bolsa de kg       | 1        |
|                  | Hojuelas de avena                   | Bolsa de 400 g    | 1        |
|                  | Leche descremada en polvo           | Bolsa de kg       | 1        |
|                  | Lentejas                            | Bolsa de 500 g    | 1        |
|                  | Pasta para sopa integral de fideo   | Paquete de 200 g  | 1        |
|                  | Pasta para sopa integral de letras  | Paquete de 200 g  | 1        |
|                  | Pasta para sopa integral de coditos | Paquete de 200 g  | 1        |

|  |                                       |                  |   |
|--|---------------------------------------|------------------|---|
|  | Pasta para sopa integral de espagueti | Paquete de 200 g | 1 |
|  | Sardina en salsa de tomate            | Lata de 425 g    | 1 |

| SUBPARTIDA NUEVE    | INSUMO                                | PRESENTACIÓN      | CANTIDAD |
|---------------------|---------------------------------------|-------------------|----------|
| Comedor Comunitario | Aceite de canola                      | Botella de 500 ml | 1        |
|                     | Arroz pulido                          | Bolsa de kg       | 1        |
|                     | Atún en agua                          | Pouch de kg       | 2        |
|                     | Ensalada de verduras                  | Latas de 410 g    | 4        |
|                     | Frijol pinto                          | Bolsa de kg       | 2        |
|                     | Harina de maíz                        | Bolsa de kg       | 2        |
|                     | Hojuelas de avena                     | Bolsa de 400 g    | 2        |
|                     | Leche semidescremada en polvo         | Bolsa de kg       | 2        |
|                     | Lentejas                              | Bolsa de kg       | 1        |
|                     | Pasta para sopa integral de fideo     | Paquete de 200 g  | 1        |
|                     | Pasta para sopa integral de letras    | Paquete de 200 g  | 1        |
|                     | Pasta para sopa integral de coditos   | Paquete de 200 g  | 1        |
|                     | Pasta para sopa integral de espagueti | Paquete de 200 g  | 1        |
|                     | Pechuga de pollo deshebrada           | Pouch de kg       | 1        |
|                     | Sardina en salsa de tomate            | Lata de 425 g     | 1        |
|                     | Harina de trigo integral              | Bolsa de kg       | 1        |

| SUBPARTIDA DIEZ           | INSUMO                            | PRESENTACIÓN      | CANTIDAD |
|---------------------------|-----------------------------------|-------------------|----------|
| Jefes y jefas de Familia. | Aceite de canola                  | Botella de 500 ml | 1        |
|                           | Arroz pulido                      | Bolsa de kg       | 1        |
|                           | Atún en agua                      | Pouch 85 g        | 9        |
|                           | Ensalada de verduras              | Latas de 410 g    | 4        |
|                           | Frijol pinto                      | Bolsa de kg       | 2        |
|                           | Harina de maíz                    | Bolsa de kg       | 2        |
|                           | Harina de trigo integral          | Bolsa de kg       | 2        |
|                           | Hojuelas de avena                 | Bolsa de 400 g    | 2        |
|                           | Leche semidescremada en polvo     | Bolsa de kg       | 2        |
|                           | Lentejas                          | Bolsa de kg       | 1        |
|                           | Pasta para sopa integral de fideo | Paquete de 200 g  | 1        |



**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

|                                       |                  |   |
|---------------------------------------|------------------|---|
| Pasta para sopa integral de letras    | Paquete de 200 g | 1 |
| Pasta para sopa integral de coditos   | Paquete de 200 g | 1 |
| Pasta para sopa integral de espagueti | Paquete de 200 g | 1 |
| Pechuga de pollo deshebrado           | Pouch de 500 g   | 1 |
| Sardina en salsa de tomate            | Lata de 425 g    | 1 |

- Los insumos alimentarios que conforman los paquetes de víveres descritos en el presente anexo, no podrán ser modificados en ningún momento, salvo exista autorización por escrito de persona titular de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chihuahua.

ANEXO SEIS  
DESGLOSE DE PRECIOS POR CADA PAQUETE DE VÍVERES

| PARTIDA<br>UNO                                                           | CANTIDAD                   | CONCEPTO                                      | PRECIO<br>UNITARIO SIN<br>IMPUESTOS       | PRECIO<br>TOTAL SIN<br>IMPUESTOS |
|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>PAQUETES DE VÍVERES PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD QUE CONTIENEN:</b> |                            |                                               |                                           |                                  |
| <b>SUBPARTIDA<br/>UNO</b>                                                | 1                          | Aceite de canola                              |                                           |                                  |
|                                                                          | 1                          | Arroz pulido                                  |                                           |                                  |
|                                                                          | 9                          | Atún en agua                                  |                                           |                                  |
|                                                                          | 4                          | Ensalada de verduras                          |                                           |                                  |
|                                                                          | 2                          | Frijol pinto                                  |                                           |                                  |
|                                                                          | 2                          | Harina de maíz                                |                                           |                                  |
|                                                                          | 1                          | Hojuelas de avena                             |                                           |                                  |
|                                                                          | 1                          | Leche descremada en polvo                     |                                           |                                  |
|                                                                          | 1                          | Lentejas                                      |                                           |                                  |
|                                                                          | 1                          | Pasta para sopa integral de fideo             |                                           |                                  |
|                                                                          | 1                          | Pasta para sopa integral de codito            |                                           |                                  |
|                                                                          | 1                          | Pasta para sopa integral de espagueti         |                                           |                                  |
|                                                                          |                            | <b>Subtotal por Despesa</b>                   |                                           |                                  |
|                                                                          | <b>19,087<br/>PAQUETES</b> | <b>Viveres para personas con discapacidad</b> | <b>PRECIO TOTAL<br/>CON<br/>IMPUESTOS</b> |                                  |

| PARTIDA                                                                                     | CANTIDAD                   | CONCEPTO                                                         | PRECIO<br>UNITARIO SIN<br>IMPUESTOS       | PRECIO<br>TOTAL SIN<br>IMPUESTOS |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>PAQUETES DE VÍVERES PARA MENORES DE 5 AÑOS EN RIESGO NO ESCOLARIZADOS QUE CONTIENEN:</b> |                            |                                                                  |                                           |                                  |
| <b>SUBPARTIDA<br/>DOS</b>                                                                   | 1                          | Arroz pulido                                                     |                                           |                                  |
|                                                                                             | 5                          | Atún en agua                                                     |                                           |                                  |
|                                                                                             | 4                          | Ensalada de verduras                                             |                                           |                                  |
|                                                                                             | 2                          | Frijol pinto                                                     |                                           |                                  |
|                                                                                             | 2                          | Harina de maíz                                                   |                                           |                                  |
|                                                                                             | 1                          | Hojuelas de avena                                                |                                           |                                  |
|                                                                                             | 2                          | Leche semidescremada en polvo                                    |                                           |                                  |
|                                                                                             | 1                          | Lentejas                                                         |                                           |                                  |
|                                                                                             | 1                          | Pasta para sopa integral de fideo                                |                                           |                                  |
|                                                                                             | 1                          | Pasta para sopa integral de codito                               |                                           |                                  |
|                                                                                             | 1                          | Pasta para sopa integral de espagueti                            |                                           |                                  |
|                                                                                             | 1                          | Mezcla de cereales integrales                                    |                                           |                                  |
|                                                                                             |                            | <b>Subtotal por Despesa</b>                                      |                                           |                                  |
|                                                                                             | <b>19,169<br/>PAQUETES</b> | <b>Viveres para menores de 5 años en riesgo no escolarizados</b> | <b>PRECIO TOTAL<br/>CON<br/>IMPUESTOS</b> |                                  |



LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019  
ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS

| PARTIDA                                                                           | CANTIDAD                    | CONCEPTO                                                | PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS.    | PRECIO TOTAL SIN IMPUESTOS. |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------|
| <b>PAQUETES DE VÍVERES PARA MENORES DE 5 AÑOS CON DESNUTRICIÓN QUE CONTIENEN:</b> |                             |                                                         |                                   |                             |
| <b>SUBPARTIDA TRES</b>                                                            | 1                           | Arroz pulido                                            |                                   |                             |
|                                                                                   | 9                           | Atún en agua                                            |                                   |                             |
|                                                                                   | 4                           | Ensalada de verduras                                    |                                   |                             |
|                                                                                   | 2                           | Frijol pinto                                            |                                   |                             |
|                                                                                   | 2                           | Harina de maíz                                          |                                   |                             |
|                                                                                   | 1                           | Hojuelas de avena                                       |                                   |                             |
|                                                                                   | 2                           | Leche entera en polvo                                   |                                   |                             |
|                                                                                   | 1                           | Lentejas                                                |                                   |                             |
|                                                                                   | 1                           | Pasta para sopa integral de fideo                       |                                   |                             |
|                                                                                   | 1                           | Pasta para sopa integral de codito                      |                                   |                             |
|                                                                                   | 1                           | Pasta para sopa integral de espagueti                   |                                   |                             |
|                                                                                   | 2                           | Mezcla de cereales integrales                           |                                   |                             |
|                                                                                   | 2                           | Suplemento infantil                                     |                                   |                             |
|                                                                                   | 1                           | Atole de lenteja                                        |                                   |                             |
|                                                                                   | <b>Subtotal por Despesa</b> |                                                         |                                   |                             |
|                                                                                   | <b>2,365 PAQUETES</b>       | <b>Viveres para menores de 5 años con desnutrición.</b> | <b>PRECIO TOTAL CON IMPUESTOS</b> |                             |

| PARTIDA                                                                                           | CANTIDAD | CONCEPTO                  | PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS | PRECIO TOTAL SIN IMPUESTOS |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| <b>PAQUETES DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA RURAL) QUE CONTIENEN:</b> |          |                           |                               |                            |
| <b>SUBPARTIDA CUATRO</b>                                                                          | 1        | Aceite de canola          |                               |                            |
|                                                                                                   | 2        | Arroz pulido              |                               |                            |
|                                                                                                   | 2        | Atún en agua              |                               |                            |
|                                                                                                   | 2        | Ensalada de verduras      |                               |                            |
|                                                                                                   | 3        | Frijol pinto              |                               |                            |
|                                                                                                   | 4        | Harina de maíz            |                               |                            |
|                                                                                                   | 3        | Hojuelas de avena         |                               |                            |
|                                                                                                   | 3        | Leche descremada en polvo |                               |                            |

|  |                             |                                                                        |                                           |  |
|--|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|--|
|  | 1                           | Lentejas                                                               |                                           |  |
|  | 1                           | Mezcla de cereales integrales                                          |                                           |  |
|  | 1                           | Pasta para sopa integral de fideo                                      |                                           |  |
|  | 1                           | Pasta para sopa integral de letras                                     |                                           |  |
|  | 1                           | Pasta para sopa integral de espagueti                                  |                                           |  |
|  | 1                           | Pasta para sopa integral de coditos                                    |                                           |  |
|  | 1                           | Pechuga de pollo deshebrada                                            |                                           |  |
|  | 4                           | Sardina en salsa de tomate                                             |                                           |  |
|  | <b>Subtotal por Despesa</b> |                                                                        |                                           |  |
|  | <b>14,588<br/>PAQUETES</b>  | <b>Víveres para la elaboración de desayunos calientes (zona rural)</b> | <b>PRECIO TOTAL<br/>CON<br/>IMPUESTOS</b> |  |

| PARTIDA                                                                                            | CANTIDAD                    | CONCEPTO                                                                 | PRECIO<br>UNITARIO<br>SIN<br>IMPUESTOS    | PRECIO<br>TOTAL SIN<br>IMPUESTOS |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>PAQUETES DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA URBANA) QUE CONTIENEN:</b> |                             |                                                                          |                                           |                                  |
| <b>SUBPARTIDA<br/>CINCO</b>                                                                        | 1                           | Aceite de canola                                                         |                                           |                                  |
|                                                                                                    | 2                           | Arroz pulido                                                             |                                           |                                  |
|                                                                                                    | 2                           | Atún en agua                                                             |                                           |                                  |
|                                                                                                    | 2                           | Ensalada de verduras                                                     |                                           |                                  |
|                                                                                                    | 3                           | Frijol pinto                                                             |                                           |                                  |
|                                                                                                    | 3                           | Hojuelas de avena                                                        |                                           |                                  |
|                                                                                                    | 3                           | Leche descremada en polvo                                                |                                           |                                  |
|                                                                                                    | 1                           | Lentejas                                                                 |                                           |                                  |
|                                                                                                    | 1                           | Mezcla de cereales integrales                                            |                                           |                                  |
|                                                                                                    | 1                           | Pasta para sopa integral de fideo                                        |                                           |                                  |
|                                                                                                    | 1                           | Pasta para sopa integral de letras                                       |                                           |                                  |
|                                                                                                    | 1                           | Pasta para sopa integral de espagueti                                    |                                           |                                  |
|                                                                                                    | 1                           | Pasta para sopa integral de coditos                                      |                                           |                                  |
|                                                                                                    | 1                           | Pechuga de pollo deshebrada                                              |                                           |                                  |
|                                                                                                    | <b>Subtotal por Despesa</b> |                                                                          |                                           |                                  |
|                                                                                                    | <b>16,895<br/>PAQUETES</b>  | <b>*Viveres para la elaboración de desayunos calientes (zona urbana)</b> | <b>PRECIO<br/>TOTAL CON<br/>IMPUESTOS</b> |                                  |



| PARTIDA                                                                                              | CANTIDAD              | CONCEPTO                                                                 | PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS     | PRECIO TOTAL SIN IMPUESTOS |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| <b>PAQUETES DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS CALIENTES (ZONA INDÍGENA) QUE CONTIENEN:</b> |                       |                                                                          |                                   |                            |
| <b>SUBPARTIDA SEIS</b>                                                                               | 1                     | Aceite de canola                                                         |                                   |                            |
|                                                                                                      | 2                     | Arroz pulido                                                             |                                   |                            |
|                                                                                                      | 2                     | Atún en agua                                                             |                                   |                            |
|                                                                                                      | 5                     | Nopales en salmuera                                                      |                                   |                            |
|                                                                                                      | 5                     | Frijol pinto                                                             |                                   |                            |
|                                                                                                      | 6                     | Harina de maíz                                                           |                                   |                            |
|                                                                                                      | 3                     | Hojuelas de avena                                                        |                                   |                            |
|                                                                                                      | 3                     | Leche descremada en polvo                                                |                                   |                            |
|                                                                                                      | 1                     | Lentejas                                                                 |                                   |                            |
|                                                                                                      | 1                     | Mezcla de cereales integrales                                            |                                   |                            |
|                                                                                                      | 1                     | Pasta para sopa integral de fideo                                        |                                   |                            |
|                                                                                                      | 1                     | Pasta para sopa integral de letras                                       |                                   |                            |
|                                                                                                      | 1                     | Pasta para sopa integral de espagueti                                    |                                   |                            |
|                                                                                                      | 1                     | Pasta para sopa integral de coditos                                      |                                   |                            |
|                                                                                                      | 1                     | Pechuga de pollo deshebrada                                              |                                   |                            |
|                                                                                                      | 2                     | Pinole con manzana en polvo                                              |                                   |                            |
|                                                                                                      | 5                     | Sardina en salsa de tomate                                               |                                   |                            |
| <b>Subtotal por Despesa</b>                                                                          |                       |                                                                          |                                   |                            |
|                                                                                                      | <b>1,430 PAQUETES</b> | <b>*Viveres para la elaboración de desayunos calientes (zona urbana)</b> | <b>PRECIO TOTAL CON IMPUESTOS</b> |                            |

| PARTIDA                                                                       | CANTIDAD                    | CONCEPTO                                           | PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS     | PRECIO TOTAL SIN IMPUESTOS |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| <b>PAQUETES DE VÍVERES PARA MUJERES EMBARAZADAS O LACTANDO QUE CONTIENEN:</b> |                             |                                                    |                                   |                            |
| <b>SUBPARTIDA SIETE</b>                                                       | 1                           | Aceite de canola                                   |                                   |                            |
|                                                                               | 7                           | Atún en agua                                       |                                   |                            |
|                                                                               | 4                           | Ensalada de verduras                               |                                   |                            |
|                                                                               | 2                           | Frijol pinto                                       |                                   |                            |
|                                                                               | 2                           | Harina de maíz                                     |                                   |                            |
|                                                                               | 2                           | Hojuelas de avena                                  |                                   |                            |
|                                                                               | 1                           | Leche semidescremada en polvo                      |                                   |                            |
|                                                                               | 1                           | Lentejas                                           |                                   |                            |
|                                                                               | 1                           | Sardina en salsa de tomate                         |                                   |                            |
|                                                                               | 1                           | Suplemento embarazada                              |                                   |                            |
|                                                                               | 1                           | Atole de lenteja                                   |                                   |                            |
|                                                                               | <b>Subtotal por Despesa</b> |                                                    |                                   |                            |
|                                                                               | <b>6,650 PAQUETES</b>       | <b>Viveres para mujeres embarazadas o lactando</b> | <b>PRECIO TOTAL CON IMPUESTOS</b> |                            |

| PARTIDA                                                         | CANTIDAD | CONCEPTO                 | PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS | PRECIO TOTAL SIN IMPUESTOS |
|-----------------------------------------------------------------|----------|--------------------------|-------------------------------|----------------------------|
| <b>PAQUETES DE VÍVERES PARA GRUPOS DE RIESGO QUE CONTIENEN:</b> |          |                          |                               |                            |
| <b>SUBPARTIDA OCHO</b>                                          | 1        | Aceite de canola         |                               |                            |
|                                                                 | 1        | Arroz pulido             |                               |                            |
|                                                                 | 7        | Atún en agua             |                               |                            |
|                                                                 | 2        | Ensalada de verduras     |                               |                            |
|                                                                 | 2        | Frijol pinto             |                               |                            |
|                                                                 | 2        | Harina de maíz           |                               |                            |
|                                                                 | 1        | Harina de trigo integral |                               |                            |
|                                                                 | 1        | Hojuelas de avena        |                               |                            |



|  |                              |                                       |                                           |  |
|--|------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------|--|
|  | 1                            | Leche descremada en polvo             |                                           |  |
|  | 1                            | Lentejas                              |                                           |  |
|  | 1                            | Pasta para sopa integral de fideo     |                                           |  |
|  | 1                            | Pasta para sopa integral de letras    |                                           |  |
|  | 1                            | Pasta para sopa integral de coditos   |                                           |  |
|  | 1                            | Pasta para sopa integral de espagueti |                                           |  |
|  | 1                            | Sardina en salsa de tomate            |                                           |  |
|  | <b>Subtotal por Despensa</b> |                                       |                                           |  |
|  | <b>10,693<br/>PAQUETES</b>   | <b>Víveres para grupos de riesgo</b>  | <b>PRECIO<br/>TOTAL CON<br/>IMPUESTOS</b> |  |

| PARTIDA                                                                                               | CANTIDAD                     | CONCEPTO                                                                   | PRECIO<br>UNITARIO<br>SIN<br>IMPUESTOS    | PRECIO<br>TOTAL SIN<br>IMPUESTOS |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|----------------------------------|
| <b>PAQUETES DE VÍVERES PARA LA ELABORACIÓN DE DESAYUNOS EN COMEDOR COMUNITARIO QUE<br/>CONTIENEN:</b> |                              |                                                                            |                                           |                                  |
| <b>SUBPARTIDA<br/>NUEVE</b>                                                                           | 1                            | Aceite de canola                                                           |                                           |                                  |
|                                                                                                       | 1                            | Arroz pulido                                                               |                                           |                                  |
|                                                                                                       | 2                            | Atún en agua                                                               |                                           |                                  |
|                                                                                                       | 4                            | Ensalada de verduras                                                       |                                           |                                  |
|                                                                                                       | 2                            | Frijol pinto                                                               |                                           |                                  |
|                                                                                                       | 2                            | Harina de maíz                                                             |                                           |                                  |
|                                                                                                       | 2                            | Hojuelas de avena                                                          |                                           |                                  |
|                                                                                                       | 2                            | Leche semidescremada en polvo                                              |                                           |                                  |
|                                                                                                       | 1                            | Lentejas                                                                   |                                           |                                  |
|                                                                                                       | 1                            | Pasta para sopa integral de fideo                                          |                                           |                                  |
|                                                                                                       | 1                            | Pasta para sopa integral de letras                                         |                                           |                                  |
|                                                                                                       | 1                            | Pasta para sopa integral de coditos                                        |                                           |                                  |
|                                                                                                       | 1                            | Pasta para sopa integral de espagueti                                      |                                           |                                  |
|                                                                                                       | 1                            | Pechuga de pollo deshebrada                                                |                                           |                                  |
|                                                                                                       | 1                            | Sardina en salsa de tomate                                                 |                                           |                                  |
|                                                                                                       | 1                            | Harina de trigo integral                                                   |                                           |                                  |
|                                                                                                       | <b>Subtotal por Despensa</b> |                                                                            |                                           |                                  |
|                                                                                                       | <b>14,146<br/>PAQUETES</b>   | <b>Víveres para la elaboración de desayunos en<br/>comedor comunitario</b> | <b>PRECIO<br/>TOTAL CON<br/>IMPUESTOS</b> |                                  |

| PARTIDA                                                                 | CANTIDAD                    | CONCEPTO                                              | PRECIO UNITARIO SIN IMPUESTOS     | PRECIO TOTAL SIN IMPUESTOS |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| <b>PAQUETES DE VÍVERES PARA JEFES Y JEFAS DE FAMILIA QUE CONTIENEN:</b> |                             |                                                       |                                   |                            |
| <b>SUBPARTIDA DIEZ</b>                                                  | 1                           | Aceite de canola                                      |                                   |                            |
|                                                                         | 1                           | Arroz pulido                                          |                                   |                            |
|                                                                         | 9                           | Atún en agua                                          |                                   |                            |
|                                                                         | 4                           | Ensalada de verduras                                  |                                   |                            |
|                                                                         | 2                           | Frijol pinto                                          |                                   |                            |
|                                                                         | 2                           | Harina de maíz                                        |                                   |                            |
|                                                                         | 2                           | Harina de trigo integral                              |                                   |                            |
|                                                                         | 2                           | Hojuelas de avena                                     |                                   |                            |
|                                                                         | 2                           | Leche semidescremada en polvo                         |                                   |                            |
|                                                                         | 1                           | Lentejas                                              |                                   |                            |
|                                                                         | 1                           | Pasta para sopa integral de fideo                     |                                   |                            |
|                                                                         | 1                           | Pasta para sopa integral de letras                    |                                   |                            |
|                                                                         | 1                           | Pasta para sopa integral de coditos                   |                                   |                            |
|                                                                         | 1                           | Pasta para sopa integral de espagueti                 |                                   |                            |
|                                                                         | 1                           | Pechuga de pollo deshebrado                           |                                   |                            |
|                                                                         | 1                           | Sardina en salsa de tomate                            |                                   |                            |
|                                                                         | <b>Subtotal por Despesa</b> |                                                       |                                   |                            |
|                                                                         | <b>63,440 PAQUETES</b>      | <b>Viveres para personas vulnerables por ingresos</b> | <b>PRECIO TOTAL CON IMPUESTOS</b> |                            |

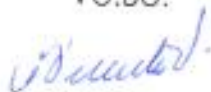


ANEXO UNO

# Especificaciones Técnicas de Calidad 2019, Dotaciones (Partida 1)

Elaborado por Manuel Fernando García Frías

Vo.Bo.



---

Lic. Teresita de Guadalupe Fuentes  
Velez  
Directora de Alimentación y Desarrollo  
Comunitario

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| ACEITE VEGETAL DE CANOLA.....                                         | 50  |
| ARROZ PULIDO, SÚPER EXTRA NACIONAL .....                              | 56  |
| ATOLE DE LENTEJA.....                                                 | 61  |
| ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA, NACIONAL .....                           | 65  |
| ENSALADA DE VERDURAS.....                                             | 70  |
| ENSALADA DE VERDURAS.....                                             | 74  |
| FRIJOL PINTO NACIONAL, ÚLTIMA COSECHA.....                            | 78  |
| HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO .....                                    | 81  |
| HARINA DE TRIGO INTEGRAL.....                                         | 86  |
| HOJUELAS DE AVENA.....                                                | 90  |
| LECHE EN POLVO DESCREMADA, SABOR NATURAL.....                         | 94  |
| LECHE EN POLVO ENTERA, SABOR NATURAL.....                             | 99  |
| LECHE EN POLVO SEMIDESCREMADA, SABOR NATURAL.....                     | 104 |
| LENTEJA NACIONAL, ÚLTIMA COSECHA, CATEGORÍA EXTRA .....               | 109 |
| MEZCLA CEREALES INTEGRALES.....                                       | 113 |
| NOPALES EN SALMUERA .....                                             | 117 |
| PASTA PARA SOPA INTEGRAL.....                                         | 121 |
| PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA NATURAL .....                             | 125 |
| PINOLE CON MANZANA EN POLVO.....                                      | 129 |
| SARDINA EN SALSA DE TOMATE.....                                       | 133 |
| SUPLEMENTO ALIMENTICIO PARA EMBARAZADA/LACTANDO Y SUPLEMENTO INFANTIL | 137 |
| ETIQUETADO FRONTAL NUTRIMENTAL.....                                   | 143 |



# ACEITE VEGETAL DE CANOLA

## COMPOSICIÓN

Producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste de neutralización, lavado (opcional), blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pre-tratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. Adicionado con omega 3, 6 y 9.

## CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

\*APARIENCIA: Líquido transparente, libre de cuerpos extraños a 293°K (20 °C).

\*COLOR: Amarillo claro, traslucido.

\*OLOR: Característico, exento de olores extraños o rancios.

\*SABOR: Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios.

\*Al momento del envasado, Se debe de asegurar que el envase no haya sido violado.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

- Contenido Neto: 500 ml.

| PARÁMETRO                                    | MÍNIMO | MÁXIMO     | MÉTODO DE PRUEBA    |
|----------------------------------------------|--------|------------|---------------------|
| *Ácidos grasos libres como ácido oleico en % |        | 0,05 %     | NMX-F-101-SCFI-2012 |
| Humedad y materia volátil %                  |        | 0,05 %     | NMX-F-211-SCFI-2012 |
| Color (escala Lovibond)                      |        | 25A - 2.5R | NMX-F-116-SCFI-2012 |
| *Índice de peróxido meq/Kg                   |        | 1 meq/Kg   | NMX-F-154-SCFI-2010 |
| Prueba fría a 273°K (0°C) (horas)            | 12     | -          | NMX-F-255-SCFI-2014 |
| *Estabilidad OSI a 110°C                     | 8      | -          | NMX-F-012-SCFI-2010 |
| Contenido de Azufre (ppm)                    | 0      | 2          | ***                 |
| Contenido de fósforo (ppm)                   | 0      | 2          | ***                 |
| Impurezas insolubles, en %                   |        | 0,02%      | NMX-F-215-SCFI-2006 |
| Índice de refracción a 313°K                 | 1,465  | 1,467      | NMX-F-074-SCFI-     |

|                                        |          |       |                     |
|----------------------------------------|----------|-------|---------------------|
| (40°C)**                               |          |       | 2011                |
| Índice de yodo (cglz/ g)**             | 110      | 126   | NMX-F-152-SCFI-2011 |
| Índice de saponificación (mg KOH/g)*   | 182      | 193   | NMX-F-174-SCFI-2014 |
| Densidad relativa (20°C/20°C)*         | 0,914    | 0,925 | NMX-F-075-SCFI-2012 |
| Punto de humeo (°C)                    | 220      |       | NMX-F-048-SCFI-2012 |
| Aceite mineral                         | NEGATIVO |       | NMX-F-156-SCFI-2013 |
| Ácidos grasos trans, en porcentaje (%) | -        | 3.5   | NMX-F-089-SCFI-2008 |

\*Al momento del envasado.

\*\*Especificaciones de composición de ácidos grasos de aceite de canola de las variedades (Brassica napus y Brassica Campestris)

| ÁCIDOS GRASOS                               | MÍNIMO      | MÁXIMO      |
|---------------------------------------------|-------------|-------------|
| Ácido mirístico C14:0                       | N/D         | 0,2         |
| Ácido palmítico C16:0                       | 3,3         | 6,0         |
| Ácido esteárico C18:0                       | 1,1         | 2,5         |
| Ácido araquídico C20:0                      | 0,2         | 0,8         |
| Ácido behénico C22:0                        | N/D         | 0,5         |
| Ácido lignocérico C24:0                     | N/D         | 0,2         |
| <b>Total ácidos grasos saturados</b>        | <b>4,6</b>  | <b>10,2</b> |
| Ácido heptadecenoico C17:1                  | N/D         | 0,3         |
| Ácido oléico C18:1                          | 52          | 67          |
| Ácido gadoléico C20:1                       | 0,1         | 3,4         |
| Ácido erúcico C22:1                         | N/D         | 2,0         |
| Ácido tetracosadecenoico C24:1              | N/D         | 0,4         |
| <b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b> | <b>52,1</b> | <b>73,1</b> |
| Ácido linoléico C18:2                       | 16          | 25          |



|                                             |           |             |
|---------------------------------------------|-----------|-------------|
| Ácido linolénico, 18:3                      | 6         | 14          |
| Ácido eicosadienóico C20:2                  | N/D       | 0,1         |
| Ácido docosadienóico C22:2                  | N/D       | 0,1         |
| <b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b> | <b>22</b> | <b>39,2</b> |

\*Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies **Brassica Napus** y **Brassica Campestris** con bajo contenido de ácido erúico y glucosinolatos y no son representativos de nuevas variedades desarrolladas por bio-tecnología. Estos valores, por lo tanto, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

## CONTAMINANTES QUÍMICOS

| Contaminante | % MÁXIMO  |
|--------------|-----------|
| Hierro       | 1,5 mg/Kg |
| Cobre        | 0,1 mg/Kg |
| Plomo        | 0,1 mg/Kg |
| Arsénico     | 0,1 mg/Kg |

## ADITIVOS

| ANTIOXIDANTES                                                                    | % MÁXIMO |
|----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Tocoferoles naturales                                                            | 0,03     |
| Galato de propilo (GP)                                                           | 0,01     |
| Terbutil hidroquinona (TBHQ)                                                     | 0,02     |
| Butirato de hidroxianisol (BHA)                                                  | 0,01     |
| Butirato de hidroxitolueno (BHT)                                                 | 0,02     |
| Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales permitidos) | 0,02     |
| Palmitato de ascorbilo                                                           | 0,02     |

## MATERIAS EXTRAÑAS

El producto, así como su envase y embalaje deben estar libres de cualquier materia extraña.

## PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Ácidos grasos
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

## VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas y sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega al DIF Estatal Chihuahua.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas 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 la CICOPLAST.

## EMPAQUE Y EMBALAJE

### EMPAQUE O ENVASE

Aceite vegetal comestible envasado en recipiente de plástico sellado herméticamente, que garantice la estabilidad y que evite la contaminación del producto, no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

Debe de presentar una etiqueta que contenga los siguientes datos, según especifica la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasadas-Información comercial y sanitaria.

Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica pre envasado, Lista de ingredientes, contenido neto y masa drenada, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, país de origen, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, información nutrimental, declaración de propiedades nutrimentales, generalidades, instrucciones para el uso, información adicional.

### EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm<sup>2</sup>, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.



El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

### DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

### ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria,
  - La tinta no debe contener plomo,
  - Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
  - Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del DIF Estatal,
- "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."*
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación,
  - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

### MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

| MATERIA PRIMA/PARÁMETRO | ACEPTACIÓN                                                                                                                                 | RECHAZO                                                                                                                           |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Embotelladas</b>     |                                                                                                                                            |                                                                                                                                   |
| Apariencia              | Libre de materia extraña                                                                                                                   | Con materia extraña o con fugas                                                                                                   |
| Envase                  | Tapas integrales y sin corrosión                                                                                                           | Oxidadas o con signos de violación                                                                                                |
| Envase                  | Material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, evite su contaminación y no altere la calidad ni las características | Material que no resista y no sea inocuo, que comprometa la estabilidad del mismo, contamine y altere la calidad y características |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.

### NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES

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

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NMX-F-475-SCFI-2017. Alimentos-Aceite comestible puro de canola-Especificaciones.
- Apéndice del reglamento de control sanitario de productos y servicios. Numeral X
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y Sanitaria.
- 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.
- Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad. Secretaría de Salud. 1999
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud. Diario Oficial, 9 de agosto de 1999.



# ARROZ PULIDO, SÚPER EXTRA NACIONAL

## COMPOSICIÓN

Arroz pulido súper extra nacional última cosecha en presentación de 1 kg. Granos pertenecientes a la familia de las gramíneas, género *Oryza*, especie *Oryza sativa*, a los cuales se les ha quitado la cascara, el germen y la cutícula que constituye el salvado. El arroz así obtenido, es de color blanco.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Característico del grano sano. Seco y limpio.

COLOR: Blanco, característico del producto.

OLOR: Característico del arroz sano, seco y limpio. Sin que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.

SABOR: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

➤ Contenido Neto: 1 Kg

| PARÁMETRO                     | LÍMITES          |
|-------------------------------|------------------|
| Humedad (%)                   | Máximo 13% - 15% |
| Por cada 100g de arroz pulido |                  |
| Energía (Kcal)                | 360              |
| Proteínas (g)                 | 6.5              |
| Lípidos (g)                   | 0.5              |
| Hidratos de carbono (g)       | 79.5             |
| Ácido fólico (µg)             | 9                |
| Calcio (mg)                   | 9                |

## CONTAMINANTES QUÍMICOS Y ADITIVOS

| PARÁMETRO   | LÍMITES   |
|-------------|-----------|
| Plomo (Pb)  | 0.5 mg/Kg |
| Cadmio (Cd) | 0.1 mg/Kg |
| Aflatoxinas | 20 µg/Kg  |

**ESPECIFICACIONES DE CALIDAD**

| PARÁMETRO                                                       | LÍMITES      |
|-----------------------------------------------------------------|--------------|
| Grano Entero (%)                                                | Máximo 92    |
| Grano Quebrado (%)                                              | Máximo 8     |
| Granos dañados por: (%) (microorganismos, manchados e insectos) | Máximo 2.0   |
| Granos defectuosos por:                                         |              |
| Palay (%)                                                       | Máximo 0.1   |
| Mal pulido (%)                                                  | Máximo 2.0   |
| Estrellados (%)                                                 | Máximo 5.0   |
| Cutícula roja (%)                                               | Máximo 1.0   |
| Sodio                                                           | 400mg / 100g |
| Yesosos (%)                                                     | Máximo 4.0   |

**MATERIAS EXTRAÑAS**

Como impurezas se incluyen los granos de otras especies, tales como maíz, trigo, sorgo, semilla de trompillo y/o sesbania.

Se acepta que el arroz contenga hasta 0.5% de impurezas en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbania. 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, (NOM-247-SSA1-2008).

Además, debe estar libre de cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de arroz incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de 0.99 mm de diámetro.

**PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)**

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Especificaciones de calidad
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.



## **VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas y sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega al DIF Estatal Chihuahua.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas 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 la CICOPLAFEST.

## **ENVASE Y EMBALAJE**

### **ENVASE**

En bolsa de polietileno, calibre mínimo de 150 micras, con 1 Kg de producto, sellada térmicamente, que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas.

### **EMBALAJE**

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm<sup>2</sup>, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

### **DEL PAQUETE ALIMENTARIO**

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse

impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

## ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.  
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

## MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

| MATERIA PRIMA/PARÁMETRO                    | ACEPTACIÓN                                                                       | RECHAZO                                                  |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Pre envasadas</b>                       |                                                                                  |                                                          |
| Envase                                     | Íntegro y en buen estado                                                         | Roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente                                                                          | Vencida                                                  |
| Apariencia / Aspecto                       | Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor.                                                    |

**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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

## NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES

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

- NMX-FF-035-SCFI-2005. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Cereales-arroz pulido (*Oryza sativa* L.)- Especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasadas-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información



**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

- comercial y Sanitaria.
- NOM-247-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas e cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: Cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas y sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
  - NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos – Determinación de fibra cruda en alimentos – método de prueba.
  - NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
  - NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
  - Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de salud
  - CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

## ATOLE DE LENTEJA

### COMPOSICIÓN

Producto obtenido de la molienda de semillas sanas y limpias de lenteja libre de vaina perteneciente a la familia Papilionáceas o Fabaceae, última cosecha, nacional, categoría extra.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**ASPECTO:** Granuloso, con una finura tal que el 75% como mínimo debe pasar a través de un tamiz de 0.250mm de abertura de malla.

**COLOR:** Marrón terroso, tirando a pardo o beige. Característico.

**SABOR:** Característico de la lenteja, sin presentar alteraciones como: sabor a humedad, rancidez, fermentado, ácido o cualquier otro diferente.

**OLOR:** Característico del grano de la lenteja, sin presentar olores extraños tales como a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño.

#### CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

#### CONTENIDO NETO: 1 KG

| PARÁMETRO | LÍMITE                |
|-----------|-----------------------|
| Sodio     | Máximo 400 mg / 100 g |
| Humedad   | Máximo 15.0 %         |

| POR CADA 100g    |              |
|------------------|--------------|
| Valor energético | 300-360 Kcal |
| Proteína         | 23 - 27g     |
| Grasas totales   | Máximo 2g    |
| Carbohidratos    | Máximo 60g   |
| Fibra            | Mínimo 4.3g  |
| Azúcar           | 0g           |
| Colesterol       | 0g           |

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| PARÁMETRO            | LÍMITE              |
|----------------------|---------------------|
| Mesofílicos aerobios | Máximo 50,000 UFC/g |
| Coliformes totales   | Máximo 100 UFC/g    |
| Mohos                | Máximo 100 UFC/g    |

#### CONTAMINANTES QUÍMICOS

| METALES PESADOS | LÍMITES MÁXIMOS |
|-----------------|-----------------|
| Plomo           | 0.2 mg/kg       |
| Cadmio          | 0.1 mg/kg       |

CODEX-ALIMENTARIUS



#### ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones.

#### MATERIAS EXTRAÑAS

El producto, así como su envase y embalaje deben estar libres de tierra, no más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas, en 50 g de producto.

#### PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

#### VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus propiedades sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega a DIF Estatal Chihuahua. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación.

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas 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 la CICOPLAFEST.

#### ENVASE Y EMBALAJE

##### ENVASE

En bolsa sellada térmicamente de grado alimenticio, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, con 1Kg de producto.

##### EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm<sup>2</sup>, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

### DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

*Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso*

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

- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.  
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

### MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN.

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

| MATERIA PRIMA/PARÁMETRO                    | ACEPTACIÓN               | RECHAZO                                                  |
|--------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------|
| <b>Pre envasadas</b>                       |                          |                                                          |
| Envase                                     | Íntegro y en buen estado | Roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente                  | Vencida                                                  |

**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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte.



**NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES**

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

- Codex Stan 171-1989. Norma Codex para determinadas legumbres.
- NMX-FF-038-SCFI-2016. Fabáceas – Frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial – declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana 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 par el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaria de salud.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

# ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA, NACIONAL

## COMPOSICIÓN

Lomo de atún aleta amarilla nacional, sano limpio, comestible, en hojuela (porción de carne sin forma definida y que conserva la estructura del tejido muscular que lo origina), libre de piel, escamas, coágulos de sangre, agallas, espinas, vísceras, y músculo medio superficial (que está altamente vascularizado y obscurecido por la sangre retenida), inmerso en caldo vegetal (agua y proteína vegetal), sin conservadores y bajo en grasa.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**ASPECTO:** Masa en hojuelas, mezclas de partículas y pedazos en donde la mayor parte de éstos tienen como máximo 1,2 cm de longitud. La proporción de trozos de pescado de dimensiones inferiores a 1,2 cm rebasa el 30% de la masa drenada.

**COLOR:** Rosado característico del atún, homogéneo.

**OLOR:** Característico del atún, libre de olores desagradables debido a contaminación, alteración o descomposición.

**SABOR:** Característico del atún, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

- Contenido neto declarado: 1,02Kg y 85g
- Masa drenada: 1Kg y 80g

| ESPECIFICACIONES                      | LÍMITE MÁXIMO |
|---------------------------------------|---------------|
| Por cada 100g de atún en agua drenada |               |
| Energía                               | 130 Kcal      |
| Proteínas                             | 23.9 g        |
| Lípidos                               | 3 g           |
| Hidratos de carbono                   | 0 g           |
| Colesterol                            | 42.7 mg       |
| Fibra                                 | 0 g           |
| Vitamina A                            | 6 µg          |
| Calcio                                | 14.24 mg      |
| Hierro                                | 0.9 mg        |
| Sodio                                 | 350.9 mg      |
| Selenio                               | 66.36 µg      |
| Aw                                    | 0.85          |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| ESPECIFICACIONES        | LÍMITE MÁXIMO |
|-------------------------|---------------|
| Mesofílicos aerobios    | NEGATIVO      |
| Mesofílicos anaerobios  | NEGATIVO      |
| Termofílicos aerobios   | NEGATIVO      |
| Termofílicos anaerobios | NEGATIVO      |



### ADITIVOS

Solo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

### CONTAMINANTES QUÍMICOS

No deberá contener contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

| ESPECIFICACIONES | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------|---------------|
| Cadmio (Cd)      | 0.5 mg/Kg     |
| Metilmercurio    | 1.0 mg/Kg     |
| Plomo (Pb)       | 1.0 mg/Kg     |
| Estaño (Sn)*     | 100 mg/Kg     |
| Histamina        | 100 mg/Kg     |

### MATERIAS EXTRAÑAS

El producto, así como su envase y embalaje deben estar libres de tierra, fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña.

### PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

### VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas y sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega al DIF Estatal Chihuahua.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas 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 la CICOPLAFEST.

## **EMPAQUE Y EMBALAJE**

### **EMPAQUE O ENVASE**

Envase flexible retortable. Debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para asegurar su conservación. La presentación de 1kg deberá ser para Paquetes de víveres para desayuno escolar caliente modalidad urbano, Paquetes de víveres para desayuno escolar caliente modalidad rural, Paquetes de víveres para comedor comunitario y Paquetes de víveres para desayuno escolar caliente con pertinencia cultural, mientras la presentación de 85g deberá ser para Paquete de víveres para personas con discapacidad, Paquete de víveres para menor de 5 Años no escolarizado, Paquete de víveres para menor de 5 años con desnutrición, Paquete de víveres para mujer embarazada o en periodo de lactancia, Paquete de víveres para jefes y jefas de familia y Paquete de víveres para grupos en riesgo.

### **EMBALAJE**

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/cm<sup>2</sup>, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

### **DEL PAQUETE ALIMENTARIO**

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

## **ETIQUETADO RELACIONADO CON LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS E INSTRUCCIONES PARA MANIPULACIÓN, PREPARACIÓN Y USO**

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



**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

- Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.  
*"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."*
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

**MÉTODOS DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN**

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

| MATERIA PRIMA / PARÁMETRO                  | ACEPTACIÓN                                                          | RECHAZO                                                   |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Pre envasadas</b>                       |                                                                     |                                                           |
| Envase                                     | Íntegro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | vigente                                                             | Vencida                                                   |

**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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES**

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

- NOM-084-SCFI-1994. Información comercial – especificaciones de información comercial sanitaria para productos de atún y bonito preenvasados.
- NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de pesca – productos alimenticios para consumo humano – atunes y pescados similares enlatados en aceite – especificaciones.
- CODEX STAN 70-1981. Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados – contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos 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.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y Sanitaria.
- NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados.

- congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
  - Reglamento de control sanitario de productos y servicios, Secretaría de salud.
  - Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.



## ENSALADA DE VERDURAS

### COMPOSICIÓN

Lata de combinación de vegetales, sanos, limpios, con madurez adecuada, troceados en caso de requerirlo, sometidos a tratamiento térmico para eliminar microorganismos, sin conservadores con contenido de chícharo, zanahoria, papa y ejote.

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**CONSISTENCIA:** Firme, razonablemente blanda, que ofrezca cierta resistencia al mascarlos, pero no deberán ser duros ni correosos.

**COLOR:** Característico de los vegetales.

**OLOR:** Característico, ligero, no desagradable, exento de olores extraños.

**SABOR:** Característico, ligero, no desagradable, exento de olores extraños.

#### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

- Contenido neto: 410g
- Masa drenada: 246g
- pH > 4.6
- Sólidos Solubles, máximo 12.0
- Vacío, mínimo 13.54
- Contenido de sodio, máximo 400mg / 100g

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| MICROORGANISMO          | LÍMITE   |
|-------------------------|----------|
| Mesofilicos aerobios    | NEGATIVO |
| Mesofilicos anaerobios  | NEGATIVO |
| Termofilicos aerobios   | NEGATIVO |
| Termofilicos anaerobios | NEGATIVO |

#### CONTAMINANTES QUÍMICOS

No deberá contener contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Así mismo, deberá de encontrarse dentro de los parámetros mostrados en la siguiente tabla:

| METAL PESADO Y METALOIDE | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|--------------------------|-----------------------|
| Plomo (Pb)               | 1.0 mg / Kg           |
| Arsénico (As)            | 1.0 mg / Kg           |
| Cadmio (Cd)              | 0.2 mg / Kg           |
| Estaño (Sn)*             | 100.0 mg / Kg         |

\*En caso de ser enlatados.

#### ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones.

#### MATERIAS EXTRAÑAS

El producto, así como su envase y embalaje deben estar libres de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

**PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)**

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características físicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

**VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características físicoquímicas y sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega al DIF Estatal Chihuahua. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas 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 la CICOPLAFEST.

**EMPAQUE Y EMBALAJE**

**EMPAQUE O ENVASE**

El producto se debe de envasar en latas de tipo sanitario que tengan cierre hermético, elaborados con materiales resistentes a las distintas etapas del proceso de fabricación, a las condiciones habituales del almacenaje, de tal naturaleza que no reaccione con el producto, ni se disuelvan alterando las características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas. El envase debe de constar de un contenido neto de 410g.

**EMBALAJE**

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm<sup>2</sup>, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".



La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

### DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

*Etiquetado relacionado con la inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso*

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria,
- Además, debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente. (NOM-247-SSA1-2008.)
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.  
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

### MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

| MATERIA PRIMA/PARÁMETRO                    | ACEPTACIÓN       | RECHAZO                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            | <b>Enlatadas</b> |                                                                                                                                                                                                      |
| Apariencia                                 | Íntegras         | Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y/o engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1,5cmde diámetro. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | vigente          | Vencida                                                                                                                                                                                              |

**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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

### **NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES**

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

- NOM-130-SSA1-1995- Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- 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](http://www.revistadelconsumidor.gob.mx)
- NMX-F-028-1981, Alimentos para humanos – Chicharos envasados.
- NMX-F-033-1982, Alimentos para Humanos – Puré de tomate envasado.
- NMX-F-414-1982, Alimentos para humanos – Champiñones envasados.
- NMX-F-417-1982, Productos alimenticios para uso humano-granos enteros de elote envasado.
- NMX-F-419-1982, Productos alimenticios para uso humano – Ejotes envasados.
- NMX-F-423-1982, Productos alimenticios para uso humano – Espárragos envasados.
- 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. DOF 16 de julio de 2012.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y Sanitaria.



## ENSALADA DE VERDURAS

### COMPOSICIÓN

**Combinación de vegetales, sanos, limpios, con madurez adecuada, troceada en caso de requerirlo, sometida a tratamiento térmico para eliminar microorganismos, sin conservadores con contenido de chícharo, zanahoria, papa y ejote.**

### CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**CONSISTENCIA:** Firme, razonablemente blanda, que ofrezca cierta resistencia al mascarlos, pero no deberán ser duros ni correosos.

**COLOR:** Característico de los vegetales.

**OLOR:** Característico, ligero, no desagradable, exento de olores extraños.

**SABOR:** Característico, ligero, no desagradable, exento de olores extraños.

#### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

- Contenido neto: 1 Kg
- Masa drenada: 580g
- pH > 4.6
- Sólidos Solubles, máximo 12.0
- Vacío, mínimo 13.54
- Contenido de sodio, máximo 400mg / 100g

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| MICROORGANISMO          | LÍMITE   |
|-------------------------|----------|
| Mesofilicos aerobios    | NEGATIVO |
| Mesofilicos anaerobios  | NEGATIVO |
| Termofilicos aerobios   | NEGATIVO |
| Termofilicos anaerobios | NEGATIVO |

#### CONTAMINANTES QUÍMICOS

No deberá contener contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Así mismo, deberá de encontrarse dentro de los parámetros mostrados en la siguiente tabla:

| METAL PESADO Y METALOIDE | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|--------------------------|-----------------------|
| Plomo (Pb)               | 1.0 mg / Kg           |
| Arsénico (As)            | 1.0 mg / Kg           |
| Cadmio (Cd)              | 0.2 mg / Kg           |

#### ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones.

#### MATERIAS EXTRAÑAS

El producto, así como su envase y embalaje deben estar libres de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

### PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

### VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus características fisicoquímicas y sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega al DIF Estatal Chihuahua. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas 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 la CICOPLAFEST.

### EMPAQUE Y EMBALAJE

#### EMPAQUE O ENVASE

El producto se debe de envasar en bolsa de polietileno de grado alimenticio que tengan cierre hermético, elaborados con materiales resistentes a las distintas etapas del proceso de fabricación, a las condiciones habituales del almacenaje, de tal naturaleza que no reaccione con el producto, ni se disuelvan alterando las características físicas, químicas y sensoriales o produzcan sustancias tóxicas. El envase debe de constar de un contenido neto de 1 Kg.

#### EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm<sup>2</sup>, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.



El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

### DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

*Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso*

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- Además, debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente. (NOM-247-SSA1-2008.)
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.  
*"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."*
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

### MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

| MATERIA PRIMA /PARÁMETRO                   | ACEPTACIÓN                                                          | RECHAZO                                                   |
|--------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Pre envasadas                              |                                                                     |                                                           |
| Envase                                     | Integro. Sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | vigente                                                             | Vencida                                                   |

**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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

### NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES

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

- NOM-130-SSA1-1995- Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- 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](http://www.revistadelconsumidor.gob.mx)
- NMX-F-028-1981. Alimentos para humanos - Chicharos envasados.
- NMX-F-033-1982. Alimentos para Humanos - Puré de tomate envasado.
- NMX-F-414-1982. Alimentos para humanos - Champiñones envasados.
- NMX-F-417-1982. Productos alimenticios para uso humano-granos enteros de elote envasado.
- NMX-F-419-1982. Productos alimenticios para uso humano - Ejotes envasados.
- NMX-F-423-1982. Productos alimenticios para uso humano - Espárragos envasados.
- 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. DOF 16 de julio de 2012.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y Sanitaria.



# FRIJOL PINTO NACIONAL, ÚLTIMA COSECHA.

## COMPOSICIÓN

Frijol pinto nacional, categoría extra, perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie vulgaris L.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

ASPECTO: Grano sano, Seco y limpio, sin tierra y despedregado, de tamaño y apariencia uniforme propias del producto.

COLOR: Rosa pálido cremoso con manchas cafés.

SABOR: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

OLOR: Característico del grano del frijol sano, seco y limpio. No debe presentar olores extraños tales como a humedad, fermentación, rancidez, enmohecido o de cualquier otro olor extraño.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

- Contenido Neto 1kg

| ESPECIFICACIONES | LÍMITE     |
|------------------|------------|
| Humedad          | 8 - 13,5 % |

## MATERIAS EXTRAÑAS

El producto, así como su envase y embalaje deben estar libres de cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos, fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedor que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4,76 mm de diámetro.

| ESPECIFICACIONES (%)                  | CATEGORÍA EXTRA |
|---------------------------------------|-----------------|
| <b>*Impurezas y materias extrañas</b> |                 |
| Piedra                                | 0.25            |
| Otros                                 | 0.05            |
| Total                                 | 0.30            |
| <b>*Total de granos dañados</b>       |                 |
| Agentes Meteorológicos                | 0.70            |
| Hongos                                | 0.20            |
| Insectos y roedores                   | 0.40            |
| Desarrollo germinal                   | 0.00            |
| Total                                 | 1.30            |
| <b>*Variedades</b>                    |                 |
| Contrastantes                         | 0.50            |
| Afines                                | 1.00            |
| Total                                 | 1.50            |
| <b>*Total de grano defectuosos</b>    |                 |
| Partidos o quebrados                  | 0.80            |
| Manchados                             | 0.50            |
| Ampollados                            | 0.70            |
| Total                                 | 2.00            |
| Presencia de plagas                   | 0.00            |

|            |      |
|------------|------|
| SUMA TOTAL | 5.10 |
|------------|------|

\*Desglose por concepto en NMX-FF-038-SCFI-2014.

### CONTAMINANTES QUÍMICOS

No deberá contener contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los aditivos adicionados deberán cumplir con la Normatividad señalada en la Ley General de Salud. En caso de encontrarse contaminantes químicos, deberán de encontrarse bajo los siguientes límites:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITES MÁXIMOS |
|------------------------|-----------------|
| Plomo (Pb)             | 0.2mg/kg        |
| Cadmio (Cd)            | 0.1 mg/kg       |

### PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

### VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega a DIF Estatal Chihuahua.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

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

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas 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 la CICOPLAFEST.

### ENVASE Y EMBALAJE

#### ENVASE O EMPAQUE

En bolsa de polietileno calibre mínimo de 150 micras, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni alguna de las especificaciones indicadas.

#### EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm<sup>2</sup>, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es pública,



*ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".*

- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

### **DEL PAQUETE ALIMENTARIO**

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

*Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso*

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- Además, debe figurar la leyenda "Consérvese en lugar fresco y seco" o leyenda equivalente. (NOM-247-SSA1-2008.)
- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.  
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

### **MÉTODO DE RECONSTITUCIÓN**

Para su preparación, se sugiere un tiempo de cocción: 55 – 70 minutos en olla de presión casera.

### **MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN**

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

| MATERIA PRIMA/PARÁMETRO | ACEPTACIÓN               | RECHAZO                                                  |
|-------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------|
| Pre envasadas           |                          |                                                          |
| Envase                  | íntegro y en buen estado | roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva |

|                                            |         |         |
|--------------------------------------------|---------|---------|
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | vigente | vencida |
|--------------------------------------------|---------|---------|

**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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

### NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES

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

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NMX-FF-038-SCFI-2016, Productos Alimenticios no industrializados para consumo humano. Fabáceas, Frijol (*Phaseolus vulgaris* L). Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana 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.

## HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

### COMPOSICIÓN

Harina de maíz nixtamalizado. Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz (*Zea-Mays*) sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal), u otro material alcalino.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**ASPECTO:** Granuloso, con una finura tal que el 75% como mínimo debe pasar a través de un tamiz de 0.250mm de abertura de malla.

**COLOR:** Blanco aperlado o característico de la variedad de grano empleado.

**OLOR:** Característico a maíz nixtamalizado, no debe presentar alteraciones como: olor a rancidez, fermentado, ácido o cualquier otro diferente al origen de la harina.

**SABOR:** Característico, no debe presentar alteraciones como: sabor a humedad, rancidez, fermentado, ácido o cualquier otro diferente al origen de la harina.

#### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

**CONTENIDO NETO: 1 KG**

| PARÁMETRO | LÍMITE |
|-----------|--------|
|-----------|--------|



**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

|                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| Proteínas (N*6.25) | Mínimo 8.0 %          |
| Extracto etéreo    | Mínimo 4%             |
| Sodio              | Máximo 400 mg / 100 g |
| Humedad            | Máximo 15.0 %         |
| Cenizas            | Máximo 1.5%           |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

| PARÁMETRO            | LÍMITE              |
|----------------------|---------------------|
| Mesofílicos aerobios | Máximo 50,000 UFC/g |
| Coliformes totales   | Máximo 100 UFC/g    |
| Mohos                | Máximo 1,000 UFC/g  |

**CONTAMINANTES QUÍMICOS**

No deberá contener contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

| Determinación | Límite máximo     |
|---------------|-------------------|
| Plomo (Pb)    | 0.5 mg / kg       |
| Cadmio (Cd)   | 0.1 mg / kg       |
| Arsénico (As) | 0.3mg / kg        |
| Aflatoxinas   | Máximo 12 µg / kg |

**ADITIVOS**

Sólo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones.

**MATERIAS EXTRAÑAS**

El producto, así como su envase y embalaje deben estar libres de tierra, no más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas, en 50 g de producto.

**PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)**

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

**VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega al DIF Estatal Chihuahua.

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas 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 la CICOPLAFEST.

#### ENVASE Y EMBALAJE

##### EMPAQUE O ENVASE

Envasada en bolsa o envoltura de papel tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reacciones con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales, manteniendo intactas las propiedades del alimento. Este debe de contener 1 kg de producto.

##### EMBALAJE

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm<sup>2</sup>, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".

La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

##### DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

*Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso*

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



- La tinta no debe contener plomo.
- Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
- Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.  
*"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."*
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
- El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

### MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

| MATERIA PRIMA/PARÁMETRO                    | ACEPTACIÓN                                                                             | RECHAZO                                                   |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Pre envasadas</b>                       |                                                                                        |                                                           |
| Envase                                     | Íntegro y en buen estado                                                               | roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva  |
| Apariencia / Aspecto                       | Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas | Olor, color, sabor, aspecto diferentes a las establecidas |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente                                                                                | Vencida                                                   |

**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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

### NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES

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

- NOM-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 y sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-F046-S-1980. Harina de maíz Nixtamalizado.
- NOM-092-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos – Determinación de extracto por etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos – Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).

**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos – Determinación de fibra cruda en alimentos – método 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.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana 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 coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, DOF 16 de julio de 2012.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, DOF 5 de septiembre de 2013.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.



## HARINA DE TRIGO INTEGRAL

### COMPOSICIÓN

Producto obtenido de la molienda del trigo del grano limpio, maduro, entero, quebrado y seco del género *Triticum*, L; de las especies *T. Vulgare* y *T. Durum*, que conserva la cáscara y otros constituyentes en una proporción relativa similar a la del grano íntacto original, lo que le confiere un color café característico.

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

#### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**ASPECTO:** Granuloso, con una finura tal que el 75% como mínimo debe pasar a través de un tamiz de 0.250mm de abertura de malla.

**COLOR:** Blanco con partículas de fibra color café característico de la harina de trigo integral.

**OLOR:** Característico de la harina de trigo integral, no debe presentar alteraciones como: olor a rancidez, fermentado, ácido o cualquier otro diferente al origen de la harina.

**SABOR:** Característico, no debe presentar alteraciones como: sabor a humedad, rancidez, fermentado, ácido o cualquier otro diferente al origen de la harina.

#### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

- Contenido Neto 1 kg

| PARÁMETRO          | LÍMITE                               |
|--------------------|--------------------------------------|
| Humedad            | Máximo 15%                           |
| Sodio              | 400 mg / 100 g                       |
| Ceniza             | 0.4 – 1%                             |
| Fibra              | Mínimo 1.8g / 30g (> 10% de la IDR)* |
| Proteína (N x 5.7) | Mínimo 9.5%                          |

#### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| PARÁMETRO            | LÍMITE               |
|----------------------|----------------------|
| Mesofílicos aerobios | Máximo 500,000 UFC/g |

#### CONTAMINANTES QUÍMICOS

No deberá contener contaminantes químicos en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

| Determinación | Límite máximo |
|---------------|---------------|
| Plomo (Pb)    | 0.5 mg / kg   |
| Cadmio (Cd)   | 0.1 mg / kg   |
| Aflatoxinas   | 20 µg / kg    |

#### ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar los listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones.

#### **MATERIAS EXTRAÑAS**

El producto, así como su envase y embalaje deben estar libres de tierra, no más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas, en 50 g de producto.

#### **PRESENTAR ANÁLISIS DE LABORATORIO (CERTIFICADO DE CALIDAD)**

Los análisis deberán incluir los siguientes parámetros:

- Características sensoriales
- Características fisicoquímicas
- Características microbiológicas
- Contaminantes químicos
- Aditivos
- Materias extrañas

Mismos que se presentan en estas especificaciones, y deben presentarse con una antigüedad no mayor a los 30 días. Deberán ser de un laboratorio acreditado por la EMA (Entidad Mexicana de Acreditación). Los resultados, deberán de ser presentados con el certificado que proporciona el laboratorio, o copia del original. No se aceptarán transcripciones.

#### **VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambio en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio mínimo de seis meses a partir de la fecha de entrega al DIF Estatal Chihuahua. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento. Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas 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 la CICOPLAFEST.

#### **ENVASE Y EMBALAJE**

##### **EMPAQUE O ENVASE**

Envasada en bolsa o envoltura de papel tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a distintas etapas del proceso, de tal manera que no reacciones con el producto o alteren las características físicas, químicas y sensoriales, manteniendo intactas las propiedades del alimento. Este debe de contener 1 Kg de producto.

##### **EMBALAJE**

Cajas de cartón de doble o triple corrugado doble cara, flauta tipo A, B o C, reventamiento mínimo de 23 kg/ cm<sup>2</sup>, resistente, inocuo que no imparta olores o sabores al alimento, que no altere su calidad, que mantenga las propiedades físicas y sensoriales y que evite su contaminación, que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, que a su vez facilite la manipulación en el almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad de resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, contará con las leyendas:

- La leyenda PEF (Presupuesto de Egresos de la Federación) vigente "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
- El logotipo de Gobierno del Estado de Chihuahua (Unidos con Valor)
- El logotipo del DIF Estatal (De Puertas Abiertas)
- El objetivo de la EIASA: "Paquete que contribuye a una alimentación suficiente, nutritiva y variada".



La forma de la caja no puede ser cubica, tendrá una forma la cual permita realizar estibas y el peso se distribuya entre las misma, para cual se sugiere sea rectangular y cumpla con las características antes mencionadas.

El acomodo de las cajas tratara de cubrir el área total de la tarima, cada 2 camas de cajas colocar un separador puede ser cartón, que sirva como estabilizador de la carga, a su vez, realizada las estibas, colocar esquineros para reforzar los ángulos y que ayude como soporte para evitar movimientos y maltratos en las cajas.

### DEL PAQUETE ALIMENTARIO

El acomodo de los insumos al interior, deberá de ser aprobado por DIF Estatal. Se deberá de contar con el certificado de la caja de los diferentes programas alimentarios. En la caja, deberá de mostrarse impreso el contenido de los insumos alimentarios, en color a una tinta y dependerá según el programa del cual se trate.

*Etiquetado relacionado con la Inocuidad de los alimentos e instrucciones para manipulación, preparación y uso*

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
  - La tinta no debe contener plomo.
  - Incluir la leyenda "Prohibida su venta, en los términos previstos en las reglas de operación"
  - Incluir la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF.
- "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."*
- El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

### MÉTODO(S) DE DISTRIBUCIÓN Y CRITERIOS DE ACEPTACIÓN

Los paquetes del alimento se recibirán o rechazarán de acuerdo al siguiente criterio:

| MATERIA PRIMA/PARÁMETRO                    | ACEPTACIÓN                                                                             | RECHAZO                                                    |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Pre envasadas</b>                       |                                                                                        |                                                            |
| Envase                                     | Íntegro y en buen estado                                                               | Roto, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva   |
| Apariencia / Aspecto                       | Color, olor, sabor, aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas | Olor, sabor, color, aspecto, diferentes a las establecidas |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente                                                                                | Vencida                                                    |

**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 cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

### NORMAS O REGLAMENTOS VIGENTES

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentren presentes

**LICITACIÓN PÚBLICA NÚMERO DIF/LP/06/2019**  
**ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS**

microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

- NOM-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 y sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-F-007-1982. Harina de trigo.
- 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-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
- NMX-F-615-NORMEX-2004. Alimentos – Determinación de extracto por etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos – Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
- NMX-F-613-NORMEX-2003. Alimentos – Determinación de fibra cruda en alimentos – método 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.
- Modificación de la Norma Oficial Mexicana 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 coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, DOF 5 de septiembre de 2013.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.



# HOJUELAS DE AVENA

## COMPOSICIÓN

Hojuelas de avena 100% natural. Producto obtenido de los granos de avena (*avena sativa* L.) privados de sus tegumentos, crudos, laminados y adicionados o no de aditivos de uso permitido por la Secretaría de Salud.

## CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS, QUÍMICAS Y FÍSICAS PERTINENTES A LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

**ASPECTO:** Hojuela laminada entera, pequeña, uniformes y blandas.

**COLOR:** Cremoso, café tenue a crema grisáceo.

**OLOR:** Característico, no debe presentar alteraciones como olor a humedad, rancidez, ácido o cualquier otro diferente al origen de la avena.

**SABOR:** Característico, no debe presentar alteraciones como sabor a humedad, rancidez, ácido o cualquier otro diferente al origen de la avena

### CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

- Contenido Neto de 400g

| PARÁMETRO                           | LÍMITE                 |
|-------------------------------------|------------------------|
| Porcentaje de ácidos grasos libres  | Máximo 10%             |
| Humedad                             | Máximo 12%             |
| Cenizas                             | Máximo 2.0%            |
| Presencia de cascarilla             | Máximo 4 piezas en 50g |
| Por cada 100g de avena en hojuelas* |                        |
| Energía                             | 365 Kcal               |
| Proteínas                           | 16g                    |
| Lípidos                             | 6.5g                   |
| Hidratos de carbono                 | 67g                    |
| Fibra                               | 10g                    |
| Sodio                               | 400mg/100g             |

\*SISTEMA MEXICANO DE ALIMENTOS EQUIVALENTES

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| PARÁMETRO                | LÍMITE               |
|--------------------------|----------------------|
| Mesofílicos aerobios     | Máximo 10,000 UFC/g. |
| Mohos y levaduras        | Máximo 100 UFC/g.    |
| Coliformes totales       | Máximo 10 UFC / gr   |
| <i>Salmonella</i> en 25g | NEGATIVO             |
| Coliformes Fecales       | NEGATIVO             |

### ADITIVOS

Sólo se podrán utilizar 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.

### CONTAMINANTES QUÍMICOS

| PARÁMETRO | LÍMITE |
|-----------|--------|
|-----------|--------|