

**CONVOCATORIA PUBLICA**  
**NACIONAL**

**No. CNDIF-001-2022**

(PRESENCIAL)

**B A S E S**

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA**  
**FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS**

**“ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL**  
**ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO**  
**(EIASADC) 2022”**

PRESENCIAL

## CONTENIDO

<b>1.</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>
1.1.	CONCEPTO.
1.2.	PARTIDA
<b>2.</b>	<b>CONDICIONES GENERALES</b>
2.1.	LUGAR, CONDICIONES Y PLAZO DE ENTREGA.
2.2.	VIGENCIA DE LA OFERTA.
2.3.	CONDICIONES DE PAGO.
2.4.	TIPO DE ABASTECIMIENTO.
2.5.	FACTURACIÓN.
2.6.	GARANTÍAS.
2.7.	PENAS CONVENCIONALES.
2.8.	FIRMA DEL PEDIDO/ORDEN DE TRABAJO Y CONTRATO.
2.9.	ACREDITACIÓN DE LOS PROVEEDORES DE ESTAR AL CORRIENTE EN SUS OBLIGACIONES FISCALES.
<b>3.</b>	<b>DESARROLLO DEL PROCESO LICITATORIO</b>
3.1.	LUGAR Y CALENDARIO DE EVENTOS.
3.2.	JUNTA DE ACLARACIÓN DE DUDAS.
3.3.	PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.
<b>4.</b>	<b>REQUISITOS PARA LOS LICITANTES Y SUS PROPUESTAS.</b>
4.1.	REQUISITOS PARA LOS LICITANTES
4.2.	REQUISITOS PARA SUS PROPUESTAS.
4.2.1	PRIMER SOBRE, DOCUMENTACIÓN GENERAL Y PROPUESTA TÉCNICA
4.2.2	SEGUNDO SOBRE, PROPUESTA ECONÓMICA
4.3.	OBSERVACIONES.
4.4.	MUESTRAS, CATÁLOGOS, FOLLETOS Y/O FICHAS TÉCNICAS.
<b>5.</b>	<b>CRITERIOS DE ASIGNACIÓN</b>
<b>6.</b>	<b>DIFERIMIENTO DE EVENTOS.</b>
<b>7.</b>	<b>DESCALIFICACIÓN DE LICITANTES</b>
<b>8.</b>	<b>LICITACIÓN DESIERTA Y CANCELACIÓN</b>
<b>9.</b>	<b>INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS</b>
<b>10.</b>	<b>CONFORMACIÓN DE LAS BASES Y ANEXOS</b>

ANEXO 01	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS
ANEXO 02	DIRECTORIO DE ALMACENES MUNICIPALES
ANEXO 03	PERIODOS DE DISTRIBUCION
ANEXO 04	RFC MUNICIPIOS CHIAPAS
ANEXO 05	ESPECIFICACIONES GENERALES TÉCNICAS (FORMATOS DE LAS PROPUESTAS TÉCNICA Y ECONÓMICA).
ANEXO 06	FORMULARIO DE CONFORMACIÓN Y REPRESENTACIÓN LEGAL DEL LICITANTE
ANEXO 07	ANÁLISIS DE LABORATORIO POR INSUMOS.
ANEXO 08	CUESTIONARIO DE INFORMACIÓN GENERAL.
ANEXO 09	CANTIDAD DE MUESTRAS FÍSICAS
ANEXO 10	VOLUMENES INSUMOS POR REQUISICION

**NOTA:** SE EXHORTA A LOS LICITANTES PARTICIPANTES EN ESTE PROCESO **A HACER USO DE LOS MECANISMOS DE SIMPLIFICACIÓN PARA EL ENVÍO DE SUS PREGUNTAS Y PARA LA ELABORACIÓN DE SUS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS**, LOS CUALES SE ENCUENTRAN DESCRITOS EN EL CUERPO DE ESTAS BASES: **CAPTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS EN FORMATO EXCEL Y WORD DEL NUMERAL 3.3.** CUALQUIER COMENTARIO PODRÁN HACERLOS LLEGAR JUNTO CON SUS PREGUNTAS EN EL EVENTO DE ACLARACIÓN DE DUDAS.

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS**, EN CUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES QUE ESTABLECE LA **LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACION DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS** Y SU REGLAMENTO, INVITA A TODAS LAS PERSONAS FISICAS Y MORALES A PARTICIPAR EN LA LICITACION POR **CONVOCATORIA PUBLICA NACIONAL No. CNDIF-001-2022 PRESENCIAL** PARA LA ADQUISICION DE BIENES DE LOS PROYECTOS ALIMENTARIOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO (EIASADC) 2022, QUE INCLUYEN LOS PROYECTOS **BARRIGUITA LLENA, CORAZÓN CONTENTO DE REGRESO A CASA (DESAYUNOS ESCOLARES) FONDO IV FORTAMUNDF; BARRIGUITA LLENA, CORAZÓN CONTENTO DE REGRESO A CASA (DESAYUNOS Y/O COMIDA) FONDO V FAM, ALIMENTACIÓN A FAMILIAS VULNERABLES Y A GRUPOS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIAS FONDO V FAM, Y ALIMENTACIÓN INTEGRAL MATERNO INFANTIL FONDO V FAM.**

DICHO PROCEDIMIENTO SE LLEVARÁ A CABO BAJO LAS SIGUIENTES:

# **BASES**

## **1. DESCRIPCIÓN.**

- 1.1. CONCEPTO:** "ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO (EIASADC) 2022", CUYAS ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD SE DESCRIBEN EN EL **ANEXO 01.**
- 1.2. PARTIDA:** **22111 PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA PERSONAS.**

## **2. CONDICIONES GENERALES.**

### **2.1. LUGARES, CONDICIONES Y PLAZO DE ENTREGA.**

#### **LUGAR DE ENTREGA:**

145 ALMACENES DE 124 SISTEMAS MUNICIPALES DIF (SMDIF) ACREDITADOS DE LAS REGIONES DE DISTRIBUCIÓN I, II, III Y IV; ASÍ COMO, LOS OCHO CENTROS ASISTENCIALES Y DOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL (CENDI) DEL DIF CHIAPAS (**ANEXO 02**).

ÚNICAMENTE PARA CONSIDERACIÓN:

LOS ALMACENES DE LOS SMDIF APLICAN PARA LOS PROYECTOS ALIMENTARIOS: **BARRIGUITA LLENA, CORAZÓN CONTENTO DE REGRESO A CASA (DESAYUNOS ESCOLARES) FONDO IV FORTAMUNDF; BARRIGUITA LLENA, CORAZÓN CONTENTO DE REGRESO A CASA (DESAYUNOS Y/O COMIDA) FONDO V FAM, ALIMENTACIÓN A FAMILIAS VULNERABLES Y A GRUPOS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIAS FONDO V FAM, Y ALIMENTACIÓN INTEGRAL MATERNO INFANTIL FONDO V FAM.**

## CONDICIONES DE ENTREGA:

LOS BIENES DEBERÁN ENTREGARSE LIBRE A BORDO PISO, ES DECIR, TODAS LAS MANIOBRAS DE TRANSPORTACIÓN, CARGA Y DESCARGA CORRERÁN POR CUENTA Y RIESGO DEL PROVEEDOR ADJUDICADO, GARANTIZANDO LA CORRECTA ENTREGA DE LOS BIENES A ENTERA SATISFACCIÓN DEL ÁREA REQUERENTE, DE 08:00 A 14:00 HORAS, EN DÍAS HÁBILES.

## PLAZO DE ENTREGA:

LA DISTRIBUCIÓN DE LOS INSUMOS ALIMENTICIOS COMPRENDERÁ DEL **22 DE MARZO AL 23 DE SEPTIEMBRE DE 2022**, DE ACUERDO A LOS PERIODOS DE DISTRIBUCIÓN (**ANEXO 03**).

## 2.2. VIGENCIA DE LA OFERTA:

EL CONTRATO CONTARA CON UNA VIGENCIA A PARTIR DE SU FIRMA HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2022.

LOS PRECIOS OFERTADOS SERAN FIJOS Y PERMANECERAN VIGENTES HASTA EL CUMPLIMIENTO TOTAL DEL PEDIDO Y CONTRATO.

## 2.3. CONDICIONES DE PAGO:

SE HARÁ EFECTIVO DENTRO DEL TÉRMINO DE 20 DÍAS HÁBILES CONTADOS A PARTIR DE QUE EL PROVEEDOR PRESENTE AL SISTEMA DIF CHIAPAS, LAS FACTURAS ORIGINALES DE LOS INSUMOS ENTREGADOS, CONFORME ARTÍCULO 55 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS; Y CON EL SOPORTE DOCUMENTAL (NOTAS DE REMISIÓN DEBIDAMENTE REQUISITADAS) QUE AMPARE LA CORRECTA DISTRIBUCIÓN DE LOS INSUMOS A LOS LUGARES DE SURTIMIENTO ESTABLECIDOS.

## 2.4. TIPO DE ABASTECIMIENTO:

**ADJUDICACIÓN GLOBAL POR REQUISICIÓN**, TODOS LOS LOTES QUE CONFORMAN LA REQUISICIÓN, SE ADJUDICARÁ A UN SOLO LICITANTE QUE CUMPLA CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS Y LOS REQUISITOS, ADEMÁS QUE PRESENTE LA PROPUESTA ECONÓMICA MÁS BAJA.

LA PRESENTE LICITACIÓN SE FORMALIZARÁ MEDIANTE CONTRATO ABIERTO, POR EL CUAL SE ENTENDERÁ QUE LA ENTIDAD, CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO 49 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS Y ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO SE ESTABLECERÁ LA CANTIDAD MÍNIMA Y MÁXIMA DEL PRESUPUESTO QUE PODRÁ EJERCERSE EN LA ADQUISICIÓN, EL ARRENDAMIENTO O LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO, LA CANTIDAD O PRESUPUESTO MÍNIMO QUE SE REQUERIRÁ, NO PODRÁ SER INFERIOR AL 40% DEL PRESUPUESTO MÁXIMO QUE SE ESTABLEZCA, FRACCIÓN I DEL ARTÍCULO 71 DE LA LEY.

## NOTAS DE REMISION:

EN EL PROCESO DE DISTRIBUCIÓN DE LOS PROYECTOS ALIMENTARIOS SE GENERARÁN **OCHO** TIPOS DE NOTAS DE REMISIÓN: POR PROGRAMA, FUENTE DE FINANCIAMIENTO, LUGAR DE SURTIMIENTO Y REGIÓN DE DISTRIBUCIÓN:

1. BARRIGUITA LLENA, CORAZÓN CONTENTO DE REGRESO A CASA (DESAYUNOS ESCOLARES) FONDO IV FORTAMUNDF.
2. BARRIGUITA LLENA, CORAZÓN CONTENTO DE REGRESO A CASA (DESAYUNOS) FONDO V FAM.
3. BARRIGUITA LLENA, CORAZÓN CONTENTO DE REGRESO A CASA (COMIDA) FONDO V FAM.
4. ALIMENTACIÓN INTEGRAL MATERNO INFANTIL (MUJERES EMBARAZADAS Y EN PERÍODO DE LACTANCIA) FONDO V FAM.
5. ALIMENTACIÓN INTEGRAL MATERNO INFANTIL (MENORES DE 6 A 24 MESES) FONDO V FAM.
6. ALIMENTACIÓN A FAMILIAS VULNERABLES Y A GRUPOS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIAS (MENORES DE 2 A 5 AÑOS NO ESCOLARIZADOS) FONDO V FAM.

7. ALIMENTACIÓN A FAMILIAS VULNERABLES Y A GRUPOS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIAS (GRUPOS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIAS) FONDO V FAM.
8. ALIMENTACIÓN A FAMILIAS VULNERABLES Y A GRUPOS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIAS (CENTROS ASISTENCIALES Y POBLACIÓN EN RIESGO) FONDO V FAM.

EL SISTEMA ESTATAL DIF A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VALIDARÁ LAS NOTAS DE REMISIÓN DE ACUERDO A LOS LISTADOS DE REQUERIMIENTO DE INSUMOS ALIMENTICIOS PROGRAMADOS POR PROGRAMA, FUENTE DE FINANCIAMIENTO, LUGAR DE SURTIMIENTO Y REGIÓN DE DISTRIBUCIÓN, Y ENTREGADOS AL PROVEEDOR.

POSTERIOR A LA VALIDACIÓN DE LAS NOTAS DE REMISIÓN, EL SISTEMA DIF CHIAPAS SOLICITARÁ AL PROVEEDOR LA EMISIÓN DE LAS FACTURAS CORRESPONDIENTES, DE ACUERDO A LOS LISTADOS DE REQUERIMIENTO DE INSUMOS: LUGAR DE SURTIMIENTO, MUNICIPIO, PROGRAMA Y FUENTE DE FINANCIAMIENTO, LAS CUALES DEBEN DE CUMPLIR DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS FISCALES CORRESPONDIENTES.

LOS CAMPOS QUE CONTIENE LA NOTA DE REMISIÓN, SON LOS SIGUIENTES:

1. NÚMERO DE REMISIÓN
2. FECHA DE EMISIÓN DE LA REMISIÓN.
3. NOMBRE DE LA DELEGACIÓN
4. CLAVE DEL MUNICIPIO
5. NOMBRE DEL MUNICIPIO
6. LUGAR DE SURTIMIENTO.
7. PROYECTO Y FUENTE DE FINANCIAMIENTO.
8. NÚMERO DE BENEFICIARIOS.
9. NÚMERO DE CENTRO ESCOLAR O LOCALIDAD.
10. PERÍODO DE DISTRIBUCIÓN.
11. FECHA DE RECEPCIÓN DE INSUMOS.
12. PRODUCTOS ORDENADOS EN ORDEN ALFABÉTICO.
13. CANTIDAD PROGRAMADA
14. CANTIDAD RECIBIDA
15. DIFERENCIA
16. ESPACIO PARA EL SELLO DE LA EMPRESA Y ALMACÉN DEL SMDIF.
17. NOMBRE, PUESTO Y FIRMA DEL ENCARGADO DE ALMACÉN Y DEL DIRECTOR (A) DEL SISTEMA MUNICIPAL DIF (SMDIF).
18. NOMBRE, PUESTO Y FIRMA DE LA EMPRESA

LAS ENTREGAS SON TOTALES Y SE REFLEJAN EN UNA NOTA DE REMISIÓN POR LUGAR DE SURTIMIENTO.

## 2.5. FACTURACIÓN.

### PROYECTOS FONDO V FAM

**NOMBRE:** SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS.  
**R.F.C.:** SDI001208PY8.  
**DOMICILIO:** LIBRAMIENTO NORTE ORIENTE, SALOMON GONZALEZ BLANCO ESQUINA PASO LIMON S/N COLONIA PATRIA NUEVA.  
**CIUDAD:** TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS.  
**C.P.:** 29045.

*LOS DIGITALES DE LAS FACTURAS TIMBRADAS Y XML, SERÁN ENVIADOS AL CORREO [abasto-distribucion@difchiapas.gob.mx](mailto:abasto-distribucion@difchiapas.gob.mx) DE LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, PARA SU REVISIÓN Y VALIDACIÓN CORRESPONDIENTE.*

**DEBIENDO INDICAR LO SIGUIENTE:**

- PERÍODO (BIMESTRAL O TRIMESTRAL)
- MUNICIPIO
- CANTIDAD DE INSUMOS.
- DESCRIPCIÓN DE INSUMOS.
- COSTO UNITARIO DE LOS INSUMOS.
- MONTO GLOBAL DE LOS INSUMOS ENTREGADOS.

**PROYECTO FONDO IV FORTAMUNDF: BARRIGUITA LLENA CORAZÓN CONTENTO DE REGRESO A CASA (DESAYUNOS ESCOLARES), SERÁ POR INSUMO Y PROYECTO, CON LAS ESPECIFICACIONES SIGUIENTES:**

- a. A NOMBRE DE LOS H. AYUNTAMIENTO MUNICIPALES, DE ACUERDO AL REGISTRO FEDERAL DE CAUSANTES POR MUNICIPIO. (**ANEXO 04**)
- b. INDICANDO EL PERÍODO Y EL MUNICIPIO QUE CORRESPONDA.
- c. CANTIDAD DE INSUMOS.
- d. DESCRIPCIÓN DE LOS INSUMOS.
- e. COSTO UNITARIO DE LOS INSUMOS.
- f. MONTO GLOBAL DE LOS INSUMOS ENTREGADOS

LAS FACTURAS SERÁN GENERADAS POR MUNICIPIO Y LUGAR DE SURTIMIENTO, ESTO DEBIDO A LA COMPROBACIÓN QUE REALIZAN LOS H. AYUNTAMIENTOS ANTE LAS INSTANCIAS FISCALES FEDERALES Y ESTATALES CORRESPONDIENTES.

LOS DIGITALES DE LAS FACTURAS TIMBRADAS Y XML, SERÁN ENVIADOS AL CORREO [abasto-distribucion@difchiapas.gob.mx](mailto:abasto-distribucion@difchiapas.gob.mx) DE LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, PARA SU REVISIÓN Y VALIDACIÓN CORRESPONDIENTE.

**2.6. GARANTÍAS.**

DEBERÁ CONSIDERAR LO ESTIPULADO EN EL ARTÍCULO **461** y **462** DEL CODIGO DE LA HACIENDA PUBLICA PARA EL ESTADO DE CHIAPAS.

LAS GARANTIAS Y FIANZAS DEBERÁN CONTENER LOS REQUISITOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 35 FRACCIONES I, III Y IV DE LA **LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACION DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS** y 86 DE SU REGLAMENTO.

**A. GARANTIA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA**

PARA GARANTIZAR LA SERIEDAD DE LA PROPUESTA POR PARTE DE LOS LICITANTES PARTICIPANTES, ESTA GARANTÍA SE HARÁ MEDIANTE **CHEQUE NO NEGOCIABLE** CON LA LEYENDA "PARA ABONO EN CUENTA" DEL BENEFICIARIO, CON UN IMPORTE MÍNIMO DEL 5% DEL TOTAL DE SU OFERTA ECONÓMICA, SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

**B. DE CUMPLIMIENTO DEL PEDIDO Y CONTRATO.**

PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS PEDIDOS O CONTRATOS POR EL MONTO Y EN EL PLAZO PACTADO Y, PARA PROTEGER A LA ENTIDAD SOLICITANTE DE PÉRDIDAS FINANCIERAS POR INCUMPLIMIENTO DEL LICITANTE ADJUDICADO DURANTE LA ENTREGA DE LOS BIENES, EL CONCURSANTE GANADOR DEBERÁ PRESENTAR CHEQUE CERTIFICADO CON CARGO A INSTITUCIÓN BANCARIA LEGALMENTE CONSTITUIDA CONFORME A LA LEGISLACIÓN MEXICANA, O BIEN, MEDIANTE PÓLIZA DE FIANZA OTORGADA POR INSTITUCIÓN AFIANZADORA DEBIDAMENTE AUTORIZADA, CON UN IMPORTE MÍNIMO DEL 10% SOBRE EL TOTAL DE LOS CONTRATOS, SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.

EL CHEQUE CERTIFICADO O LA FIANZA DEBERA EXPEDIRSE **A FAVOR DE LA SECRETARIA DE HACIENDA**, DE CONFORMIDAD AL ARTICULO 36 FRACCION I DE LA **LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACION DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS**.

### C. DE DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS.

EL PROVEEDOR DEBERÁ GARANTIZAR LOS BIENES ADQUIRIDOS CONTRA DEFECTOS O VICIOS OCULTOS MEDIANTE LA PRESENTACIÓN DE UNA PÓLIZA DE FIANZA, CHEQUE DE CAJA O CHEQUE CERTIFICADO, EN TODOS LOS CASOS DEBERÁN GARANTIZAR EL 10% DEL MONTO TOTAL PAGADO SOBRE LOS BIENES DE QUE SE TRATE, DEBIENDO HACER VÁLIDAS TALES GARANTÍAS POR UN LAPSO QUE NO PODRÁ SER MENOR A DOCE MESES, EL PLAZO DE DICHA GARANTÍA SE CONTARÁ A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCIÓN DE LOS BIENES ANTES REFERIDOS. DICHA GARANTÍA DEBERÁ PRESENTARSE EN LA RECEPCIÓN FORMAL DE LOS BIENES, SUSTITUYENDO A LA PRESENTADA PARA GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES ESTABLECIDAS EN EL PEDIDO O CONTRATO.

EL CHEQUE DE CAJA, EL CERTIFICADO O LA FIANZA DEBERA EXPEDIRSE **A FAVOR DE LA SECRETARIA DE HACIENDA**, DE CONFORMIDAD AL ARTICULO 36 FRACCION I DE LA **LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACION DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS**.

EL ORIGINAL DEL CHEQUE CERTIFICADO, CHEQUE DE CAJA O LA FIANZA DEBERÁN ENTREGARSE A LA ENTIDAD SOLICITANTE.

### 2.7. PENAS CONVENCIONALES

PARA DAR CUMPLIMIENTO A LOS ARTÍCULOS 49 FRACCIÓN IX Y 63 DE LA LEY, 95, 96 Y 97 DEL REGLAMENTO ES RESPONSABILIDAD DE LAS DEPENDENCIAS Y ENTIDADES DETERMINAR LA CANCELACIÓN DE LOTES, INICIAR LOS PROCEDIMIENTOS DE EJECUCIÓN DE GARANTÍAS, RESCINDIR CONTRATOS Y APLICAR LAS PENAS CONVENCIONALES A CARGO DEL PROVEEDOR O PRESTADOR DE SERVICIOS GANADOR POR INCUMPLIMIENTO DEL PEDIDO Y CONTRATO, ESTAS ÚLTIMAS NO EXCEDERÁN EL IMPORTE DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

LA PENA CONVENCIONAL POR INCUMPLIMIENTO SERÁ DE 5 AL MILLAR SOBRE EL VALOR (SIN I.V.A.) DE LO INCUMPLIDO POR CADA DÍA DE ATRASO HASTA LA FECHA DE CUMPLIMIENTO.

LA PENA CONVENCIONAL SE CALCULARÁ MULTIPLICANDO EL VALOR (SIN I.V.A.) DE LOS BIENES ENTREGADOS CON DEMORA, POR EL PORCENTAJE DE LA PENALIZACIÓN DIARIA (0.005) Y EL RESULTADO SE MULTIPLICARÁ POR EL NÚMERO DE DÍAS NATURALES DE ATRASO. EL CÁLCULO DE LA PENA CONVENCIONAL EMPIEZA A COMPUTARSE AL DÍA SIGUIENTE A QUE VENZA EL PLAZO DE ENTREGA DE LOS BIENES/SERVICIOS DESCRITOS EN EL PEDIDO/ORDEN DE TRABAJO DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD.

$$PCI = (\underbrace{VBED}_{\text{VALOR (SIN I.V.A.) DE LOS BIENES/SERVICIOS ENTREGADOS CON DEMORA}} \times \underbrace{0.005}_{\text{PORCENTAJE DE PENALIZACIÓN DIARIA}}) \underbrace{DAE}_{\text{DÍAS DE ATRASO EN LA ENTREGA.}}$$

PCI = PENA CONVENCIONAL POR INCUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES O SERVICIOS.

DAE = (FECHA LÍMITE DE ENTREGA, FECHA EN LA QUE EL PROVEEDOR/PRESTADOR DE SERVICIO DEBIERA FINIQUITAR LA ENTREGA TOTAL DE LOS BIENES/SERVICIOS DESCRITOS EN EL PEDIDO/ORDEN DE TRABAJO) MENOS (FECHA DE CUMPLIMIENTO, FECHA EN LA QUE EL PROVEEDOR/PRESTADOR DE SERVICIO ENTREGÓ LOS BIENES/SERVICIOS).

### 2.8. FIRMA DEL PEDIDO/ORDEN DE TRABAJO Y CONTRATO.

Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N  
Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.  
Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)

EL REPRESENTANTE LEGAL ACREDITADO DEL LICITANTE ADJUDICADO, DEBERÁ PRESENTARSE A FIRMAR EL PEDIDO O CONTRATO POSTERIOR A LA FECHA DEL ACTO DE FALLO DE ESTA LICITACIÓN DEBIENDO PRESENTAR: EL ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA DEL ACTA CONSTITUTIVA DE LA EMPRESA; EL ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA DEL **PODER NOTARIAL** QUE LO ACREDITE COMO TAL Y EL **ORIGINAL DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL CON FOTOGRAFÍA**, ASÍ COMO **LAS FIANZAS** QUE CORRESPONDAN, EN LAS OFICINAS DE LA REQUIRENTE, CUYOS DATOS SON LOS SIGUIENTES:

**NOMBRE:** AREA DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS.  
**DOMICILIO:** LIBRAMIENTO NORTE ORIENTE SALOMÓN GONZÁLEZ BLANCO S/N ESQUINA PASO LIMÓN COLONIA PATRIA NUEVA.  
**HORARIO:** EN DÍAS HÁBILES Y HORARIO DE 09:00 A 15:00 HRS. TELÉFONO 961- 61 700 20 EXT. 55069.  
**CIUDAD:** TUXTLA GUTIERREZ, CHIAPAS.

AL LICITANTE QUE LE SEA ADJUDICADO EL PEDIDO Y CONTRATO COMO RESULTADO DE ESTA LICITACIÓN Y QUE POR CAUSAS IMPUTABLES AL MISMO, LA OPERACIÓN NO SE FORMALICE DENTRO DE UN TÉRMINO NO MAYOR A 15 DÍAS HÁBILES, **CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE LA NOTIFICACION DEL FALLO**, SE HARÁ ACREEDOR A LAS SANCIONES A QUE HACE REFERENCIA EL ARTÍCULO **51** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS.

LA PRESENTE LICITACIÓN SE FORMALIZARÁ MEDIANTE CONTRATO ABIERTO DE ACUERDO A LOS ARTÍCULOS 49 Y 71 DE LA LEY ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS, ASI COMO A LA FRACCIÓN I DEL ARTÍCULO 103 DE SU REGLAMENTO, ESTABLECIENDO LA CANTIDAD MÍNIMA Y MÁXIMA DEL PRESUPUESTO QUE PODRÁ EJERCERSE EN LA ADQUISICIÓN, LA CANTIDAD O PRESUPUESTO MÍNIMO QUE SE REQUERIRÁ, NO PODRÁ SER INFERIOR AL 40% DEL PRESUPUESTO MÁXIMO QUE SE ESTABLEZCA.

## 2.9. ACREDITACIÓN DE LOS PROVEEDORES DE ESTAR AL CORRIENTE EN SUS OBLIGACIONES FISCALES

PARA EL CUMPLIMIENTO DEL ARTICULO 26 FRACCION XIII INCISO J DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACION DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS, DE ESTE PUNTO, SE REQUIERE QUE LOS LICITANTES PRESENTEN DOCUMENTACION QUE COMPRUEBE QUE SE ENCUENTRA AL CORRIENTE EN SUS OBLIGACIONES FISCALES ESTATALES Y FEDERALES, **AL MOMENTO DE LA APERTURA DE PROPUESTAS TECNICAS, DEBERA PRESENTAR** EL ORIGINAL DE LA **OPINION DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES** Y LA **CONSTANCIA DE NO ADEUDO DE OBLIGACIONES FISCALES VIGENTE**, DANDO CUMPLIMIENTO A LAS DISPOSICIONES SEÑALADAS EN EL ARTÍCULO 228 DEL CÓDIGO DE LA HACIENDA PÚBLICA PARA EL ESTADO DE CHIAPAS.

## 3. DESARROLLO DEL PROCESO LICITATORIO.

### 3.1. LUGAR Y CALENDARIO DE EVENTOS.

LOS EVENTOS SE CELEBRARÁN EN LA **SALA DE JUNTAS DE LA DIRECCION DE ATENCION A GRUPOS VULNERABLES Y ASISTENCIA EN SALUD** DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, EDIFICIO DEL CENTRO DE REHABILITACIÓN, UBICADO EN LIBRAMIENTO NORTE ORIENTE SALOMÓN GONZÁLEZ BLANCO S/N PATRIA NUEVA, C.P. 29045, DE LA CIUDAD DE TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS. DE PRESENTARSE UN CAMBIO DE SEDE ÉSTE SERÁ COMUNICADO OPORTUNAMENTE.

FECHA LÍMITE PARA ENVIAR PREGUNTAS PARA LA JUNTA DE ACLARACIÓN DE DUDAS				
17/FEBRERO/2022 14:00 HRS.				
JUNTA DE ACLARACIÓN DE DUDAS	ENTREGA DE MUESTRAS Y ENSAYOS DE LABORATORIO	APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS	APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS	FALLO DE LA LICITACIÓN
21/FEBRERO/2022 13:00 HRS.	24/FEBRERO/2022 9:00 A 11:00 HRS.	25/FEBRERO/2022 12:00 HRS.	03/MARZO/2022 12:00 HRS.	07/MARZO/2022 12:00 HRS.

### 3.2. JUNTA DE ACLARACIÓN DE DUDAS.

#### A. PRESENTACIÓN DE PREGUNTAS O DUDAS.

LAS PREGUNTAS O DUDAS DE LAS EMPRESAS DEBERÁN PRESENTARSE A MÁS TARDAR EL DÍA Y HORA SEÑALADA EN EL NUMERAL 3.1. ANTERIOR, DE FORMA ESCRITA EN PAPEL MEMBRETADO DE LA EMPRESA CON NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA MISMA, DIRIGIDA AL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACION DE SERVICIOS. LAS DUDAS O PREGUNTAS DEBERÁN ENVIARSE POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:

- I. AL DOMICILIO ESPECIFICADO EN EL NUMERAL 3.1. DE ESTAS BASES, CON EL **JEFE DEL AREA DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES.**
- II. AL CORREO ELECTRÓNICO [preguntaslicitaciones@difchiapas.gob.mx](mailto:preguntaslicitaciones@difchiapas.gob.mx) CORREO ELECTRÓNICO QUE SE ENVÍE CON LAS PREGUNTAS O DUDAS CONTENDRÁ LOS SIGUIENTES DATOS: **MODALIDAD Y NÚMERO DE LA LICITACIÓN, NOMBRE DE LA EMPRESA, DOMICILIO, TELÉFONO; EN EXTENSION .DOC O .PDF LEGIBLES.**

LAS SOLICITUDES DE ACLARACIÓN DEBERÁN PLANTEARSE DE MANERA CONCISA Y ESTAR DIRECTAMENTE VINCULADAS CON LOS PUNTOS CONTENIDOS EN ESTA CONVOCATORIA, **INDICANDO EL PUNTO ESPECÍFICO O DEL ANEXO CON EL CUAL SE RELACIONA.** LAS SOLICITUDES DE ACLARACIÓN QUE NO CUMPLAN CON ESTOS REQUISITOS, SERAN DESECHADAS.

LOS LICITANTES AL REMITIR SUS PREGUNTAS O DUDAS LEGIBLES, **DEBERÁN ACREDITAR HABER ADQUIRIDO LAS BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN,** ANEXANDO COPIA SIMPLE DE LA ORDEN DE PAGO UNIVERSAL O RECIBO ELECTRONICO DE PAGO DE LA SECRETARIA DE HACIENDA, CASO CONTRARIO **NO SE LES DARÁ RESPUESTA.**

**ES RESPONSABILIDAD DEL LICITANTE VERIFICAR QUE LAS PREGUNTAS QUE HAYAN ENVIADO POR CUALQUIER MEDIO, SEAN RECIBIDAS EN TIEMPO Y FORMA.**

**LAS SOLICITUDES DE ACLARACIÓN QUE SEAN RECIBIDAS CON POSTERIORIDAD AL PLAZO PREVISTO PARA LA ENTREGA DE LAS PROPUESTAS, NO SERÁN CONTESTADAS POR LA CONVOCANTE POR RESULTAR EXTEMPORÁNEAS, DEBIÉNDOSE INTEGRAR AL EXPEDIENTE RESPECTIVO; EN CASO DE QUE ALGÚN PARTICIPANTE PRESENTE NUEVAS SOLICITUDES DE ACLARACIÓN LA CONVOCANTE LAS RECIBIRÁ, PERO NO LES DARÁ RESPUESTA.**

## B. CELEBRACIÓN DE LA JUNTA.

**LA JUNTA DE ACLARACIÓN DE DUDAS**, SE LLEVARÁ A CABO EL DÍA Y HORA SEÑALADA EN EL NUMERAL 3.1. DE LAS BASES; EN LA CUAL SE CONSIDERARÁ A AQUEL (AQUELLOS) LICITANTE(S) PARTICIPANTE(S) QUE DEBIDAMENTE ACREDITADAS SUS PREGUNTAS A TRAVÉS DEL PUNTO 3.2. INCISO A SERÁN CONSIDERADAS DENTRO DE LA RESPECTIVA ACTA DE ACLARACIÓN DE DUDAS, CASO CONTRARIO EL LICITANTE(S) PARTICIPANTE(S) PODRÁ(N) ESTAR PRESENTE(S) EN DICHA JUNTA DE ACLARACIÓN DE DUDAS SOLO EN CALIDAD DE OYENTE(S).

LOS REPRESENTANTES DE LAS EMPRESAS DEBERÁN IDENTIFICARSE Y REGISTRARSE CON LA PERSONA ENCARGADA EN LA MESA DE REGISTRO. LA INASISTENCIA DE LOS PARTICIPANTES A LA JUNTA DE ACLARACIONES, NO LOS LIBERA DE LA RESPONSABILIDAD DE ACEPTAR COMO VÁLIDOS LOS ASUNTOS TRATADOS EN LA MISMA, SIN EMBARGO; **AL SIGUIENTE DÍA HÁBIL** PODRÁN CONSULTAR LA PÁGINA WEB <http://adquisiciones.difchiapas.gob.mx>, EL ACTA RESPECTIVA; EN CASO DE PRESENTAR ALGÚN PROBLEMA EN LA DESCARGA, PODRÁ ACUDIR AL AREA DE RECURSOS MATERIALES Y SERVICIOS GENERALES PARA QUE LES SEA ENTREGADA UNA COPIA DEL ACTA.

PREVIO AL INICIO DE LA JUNTA DE ACLARACIÓN DE DUDAS, **SE REALIZARÁ UNA REVISIÓN DE LAS RESPUESTAS ENVIADAS POR EL AREA REQUERENTE POR PARTE DEL SUBCOMITE DE ADQUISICIONES**, POSTERIORMENTE, SE DARÁ LECTURA AL ACTA RESPECTIVA CON LOS LICITANTES PARTICIPANTES.

### 3.3. PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

EL EVENTO SE LLEVARÁ A CABO EL DÍA Y HORA SEÑALADO EN EL NUMERAL 3.1 DE LAS PRESENTES BASES, CONFORME A LO SIGUIENTE:

#### A. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS.

EL REGISTRO DE LOS ASISTENTES Y LA RECEPCIÓN DE PROPUESTAS SE REALIZARÁN DENTRO DEL HORARIO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 3.1. DE LAS PRESENTES BASES. **FUERA DEL HORARIO REFERIDO, NO SE RECIBIRÁ PROPUESTA ALGUNA**, POR LO QUE SE RECOMIENDA A LOS LICITANTES LLEGAR CON ANTICIPACIÓN AL HORARIO ESTABLECIDO, **SIENDO RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE LOS PARTICIPANTES EL NO PRESENTARSE EN TIEMPO Y FORMA.**

#### B. PROCESO DE ACREDITACION:

DEBERA PRESENTAR FUERA DE LOS SOBRES QUE CONTENGAN LA PROPUESTA TECNICA Y ECONOMICA LO SIGUIENTE:

##### I. COMPROBANTE DE PAGO DE BASES

##### II. ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA DE LA ESCRITURA PÚBLICA O ACTA DE NACIMIENTO O DOCUMENTO LEGAL CON EL QUE SE ACREDITA LA PERSONALIDAD DEL REPRESENTANTE O MANDATARIO DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL SEGÚN EL CASO; Y ADEMÁS ORIGINAL (PARA COTEJO) Y COPIA SIMPLE (PARA ARCHIVO) DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE CON FOTOGRAFÍA (CARTILLA DEL SERVICIO MILITAR, PASAPORTE VIGENTE, CEDULA PROFESIONAL O CREDENCIAL PARA VOTAR).

**CARTA PODER SIMPLE** OTORGADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL ACREDITADO, DEBIDAMENTE REQUISITADA INCLUYENDO NOMBRE COMPLETO Y FIRMA AUTÓGRAFA DE QUIEN OTORGA Y RECIBE EL PODER, ASÍ COMO DE LOS TESTIGOS; Y ORIGINAL (PARA COTEJO) Y COPIA SIMPLE (PARA ARCHIVO) DE IDENTIFICACIÓN OFICIAL VIGENTE CON FOTOGRAFÍA (CARTILLA DEL SERVICIO MILITAR, PASAPORTE VIGENTE, CEDULA PROFESIONAL O CREDENCIAL PARA VOTAR) DE QUIEN OTORGA Y RECIBE EL PODER.

##### III. DECLARACIÓN ESCRITA EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE, EN LA QUE MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD:

Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N  
Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.  
Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)

1. QUE NO SE ENCUENTRA EN LOS SUPUESTOS DEL ARTÍCULO 32 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACION DE SERVICIOS.
2. QUE EL PARTICIPANTE ES UNA EMPRESA CON EXPERIENCIA EN EL RAMO.
3. QUE EL ACTA CONSTITUTIVA O EN SU CASO MODIFICACIONES A LA MISMA, SE ENCUENTREN INSCRITAS EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO U OFICINAS REGISTRALES.
4. QUE NO TIENEN ADEUDOS FISCALES FIRMES A SU CARGO POR IMPUESTOS ESTATALES O FEDERALES.
5. EN CASO DE TENER ADEUDOS FISCALES FIRMES Y CONTAR CON CONVENIO PARA EL PAGO A PLAZOS, QUE NO HAN INCURRIDO DURANTE EL EJERCICIO VIGENTE EN LAS CAUSALES DE REVOCACIÓN A QUE HACE REFERENCIA EL ARTÍCULO 66-A, FRACCIÓN IV DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN.
6. ESCRITO EN EL QUE INDIQUEN DOMICILIO, TELÉFONO Y CORREO ELECTRÓNICO DONDE SE LE PODRÁ HACER CUALQUIER TIPO DE NOTIFICACIÓN.

- IV. COPIA OPINION DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES VIGENTE** Y EN SENTIDO POSITIVO EXPEDIDA POR EL SERVICIO DE ADMINISTRACION TRIBUTARIA, DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 32- D DEL CODIGO FISCAL DE LA FEDERACION.
- V. COPIA DE LA CONSTANCIA DE NO ADEUDOS FISCALES VIGENTE**, (VIGENCIA NO MAYOR A 30 DIAS NATURALES) EXPEDIDA POR LA SECRETARIA DE HACIENDA DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 228 DEL CODIGO DE LA HACIENDA PUBLICA PARA EL ESTADO DE CHIAPAS.
- VI. ORIGINAL DE LA CARTA EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE**, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, **DIRIGIDA AL SISTEMA** PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE, **AFIRMEN O NIEGUEN SI CUENTA CON VINCULOS O RELACIONES DE NEGOCIOS LABORALES**, PROFESIONALES, PERSONALES O FAMILIARES CON SERVIDORES PUBLICOS O CON QUIENES PARTICIPEN EN CONTRATACIONES PUBLICAS, ADCRITOS AL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, DE CONFORMIDAD AL ARTICULO 44 PARAFO SEGUNDO DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS.
- VII. ORIGINAL DE LA CARTA EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE**, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, **DIRIGIDA AL SISTEMA** PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE, **QUE NO DESEMPEÑA EMPLEO, CARGO O COMISION EN EL SERVICIO PUBLICO** O QUE A PESAR DE DESEMPEÑARLO CON LA FORMALIZACION DEL CONTRATO CORRESPONDIENTE NO SE ACTUALIZA UN CONFLICTO DE INTERESES EN CASO DE SER PERSONA JURIDICA COLECTIVA, DICHA MANIFESTACION DEBERA PRESENTARLA RESPECTO A LOS SOCIOS O ACCIONISTAS QUE EJERZAN CONTROL SOBRE LA SOCIEDAD, DE CONFORMIDAD AL ARTICULO 49 FRACCION XI DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS.

**EL ENCARGADO DE LA MESA DE REGISTRO NO TIENE FACULTADES** DE ASESORAR A LOS LICITANTES, NI HACER TIEMPOS DE ESPERA PARA INCLUIR DOCUMENTACIÓN FALTANTE, ASÍ COMO HACER OBSERVACIONES PERSONALES SOBRE LAS PROPUESTAS DE LOS LICITANTES, **SIENDO RESPONSABILIDAD EXCLUSIVA DE LOS PARTICIPANTES ACREDITARSE EN FORMA.**

SE CONSIDERARÁN COMO ENTREGADOS LOS SOBRES, UNA VEZ QUE ÉSTOS SEAN SELLADOS CON LA HORA DEL RELOJ DE LA MESA DE REGISTRO; A PARTIR DE ESTE MOMENTO, **EL LICITANTE NO PODRÁ REALIZAR MANEJO ALGUNO DE ESTOS SOBRES Y DE LOS DOCUMENTOS DE ACREDITACIÓN**, YA QUE SE CONSIDERARÁN COMO OFICIALMENTE RECIBIDOS POR EL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACION DE SERVICIOS.

EN CASO DE QUE LAS PROPUESTAS SEAN VOLUMINOSAS Y ESTO NO PERMITA EL CHECADO, DEBERÁ SOLICITAR ETIQUETAS ADHERIBLES AL ENCARGADO DE LA MESA DE REGISTRO, REALIZANDO EL CHEQUEO EN ELLA, POSTERIORMENTE DEBERÁ COLOCARLAS EN EL SOBRE TÉCNICO Y ECONÓMICO, PROCURANDO NO CUBRIR ALGÚN DATO DE LA ROTULACIÓN.

EL HORARIO AL QUE SE SUJETARÁN LOS EVENTOS DE ESTA LICITACIÓN ESTARÁ DETERMINADO POR EL RELOJ QUE, PARA EL REGISTRO DE LOS SOBRES, SE ENCUENTRA DISPUESTO EN LA MESA DE REGISTRO.

### **C. APERTURA DE SOBRES.**

ESTE ACTO SE REALIZARÁ EN DOS ETAPAS INICIARÁ CON **LA RECEPCIÓN Y RÚBRICA POR PARTE DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS DE LA CONVOCANTE Y PROVEEDORES DEL SOBRE RELATIVO A SU PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA.**

UNA VEZ RECIBIDAS LAS PROPUESTAS EN LA FECHA, HORA Y LUGAR ESTABLECIDOS, ÉSTAS NO PODRÁN SER RETIRADAS O DEJARSE SIN EFECTO, POR LO QUE DEBERÁN CONSIDERARSE VIGENTES DENTRO DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN HASTA SU CONCLUSIÓN.

EN LA PRIMERA ETAPA, SE DARÁ COMIENZO CON LA PRESENTACIÓN DE LA LICITACIÓN EN PROCESO, LA APERTURA Y LECTURA DE LOS SOBRES QUE CONTENGAN LAS PROPUESTAS TÉCNICAS, SE LEVANTARA ACTA DE ESTA ETAPA, EN LA QUE SE MENCIONARÁ EL NOMBRE DE LOS PROVEEDORES CUYAS PROPUESTAS TÉCNICAS HAYAN CUMPLIDO CUANTITATIVAMENTE CON LOS REQUISITOS LEGALES, ADMINISTRATIVOS Y TÉCNICOS DETALLANDO LAS RAZONES QUE SE TUVIERON PARA ELLO.

LOS SOBRES DE LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS QUEDARÁN EN RESGUARDO DE LA CONVOCANTE, MISMOS QUE SERÁN APERTURADOS EN LA FECHA PROGRAMADA, DE ACUERDO AL PUNTO 3.1 DE ESTAS BASES.

EN LA SEGUNDA ETAPA, SE APERTURA Y SE DA LECTURA DE LOS SOBRES QUE CONTENGAN LAS PROPUESTAS ECONOMICAS, DE LOS LICITANTES CUYAS PROPUESTAS TECNICAS NO HUBIESEN SIDO DESECHADAS O DESCALIFICADAS EN LA ETAPA TECNICA, SE LEVANTARA ACTA DE ESTA ETAPA, EN LA QUE SE MENCIONARÁ EL NOMBRE DE LOS PROVEEDORES CUYAS PROPUESTAS ECONOMICAS HAYAN CUMPLIDO CUANTITATIVAMENTE CON LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LAS BASES.

LOS LICITANTES QUE NO HAYAN CUMPLIDO CON LOS PUNTOS REQUERIDOS EN LAS PROPUESTAS TECNICAS, NO SE APERTURARAN SUS PROPUESTAS ECONOMICAS, POR LO QUE SE LE REGRESARAN DEBIDAMENTE SELLADOS A LOS 5 DIAS HABILES DESPUES DEL FALLO.

## **4. REQUISITOS PARA LOS LICITANTES Y SUS PROPUESTAS.**

### **4.1. REQUISITOS PARA LOS LICITANTES.**

LOS REQUISITOS QUE DEBERÁN CUMPLIR LOS LICITANTES, SON LOS SIGUIENTES:

- A. NO ENCONTRARSE EN NINGUNO DE LOS SUPUESTOS PREVISTOS POR EL ARTÍCULO 32 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS;**

- B. SER PERSONA FÍSICA O MORAL, QUE POSEA PLENA CAPACIDAD JURÍDICA Y NO SE ENCUENTRE IMPEDIDO CIVIL, MERCANTIL O ADMINISTRATIVAMENTE PARA EJERCER PLENAMENTE SUS DERECHOS Y CUMPLIR SUS OBLIGACIONES Y CUYO OBJETO SOCIAL ESTÉ RELACIONADO CON EL MOTIVO DE ESTA LICITACIÓN; Y

#### 4.2. REQUISITOS PARA SUS PROPUESTAS.

LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR SUS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS DE ACUERDO AL **ANEXO 05**, CONFORME A LO SIGUIENTE:

- a. **DEBERÁN CUMPLIR** CON TODAS LAS ESPECIFICACIONES DADAS POR LA ENTIDAD REQUIRENTE, LAS CUALES SE DESCRIBEN EN EL **ANEXO 01**, ASÍ COMO **LAS ACLARACIONES QUE SOBRE ÉSTAS SE HAYAN ASENTADO EN EL ACTA DE LA JUNTA DE ACLARACIÓN DE DUDAS;**
- B. ELABORARSE EN IDIOMA ESPAÑOL, SIN TACHADURAS, NI ENMENDADURAS Y CON INFORMACIÓN LEGIBLE;
- C. TODAS LAS ESPECIFICACIONES DE LOS LOTES OFERTADOS DESCRITAS EN SU FICHA TÉCNICA Y PROPUESTA ECONÓMICA, **DEBERÁN COINCIDIR, SIN QUE HAYA DIFERENCIAS UNA DE OTRA**, ASÍ MISMO REFERENTE LOS ARCHIVOS ELECTRONICOS DE SUS PROPUESTAS A QUE SE HACE REFERENCIA, DEBERAN ESTAR CONTENIDOS CUANDO MENOS EN UN USB QUE PODRA ESTAR TANTO EN EL SOBRE TECNICO COMO EN EL ECONOMICO, SIN QUE ESTO SEA MOTIVO DE DESCALIFICACION,
- D. NINGUNA DE LAS CONDICIONES CONTENIDAS EN LAS BASES DE ESTA LICITACIÓN, ASÍ COMO EN LAS PROPOSICIONES PRESENTADAS POR LOS LICITANTES, PODRÁN SER NEGOCIADAS; Y
- E. **LA PROPUESTA TÉCNICA Y ECONÓMICA DEBERÁN PRESENTARSE EN UN SOBRE CERRADO CADA UNA Y SELLADOS CON CINTA ADHESIVA Y CONTENER LO SIGUIENTE:**

#### 4.2.1. PRIMER SOBRE, DOCUMENTACIÓN GENERAL Y PROPUESTA TÉCNICA.

EL EXTERIOR DE ESTE SOBRE DEBERÁ ESTAR ROTULADO CON LAS SIGUIENTES ANOTACIONES:

- I **CONVOCATORIA PUBLICA NACIONAL No. CNDIF-001-2022 PRESENCIAL**  
II **PROPUESTA TECNICA.**  
III **NOMBRE DEL LICITANTE.**

EN EL INTERIOR DE ESTE SOBRE DEBERÁ CONTENER DOCUMENTACIÓN DESCRITA EN LOS SIGUIENTES INCISOS DEL PRESENTE NUMERAL, MISMA QUE SE INDICA A CONTINUACIÓN, **A EXCEPCIÓN DE LOS DOCUMENTOS CON LOS QUE EL PARTICIPANTE ACREDITE SU PERSONALIDAD, LOS CUALES SOLO INCLUIRÁ EN EL INTERIOR DEL SOBRE LAS COPIAS SIMPLES QUE SE UTILIZARAN PARA ARCHIVO, MIENTRAS QUE LAS ORIGINALES DE LOS MISMOS DEBERAN SER EXHIBIDAS AL MOMENTO DEL REGISTRO DE PARTICIPANTES EN EL HORARIO Y FECHA ESTIPULADA.**

**CARTAS Y DOCUMENTACION GENERAL:**

- A) **ORIGINAL DE LA FICHA TÉCNICA**, DOCUMENTO EN EL QUE EL LICITANTE OFERTA LO QUE ESTÁ EN POSIBILIDADES REALES DE ENTREGAR Y SE BASA EN LAS ESPECIFICACIONES DEL **ANEXO 05** DE ESTAS BASES, DEBIENDO SER CLARAS Y LEGIBLES, INCLUYENDO LOS SIGUIENTES REQUISITOS:
- I SE PRESENTARÁ EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE;
  - II CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL CUANDO MENOS EN LA ÚLTIMA HOJA;
  - III RELACIÓN DE LOTE(S) QUE COTIZA, NUMERÁNDOLOS EN ORDEN CONSECUTIVO, SEGÚN EL **ANEXO 05**;
  - IV DESCRIBIR CLARAMENTE LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DEL BIEN QUE OFERTA;
  - V MARCA;
  - VI CANTIDAD OFERTADA;
  - VII UNIDAD DE MEDIDA;
  - VIII PRESENTAR SU MEJOR PROPUESTA, YA QUE NO SE ACEPTAN OPCIONES.

LA FICHA TÉCNICA DEBERÁ CONTENER ADEMÁS: **LUGAR DE ENTREGA, CONDICIONES DE ENTREGA, PLAZO DE ENTREGA Y CONDICIONES DE PAGO** QUE SE APLICARÁN.

EN CASO DE SELLAR LA DOCUMENTACIÓN QUE PRESENTE, SE RECOMIENDA HACERLO EN UN LUGAR QUE NO OBSTACULICE LA LECTURA DEL CONTENIDO DEL DOCUMENTO.

- B) **ORIGINAL DE LA CARTA EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE**, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, **DIRIGIDA AL SISTEMA** PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, **EN LA QUE MANIFIESTE** LOS SIGUIENTES INCISOS:
- I PRESENTACIÓN:** DECLARAR BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD TENER EL GIRO Y LA INFRAESTRUCTURA COMERCIAL, ADMINISTRATIVA Y DE SERVICIOS, OBJETO DE ESTE CONCURSO;
  - II VISITA DE INSPECCIÓN:** INDICAR QUE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, A TRAVÉS DE LAS PERSONAS QUE DESIGNE, PODRÁ(N) EFECTUAR LAS VISITAS DE INSPECCIÓN QUE JUZGUEN CONVENIENTES A LAS INSTALACIONES DE SU EMPRESA, CON LA FINALIDAD DE EJERCER FUNCIONES DE COMPROBACIÓN Y VERIFICACIÓN EN CUANTO A SU INFRAESTRUCTURA E INFORMACIÓN PROPORCIONADA;
  - III RESTRICCIONES DE LEY:** DECLARAR BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD NO ENCONTRARSE EN LOS SUPUESTOS DEL ARTÍCULO 32 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS;
  - IV ACEPTACIÓN DE LAS BASES:** MANIFESTAR LA ACEPTACIÓN DE DAR CUMPLIMIENTO A TODOS LOS PUNTOS SEÑALADOS EN LAS BASES DE ESTA LICITACIÓN; Y
  - V ACEPTACIÓN DE VARIACIONES:** MANIFESTAR LA ACEPTACIÓN DE CUALQUIER VARIACIÓN EN EL NÚMERO DE LOS BIENES Y SERVICIOS SOLICITADOS, HASTA UN **20% AL ALZA Ó UN 10% A LA BAJA**, DENTRO DEL PROCESO LICITATORIO, MANTENIENDO EL PRECIO ORIGINALMENTE OFERTADO.
- C) **ORIGINAL** DEL FORMATO DE FORMULARIO DE LA CONFORMACION Y REPRESENTACION LEGAL DE LA EMPRESA (**ANEXO 06**), DEBIDAMENTE LLENADO Y FIRMADO POR EL LICITANTE O SU REPRESENTANTE LEGAL.
- D) ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA (PARA COTEJO) Y COPIA SIMPLE (PARA ARCHIVO) DE LA(S) **ESCRITURA(S) PÚBLICA(S), DEBIDAMENTE INSCRITA(S)** EN EL REGISTRO PÚBLICO DE LA PROPIEDAD Y DE COMERCIO QUE CORRESPONDA, CON LA(S) QUE SE ACREDITE(N) LA CONSTITUCIÓN O CONFORMACIÓN Y TODOS LOS CAMBIOS JURÍDICOS O ECONÓMICOS, **SI SE TRATA DE UNA PERSONA MORAL.**
- EN CASO DE PERSONAS FÍSICAS** IDENTIFICACION OFICIAL Y EL ACTA DE NACIMIENTO.  
LO ANTERIOR PARA EFECTOS DE SER COTEJADAS CON LAS ORIGINALES EXHIBIDAS POR LOS PARTICIPANTES AL MOMENTO DEL REGISTRO.
- E) **ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA (PARA COTEJO) Y COPIA SIMPLE (PARA ARCHIVO)** DE LA **ESCRITURA PÚBLICA O EL DOCUMENTO LEGAL CON EL QUE SE ACREDITA LA PERSONALIDAD DEL**

**REPRESENTANTE** O MANDATARIO DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL SEGÚN EL CASO (**PODER NOTARIAL O CARTA PODER**).

LO ANTERIOR PARA EFECTOS DE SER COTEJADAS CON LAS ORIGINALES EXHIBIDAS POR LOS PARTICIPANTES AL MOMENTO DEL REGISTRO.

F) **ORIGINAL DE LA CARTA** EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA MISMA, **DIRIGIDA AL SISTEMA** PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS. **EN LA QUE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD EL DOMICILIO, TELEFONO Y CORREO ELECTRONICO PARA OÍR Y RECIBIR NOTIFICACIONES** DENTRO DEL **TERRITORIO NACIONAL**.

G) **ORIGINAL DE LA CARTA** EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA MISMA, **DIRIGIDA AL SISTEMA** PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS. EN LA QUE MANIFIESTE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EL **GIRO** DEL NEGOCIO CORRESPONDE AL MAYOR PORCENTAJE DE LA ACTIVIDAD ECONOMICA **PREPONDERANTE** OBJETO DE LA PRESENTE LICITACION Y PUEDE COMPROBARLO A SOLICITUD DEL SUBCOMITE.

POR LO QUE DEBERA ANEXAR **LA CÉDULA DE IDENTIFICACIÓN FISCAL O AVISO DE INSCRIPCIÓN AL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTE** EMITIDO POR EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA PARA SU ACREDITACION.

H) ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA (PARA COTEJO) Y COPIA SIMPLE (PARA ARCHIVO) DEL **REGISTRO DEL SISTEMA DE INFORMACIÓN EMPRESARIAL MEXICANO (SIEM)** VIGENTE CUANDO MENOS A LA FECHA DE LA APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS DE LA PRESENTE LICITACIÓN.

I) ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA (PARA COTEJO) Y COPIA SIMPLE (PARA ARCHIVO) DE **ESTADOS FINANCIEROS DE LA EMPRESA CON UNA ANTIGÜEDAD NO MAYOR DE 3 MESES**.

J) **ORIGINAL DE LA CARTA** EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL MISMO, **DIRIGIDA AL SISTEMA** PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE LA **INFRAESTRUCTURA** DE LA EMPRESA LICITANTE ES LA ADECUADA PARA ATENDER EL OBJETO DE LA LICITACION Y PUEDE COMPROBARLO A SOLICITUD DEL SUBCOMITE, POR LO QUE DEBERA **ANEXAR ORIGINAL DEL CURRICULUM** DE LA EMPRESA, **ANEXANDO 6 FOTOGRAFÍAS A COLOR** (3 EXTERIOR Y 3 INTERIOR). ANEXANDO UNA **RELACION DE LOS PRINCIPALES CLIENTES** CONSIDERANDO LA FECHA DE INICIO DE ACTIVIDADES.

K) **ORIGINAL DE LA CARTA** EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL MISMO, **DIRIGIDA AL SISTEMA** PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, MANIFIESTE QUE CUENTA CON LA **EXPERIENCIA Y CAPACIDAD TECNICA Y FINANCIERA** PARA ATENDER EL OBJETO DE LA PRESENTE LICITACION Y PUEDE COMPROBARLO A SOLICITUD DEL SUBCOMITE.

L) ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA (PARA COTEJO) Y COPIA SIMPLE (PARA ARCHIVO) DE LA **DECLARACIÓN ANUAL DEL EJERCICIO 2020 O 2021** PARA PERSONAS MORALES, PRESENTADA ANTE EL SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA Y EL **ACUSE ELECTRÓNICO DE RECIBO CON SELLO DIGITAL** QUE EMITE DICHO ÓRGANO DESCONCENTRADO DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO.

MISMA QUE SERVIRA, ENTRE OTROS, COMO COMPROBANTE DEL **CAPITAL MÍNIMO REQUERIDO**, EQUIVALENTE AL 10%, SOBRE SU PROPUESTA ECONOMICA PRESENTADA, PARA PARTICIPAR EN LA LICITACION.

*EN CASO DE QUE LA EMPRESA SEA DE RECIENTE CREACIÓN, DEBERÁ PRESENTAR CARTA EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA MISMA, EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE POR SER DE RECIENTE CREACIÓN NO HA REALIZADO LA DECLARACIÓN ANUAL CORRESPONDIENTE, DEBIENDO PRESENTAR COPIA SIMPLE DE LOS PAGOS PROVISIONALES CON ACUSE DE RECIBO CON QUE CUENTE A LA FECHA DEL TRÁMITE.*

- M) ORIGINAL Y COPIA OPINION DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES VIGENTE** Y EN **SENTIDO POSITIVO** EXPEDIDA POR EL SERVICIO DE ADMINISTRACION TRIBUTARIA, DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 32- D DEL CODIGO FISCAL DE LA FEDERACION.

**ORIGINAL DE LA CONSTANCIA DE NO ADEUDOS FISCALES VIGENTE**, (VIGENCIA NO MAYOR A 30 DIAS NATURALES) EXPEDIDA POR LA SECRETARIA DE HACIENDA DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO 228 DEL CODIGO DE LA HACIENDA PUBLICA PARA EL ESTADO DE CHIAPAS.

- N) CÉDULA DEL REGISTRO EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES VIGENTE.**

- O) ORIGINAL DE LA CARTA EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE**, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, **DIRIGIDA AL SISTEMA** PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE, EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, ASUMIRÁ LA RESPONSABILIDAD TOTAL EN CASO DE QUE AL SUMINISTRAR LOS BIENES INFRINJA EN **MATERIA DE PROPIEDAD INDUSTRIAL Y DERECHOS DE AUTOR.**

- P) ORIGINAL DE LA CARTA EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE**, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, **DIRIGIDA AL SISTEMA** PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE, CUANDO MENOS UN INSUMO ALIMENTICIO OFERTADO ES ELABORADO Y/O PROCESADO POR UNA EMPRESA CHIAPANECA.

CON LA FINALIDAD DE ACREDITAR LO ANTES MENCIONADO, PRESENTAR **CARTA ORIGINAL EN PAPEL MEMBRETADO** DE LA EMPRESA CHIAPANECA **DIRIGIDA AL SISTEMA** PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE ELABORA Y/O PROCESA EL PRODUCTO ALIMENTICIO OFERTADO; POR LO QUE EL SISTEMA DIF CHIAPAS SE RESERVA EL DERECHO DE CORROBORAR Y VERIFICAR LA DOCUMENTACIÓN, LA INFORMACIÓN Y LAS VISITAS DE INSPECCIÓN QUE CONSIDERE NECESARIAS PARA COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LO MANIFESTADO.

- Q) ORIGINAL DE CARTA EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE**, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, **DIRIGIDA AL SISTEMA** PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE ACEPTA LAS REVISIONES SEÑALADAS EN LOS **ARTÍCULOS 122 Y 123 DEL REGLAMENTO** DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS.

- R) ORIGINAL DE LA CARTA EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE**, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, **DIRIGIDA AL SISTEMA** PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE, **LOS BIENES OFERTADOS SON NUEVOS** Y CUMPLEN ESTRICTAMENTE CON LAS CARACTERISTICAS Y ESPECIFICACIONES QUE SE DESCRIBEN EN EL **ANEXO 01** DE LAS BASES DE ESTA LICITACION.

- S) ORIGINAL DE LA CARTA EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE**, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, **DIRIGIDA AL SISTEMA** PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE, QUE **GARANTIZA**

**LOS BIENES CONTRA CUALQUIER DEFECTO DE FABRICACION, DISEÑO, ESPECIFICACIONES O VICIOS OCULTOS.**

**T) MEMORIA USB** QUE CONTenga LA PROPUESTA TÉCNICA REFERIDA EN EL **INCISO A)** DEL PRESENTE NUMERAL EN ARCHIVOS WORD O EXCEL.

**U) ORIGINAL DE LA CARTA EN PAPEL MEMBRETADO** DEL LICITANTE, CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, **DIRIGIDA AL SISTEMA** PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, EN LA QUE BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE QUE CONOCE, CUMPLE Y EN SU CASO (DONDE ASÍ SE SOLICITE) ACREDITA EL CUMPLIMIENTO **DE LAS SIGUIENTES NORMAS OFICIALES MEXICANAS Y NORMAS MEXICANAS**, ESTO DE ACUERDO AL ARTÍCULO 54 DEL REGLAMENTO DE LA LEY.

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

**NMX-CC-9001-IMNC-2015**, NORMA EQUIVALENTE A ISO 9001:2015, SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA CALIDAD. PRESENTAR EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE, DE SU CERTIFICADO VIGENTE DEL SISTEMA DE GESTIÓN MENCIONADO, OTORGADO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD, EMITIDO A NOMBRE DEL LICITANTE.

**NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019**, NORMA EQUIVALENTE A ISO 22000:2018, SISTEMA DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS – REQUISITOS PARA CUALQUIER ORGANIZACIÓN DE LA CADENA ALIMENTICIA. PRESENTAR EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO Y COPIA SIMPLE, DE SU CERTIFICADO VIGENTE DEL SISTEMA DE GESTIÓN MENCIONADO, OTORGADO POR UN ORGANISMO DE CERTIFICACIÓN ACREDITADO POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN, A.C. EN SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS, EMITIDO A NOMBRE DEL LICITANTE.

**V) ORIGINAL Y COPIA SIMPLE (PARA COTEJO) DE LA TARJETA DE IDENTIFICACION PATRONAL ANTE EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, VIGENTE AL PROCESO LICITATORIO.

**X) DOCUMENTOS COMPLEMENTARIOS.**

*EL LICITANTE ADICIONALMENTE DEBERÁ PRESENTAR EN SU PROPUESTA TÉCNICA LO SIGUIENTE:*

**CARTA ORIGINAL EN PAPEL MEMBRETADO** CON NOMBRE Y FIRMA AUTÓGRAFA DE SU REPRESENTANTE LEGAL, **DIRIGIDA AL SISTEMA** PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS, EN LA QUE **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD MANIFIESTE LO SIGUIENTE:**

- 1** EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETE A CONDICIONAR UN CENTRO DE DISTRIBUCIÓN O BODEGA DENTRO DEL ESTADO DE CHIAPAS, A CARGO DEL PROVEEDOR; EN EL CUAL ASIGNARÁ UN ENLACE OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO QUE ESTÉ FACULTADO PARA DAR ATENCIÓN Y SOLUCIÓN INMEDIATA A LOS PROBLEMAS QUE PUDIERAN PRESENTARSE EN EL PROCESO DE DISTRIBUCIÓN DE INSUMOS. MANIFESTAR POR ESCRITO EL NOMBRE, DOMICILIO, NÚMERO TELEFÓNICO CONVENCIONAL Y MÓVIL DEL ENLACE OPERATIVO Y ADMINISTRATIVO.
- 2** EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETE A AMPLIAR LOS PUNTOS DE ENTREGA PREVIO AVISO POR LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA EN UN LAPSO DE 72 HORAS MISMAS QUE SERÁN POR CAUSAS JUSTIFICADAS, CON LA FINALIDAD DE CONTRIBUIR A LA OPERACIÓN DE LOS PROGRAMAS ALIMENTARIOS SIN COSTO ALGUNO PARA EL DIF CHIAPAS Y MUNICIPIOS.
- 3** EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETE A DAR CUMPLIMIENTO AL CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN QUE LE PROPORCIONE LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL SISTEMA DIF CHIAPAS, POR LO QUE CON BASE A ELLO DARÁ A CONOCER CON UNA SEMANA DE ANTICIPACIÓN EL PERIODO DE DISTRIBUCIÓN, LAS RUTAS, CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN POR PROGRAMA, DESTINO Y LUGAR DE SURTIMIENTO, ASÍ COMO LOS LOTES DE PRODUCCIÓN DE LOS INSUMOS A DISTRIBUIR POR CADA PERIODO DE ENTREGA CON LA FINALIDAD DE QUE LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, CONTRIBUYA AL SEGUIMIENTO DE LA DISTRIBUCIÓN

- 4 EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, QUE DURANTE Y DESPUÉS DEL PERIODO DE DISTRIBUCIÓN, CONCILIARAN LAS SALIDAS DE INSUMOS DEL ALMACÉN DEL PROVEEDOR HACIA LOS MUNICIPIOS EN COORDINACIÓN CON LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y LAS DELEGACIONES REGIONALES DEL DIF CHIAPAS.
- 5 EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETE A INFORMAR POR ESCRITO EL AVANCE DE SURTIMIENTO DE LOS INSUMOS EN CADA LUGAR DE DISTRIBUCIÓN DURANTE EL PERIODO DE DISTRIBUCIÓN A LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.
- 6 EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETE EN TODO MOMENTO A PROPORCIONAR LAS FACILIDADES A LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL DIF CHIAPAS A EFECTO DE QUE VERIFIQUEN Y OBTENGAN LA INFORMACIÓN RELATIVA A LAS ENTRADAS Y SALIDAS DE PRODUCTOS A LOS INVENTARIOS DE LOS LOTES CONTRATADOS A LA CALIDAD Y A LA PRESENTACIÓN DE LOS INSUMOS ASÍ COMO CUALQUIER DATO QUE PUEDA SER DE INTERÉS Y DE UTILIDAD PARA EL SEGUIMIENTO Y CONTROL DEL ABASTO HACIA LOS ALMACENES DIF MUNICIPALES ACREDITADOS.
- 7 EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETE A ENTREGAR DOCUMENTO FEHACIENTE QUE ESTABLEZCA LA LOGÍSTICA DE DISTRIBUCIÓN POR RUTA, ORGANIZACIÓN Y MECANISMOS DE FUNCIONAMIENTO ADMINISTRATIVO Y TÉCNICOS PARA EL ADECUADO CUMPLIMIENTO DE LA DISTRIBUCIÓN DE LOS INSUMOS HACIA LOS DIFERENTES PUNTOS DE ENTREGA.
- 8 EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETE QUE EL TIEMPO MÍNIMO DE VIDA DE ANAQUEL DE LOS BIENES A ENTREGAR SERÁ DE ACUERDO A LO ESPECIFICADO EN CADA UNO DE LOS LOTES DE LA PRESENTE REQUISICIÓN A PARTIR DE LA ENTREGA EN LOS LUGARES SEÑALADOS ASUMIENDO EL COMPROMISO DE SUSTITUIRLOS EN CASO DE DEFECTOS DE FABRICACIÓN U OTRAS DEFICIENCIAS EN UN PLAZO NO MAYOR A 24 HORAS CONTADOS A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN, SIN COSTO PARA EL DIF CHIAPAS Y DIF MUNICIPAL, ESTO CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS INSUMOS.
- 9 EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETE A PRESTAR LOS SIGUIENTES SERVICIOS SIN COSTO PARA EL DIF CHIAPAS.
  - a. SUPERVISAR EN CADA ENTREGA A LOS ALMACENES MUNICIPALES LA CORRECTA MANIOBRA DE CARGA Y DESCARGA DE LOS INSUMOS ALIMENTICIOS Y ENVIAR A LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA INFORMACIÓN DETALLADA AL RESPECTO DE MANERA TRIMESTRAL O CUATRIMESTRAL.
  - B. PROVEER PREVIA NOTIFICACIÓN DE LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, CAPACITACIÓN AL MENOS EN DOS OCASIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO AL PERSONAL DEL DIF CHIAPAS Y/O DIF MUNICIPALES SOBRE LA SUPERVISIÓN REFERENTE A LA CARGA-DESCARGA Y ALMACENAMIENTO DE LOS INSUMOS.
- 10 EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETERÁ A QUE LOS INSUMOS DE LA PRESENTE LICITACIÓN SE ENTREGUEN DEBIDAMENTE ENVASADOS Y EMBALADOS Y PARA GARANTIZAR QUE LOS INSUMOS SE TRANSPORTEN EN BUENAS CONDICIONES DEBEN DE ASEGURARSE QUE LOS VEHÍCULOS PARA TAL FIN, SE ENCUENTREN EN BUENAS CONDICIONES SANITARIAS, CON FUNDAMENTO EN LAS NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, VIGENTE.
- 11 EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO, SE COMPROMETERÁ A ENTREGAR LOS BIENES OFERTADOS EN EL EMPAQUE, DEBIENDO OBSERVARSE LA MARCA Y LA ETIQUETA DEL PRODUCTO, CON BASE EN LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI-SSA1-2010, "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS", VIGENTE Y A LA MODIFICACIÓN DE ESTA NORMA DE FECHA 27 DE MARZO DE 2020 PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN (DOF).
- 12 EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETE A IMPRIMIR OBLIGATORIAMENTE EN CADA UNA DE LAS PRESENTACIONES DE LAS UNIDADES QUE SE ADQUIERAN (SOBRES, BOLSAS, LATAS, BOTELLAS, PIEZAS, ETC.) LAS LEYENDAS. "PRODUCTO NO NEGOCIABLE, PROHIBIDA SU VENTA", ASÍ COMO LA DE IMPRIMIR LA IMAGEN INSTITUCIONAL QUE SE PROPORCIONARA AL QUE RESULTE GANADOR, LOGOTIPOS QUE ESTABLECEN LOS LINEAMIENTOS DE IMAGEN GRÁFICA QUE EMITE EL SNDIF (ESCUDO NACIONAL, GOBIERNO DE MÉXICO, SECRETARÍA DE SALUD Y POR LAS SIGLAS DEL SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA) Y EL INSTITUTO DE COMUNICACIÓN SOCIAL Y RELACIONES PÚBLICAS DEL GOBIERNO DE CHIAPAS (ESCUDO DE ARMAS, CHIAPAS DE CORAZÓN Y DIF DE CORAZÓN). ASÍ MISMO EN LA TOTALIDAD DE LOS

EMBALAJES DE LOS INSUMOS ES DE OBSERVANCIA OBLIGATORIA QUE IMPRIMA LA LEYENDA VIGENTE DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA FEDERACIÓN, "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA". LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO. ASÍ COMO LA LEYENDA "QUEJAS O SUGERENCIAS AL TELÉFONO DEL DIF CHIAPAS 9616170020, EXT. 55058 Y 55116.

- 13 PRESENTAR EN HOJA MEMBRETADA DE LA EMPRESA FABRICANTE DE LOS PRODUCTOS, CARTA DE RESPALDO DEL FABRICANTE DE CADA PRODUCTO O MARCA AL LICITANTE EN DONDE SE MANIFIESTE SU RESPALDO PARA LA LICITACIÓN, EN EL SURTIMIENTO, CANTIDAD Y LA CALIDAD DEL PRODUCTO OFERTADO.
- 14 CON LA FINALIDAD DE GARANTIZAR LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ALIMENTICIOS SE REALIZARÁ UN PERIODO DE ANÁLISIS DE LABORATORIO, CON CARGO AL PROVEEDOR Y CUBRIRÁ LOS COSTOS DE TRANSPORTACIÓN DE LAS MUESTRAS; LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO A REALIZARSE DE ACUERDO AL **ANEXO 07**. ESTOS ANÁLISIS SERÁN REALIZADOS POR LABORATORIOS CERTIFICADOS POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA), DETERMINADO POR LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL SISTEMA DIF CHIAPAS; EL PAGO DEBERÁ EFECTUARSE EN EL TIEMPO QUE ESTABLEZCA LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y SE REALIZARAN EN EL PERIODO DE RECOLECCIÓN DE MUESTRAS. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR LA CARTA EN HOJA MEMBRETADA DE ACEPTACIÓN Y FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL EN LA CUAL MANIFESTÉ BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD CUMPLIR CON LO SOLICITADO.

NO.	MES	PROYECTO
1	JULIO	BARRIGUITA LLENA, CORAZÓN CONTENTO DE REGRESO A CASA, CON FUENTES DE FINANCIAMIENTO FONDO IV FORTAMUNDF Y FONDO V FAM ALIMENTACIÓN INTEGRAL MATERNO INFANTIL FONDO V FAM ATENCIÓN A FAMILIAS VULNERABLES Y A GRUPOS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIAS FONDO V FAM

- 15 EN EL CASO DE QUE SE REQUIERA UNA TERCERÍA DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, ESTA DEBERÁ SER SOLICITADA Y PAGADA POR EL PROVEEDOR. SI COMO RESULTADO DE LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO, LOS PRODUCTOS OFERTADOS NO CUMPLIERAN CON LAS NORMAS OFICIALES MEXICANAS, NORMAS MEXICANAS Y/O DOCUMENTOS DE REFERENCIA, ASÍ COMO A CRITERIOS EMITIDOS POR EL DIF CHIAPAS, EL PROVEEDOR ASIGNADO REPARARÁ EN ESPECIE O DE MANERA ECONÓMICA EL INCUMPLIMIENTO EN EL PRODUCTO OBSERVADO, PARA RESTITUIR LOS VOLÚMENES DEL PRODUCTO INCUMPLIDO DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES SOLICITADAS CON BASE AL CALCULO QUE REALICE LA REQUIRENTE. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR CARTA EN HOJA MEMBRETADA DE ACEPTACIÓN FIRMADA POR EL REPRESENTANTE LEGAL Y MANIFESTANDO "BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD" CUMPLIR CON EL REQUISITO EXPUESTO.
  - 16 PARA LA CUANTIFICACIÓN DE VOLÚMENES A REPARAR DEL INCUMPLIMIENTO EN EL PRODUCTO OBSERVADO, SE TOMARA EN CUENTA LO SIGUIENTE: LA APLICACIÓN DE LA PENA CONVENCIONAL POR EL INCUMPLIMIENTO EN LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS EN LOS PRODUCTOS OFERTADOS, SERÁ EL RESULTADO DE MULTIPLICAR EL VOLUMEN DEL INGREDIENTE O CARACTERÍSTICA INCUMPLIDA DEL PRODUCTO POR EL VOLUMEN DEL CONCEPTO INCUMPLIDO.
  - 17 EL LICITANTE ADJUDICADO DEBERÁ EN UN TÉRMINO NO MAYOR A 10 DÍAS NATURALES POSTERIORES A LA FIRMA DEL CONTRATO, PRESENTAR A LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL SISTEMA DIF CHIAPAS, EL CATÁLOGO DE LOS PLANOS MECÁNICOS DE TODAS LAS MARCAS DE TODOS LOS LOTES Y ACATANDO LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010: ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS - INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA, VIGENTE Y A LA MODIFICACIÓN DE ESTA NORMA DE FECHA 27 DE MARZO DE 2020 PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN (DOF), RESPETANDO EL MANUAL DE IDENTIDAD DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE CHIAPAS O SISTEMA DIF CHIAPAS.
  - 18 EN CASO DE RESULTAR ADJUDICADO SE COMPROMETERÁ A ACEPTAR EL INCREMENTO EN LA CANTIDAD DE BIENES SOLICITADOS EN UN 30% DEL MONTO O CANTIDAD O DURACIÓN DE LOS CONCEPTOS Y VOLÚMENES ESTABLECIDOS ORIGINALMENTE EN LOS MISMOS, Y EL PRECIO DE LOS BIENES SEA IGUAL AL PACTADO ORIGINALMENTE.
- Y)** ORIGINAL Y COPIA DE ACUSE DEL OFICIO DE RECIBO DE ENTREGA DE LAS MUESTRAS Y ENSAYO DE LABORATORIO, ASÍ COMO EL ORIGINAL DEL FORMATO DE LA RECEPCIÓN DE MUESTRAS.

**NOTA: EL OMITIR ALGUNO DE LOS REQUISITOS ANTERIORES SERA MOTIVO DE DESCALIFICACION PARA LOS PARTICIPANTES.**

EL SISTEMA DIF CHIAPAS SE RESERVA EL DERECHO DE CORROBORAR Y VERIFICAR LA DOCUMENTACIÓN Y LA INFORMACIÓN PRESENTADA POR LOS LICITANTES EN CUALQUIER MOMENTO, ASÍ COMO REALIZAR LAS CONSULTAS TÉCNICAS QUE CONSIDERE PERTINENTES Y LAS VISITAS DE INSPECCIÓN QUE CONSIDERE NECESARIAS PARA COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LO SOLICITADO.

**SE EXHORTA A LOS LICITANTES DAR CUMPLIMIENTO A LAS SIGUIENTES CONSIDERACIONES:**

- A** ORDENAR LOS DOCUMENTOS CONFORME SE SOLICITA EN ESTAS BASES;
- B** IDENTIFICAR LOS DOCUMENTOS CON LA NUMERACIÓN DEL PUNTO QUE LE CORRESPONDA SEGÚN LAS BASES; Y
- C** FOLIAR EN ORDEN ASCENDENTE COMENZANDO CON EL NÚMERO 1 DESDE LA PRIMERA HOJA QUE CONFORMA LA PROPUESTA HASTA LA ÚLTIMA. LA DOCUMENTACIÓN PRESENTADA EN ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA QUE TENGA QUE RETIRARSE DE LA PROPUESTA NO DEBE FOLIARSE, PUES SERÁ DEVUELTA UNA VEZ COTEJADA.

LO ANTERIOR, SE SOLICITA CON EL PROPÓSITO DE GARANTIZAR A LOS LICITANTES LA RECEPCIÓN DE SU PROPUESTA EN LOS TÉRMINOS EN QUE FUE INTEGRADA.

#### **4.2.2. SEGUNDO SOBRE, PROPUESTA ECONÓMICA.**

EN EL EXTERIOR DE ESTE SOBRE DEBERÁ ESTAR ROTULADO CON LAS SIGUIENTES ANOTACIONES:

- I CONVOCATORIA PUBLICA NACIONAL No. CNDIF-001-2022 PRESENCIAL**
- II PROPUESTA ECONOMICA.**
- III NOMBRE DEL LICITANTE.**

EN EL INTERIOR DE ESTE SOBRE DEBERÁ CONTENER LA DOCUMENTACIÓN DESCRITA EN LOS SIGUIENTES INCISOS DEL PRESENTE NUMERAL.

- A EL FORMATO DEL CUESTIONARIO DE INFORMACIÓN GENERAL, QUE APARECE COMO (ANEXO 08) DE ESTAS BASES, DEBERÁ PRESENTARSE DENTRO DEL SOBRE DE SU PROPUESTA ECONÓMICA LLENADO EN SU TOTALIDAD, CON NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL LICITANTE.**
- B LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR LA PROPUESTA ECONÓMICA, ELIGIENDO UNA DE LAS SIGUIENTES OPCIONES:**
  - I EN EL DOCUMENTO DENOMINADO FORMATO DE COTIZACIÓN Y SE BASA EN LAS ESPECIFICACIONES DEL (ANEXO 05) DE ESTAS BASES, (DEBIENDO INCLUIR ADEMÁS MARCA, EL PRECIO UNITARIO POR LOTE, SUBTOTAL, IVA Y TOTAL);**
  - II PRESENTAR EN FORMATO LIBRE EN EXCEL O WORD, EN PAPEL MEMBRETADO DEL LICITANTE SU FORMATO DE COTIZACIÓN;****CUALQUIERA QUE SEA LA OPCIÓN QUE ELIJA, DEBERÁ PRESENTARLA DENTRO DEL SOBRE DE LA PROPUESTA ECONÓMICA, LAS CUALES CUMPLIRAN CON TODAS LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD SOLICITADOS EN EL ANEXO 01, COTIZANDO SU MEJOR PROPUESTA, YA QUE LA REQUIRENTE VERIFICARÁ QUE LOS PRECIOS DE SUS PROPUESTAS SEAN SOLVENTES CONFORME A LA INVESTIGACIÓN DE MERCADO REALIZADA, YA QUE NO SE ACEPTAN OPCIONES, OBSERVÁNDOSE PARA SU LLENADO LAS SIGUIENTES INSTRUCCIONES:**

DEBERÁ CONTENER ADEMÁS: **LUGAR DE ENTREGA, CONDICIONES DE ENTREGA, PLAZO DE ENTREGA, CONDICIONES DE PAGO, VIGENCIA** QUE SE APLICARÁN.

**LAS OFERTAS DEBERÁN TENER COMO VIGENCIA QUE LOS PRECIOS SERAN FIJOS Y QUE TENDRAN UNA VIGENCIA DURANTE EL PROCESO DE LA LICITACION HASTA LA RECEPCION FINAL DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS**, LA OFERTA CUYO PERIODO SEA MENOR AL REQUERIDO, SERÁ RECHAZADA POR NO AJUSTARSE A LO SOLICITADO.

LA PROPUESTA DEBERÁ CONTENER EL NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL CUANDO MENOS EN LA ÚLTIMA HOJA.

LOS PRECIOS UNITARIOS EN LAS COTIZACIONES DEBERÁN ESTIPULARSE EN MONEDA NACIONAL Y NO TENER MÁS DE DOS DÍGITOS DESPUÉS DEL PUNTO DECIMAL Y NO DEBERÁN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO. EN CASO DE QUE EXISTA DISCREPANCIA ENTRE EL PRECIO UNITARIO Y EL TOTAL, PREVALECE EL PRECIO UNITARIO, MISMOS QUE SERÁN CONSIDERADOS EN EL MOMENTO DE LA ELABORACIÓN DEL PEDIDO Y FACTURACIÓN.

EN LOS TOTALES DE LAS COTIZACIONES QUE SE PRESENTE EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO (I.V.A.), DEBERÁ INDICARSE EN FORMA SEPARADA, LA TASA QUE CORRESPONDA DE DICHO IMPUESTO.

*PROTEGER CON CINTA ADHESIVA TRANSPARENTE, SOBREPONIÉNDOLA EN LAS COLUMNAS DE PRECIOS UNITARIOS Y TOTALES. AUNQUE NO ES INDISPENSABLE EL CUMPLIMIENTO DE ESTE REQUISITO Y POR LO TANTO, NO ES MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN, RESULTA ÚTIL CUMPLIRLO PARA GARANTIZAR LA INVIOABILIDAD DE LA OFERTA PRESENTADA.*

- C CHEQUE DE GARANTIA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA** A FAVOR DE LA SECRETARIA DE HACIENDA, CON LA LEYENDA "PARA ABONO EN CUENTA DEL BENEFICIARIO" CON UN IMPORTE MINIMO DEL 5 % DEL TOTAL DE LA OFERTA ECONOMICA, SIN INCLUIR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO.
- D MEMORIA USB** QUE CONTENGA LA COTIZACIÓN EN ARCHIVOS ELECTRÓNICOS EN WORD O EXCEL, EN CASO DE OPTAR POR LAS OPCIONES REFERIDAS EN LAS FRACCIONES I Y II DEL INCISO B DEL PRESENTE NUMERAL.

**NOTA: EL OMITIR ALGUNO DE LOS REQUISITOS ANTERIORES SERA MOTIVO DE DESCALIFICACION PARA LOS PARTICIPANTES.**

#### **4.3. OBSERVACIONES.**

- I. PARA LOS EVENTOS DERIVADOS DE ESTA LICITACIÓN, PODRÁ PRESENTARSE A PARTICIPAR ÚNICAMENTE UNA PERSONA DEBIDAMENTE ACREDITADA DEL REPRESENTANTE O MANDATARIO DE LA PERSONA FÍSICA O MORAL SEGÚN EL CASO.
- II. **LOS LICITANTES SERÁN RESPONSABLES DE LA VERACIDAD Y LEGALIDAD DE LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN QUE PRESENTEN.** EL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACION DE SERVICIOS, SE RESERVA EL DERECHO DE CORROBORAR Y VERIFICAR DICHA DOCUMENTACIÓN Y LA INFORMACIÓN PRESENTADA POR LOS LICITANTES EN CUALQUIER MOMENTO, ASÍ COMO REALIZAR LAS CONSULTAS TÉCNICAS QUE CONSIDERE PERTINENTES, PARA COMPROBAR EL CUMPLIMIENTO DE LO SOLICITADO.
- III. EN EL CASO DE QUE ÉSTAS NO CUMPLAN O LA INFORMACIÓN EXPRESADA EN SUS PROPUESTAS NO SEA FIDEDIGNA, SERÁ MOTIVO SUFICIENTE PARA DESCALIFICARLA. DE PRESENTARSE EL CASO DE QUE EL GANADOR QUEDARÁ EN ESTE SUPUESTO, SU LUGAR LO OCUPARÁ LA SEGUNDA MEJOR PROPUESTA DEL EVENTO.

- IV. **LOS ERRORES U OMISIONES** QUE PUDIERAN RESULTAR DE LOS DOCUMENTOS PRESENTADOS SON IMPUTABLES Y DE RESPONSABILIDAD ADMINISTRATIVA Y LEGAL DE LOS LICITANTES QUE CORRESPONDAN.
- V. **LAS FICHAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS SE PASARÁN A LOS PROVEEDORES PARA SU FIRMA, NO PARA SU ANÁLISIS; EN CASO DE NO ACATAR ESTA DISPOSICIÓN, SE LES AMONESTARÁ UNA VEZ Y LA SEGUNDA SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.**
- VI. EL SOBRE DE LA PROPUESTA ECONÓMICA DE LOS LICITANTES DESCALIFICADOS EN LA APERTURA TÉCNICA ESTARÁ A DISPOSICIÓN DE LOS MISMOS A LOS 5 DÍAS HÁBILES POSTERIORES AL FALLO; LOS LICITANTES PARTICIPANTES QUE HUBIERAN RESULTADO DESCALIFICADOS EN ESTE EVENTO, DEBERÁN SOLICITAR LA DEVOLUCIÓN DEL SOBRE QUE CONTIENE SU PROPUESTA ECONÓMICA. TRANSCURRIDOS 60 DÍAS NATURALES, LA CONVOCANTE NO SE HACE RESPONSABLE DE LA CUSTODIA DE LOS MISMOS.

#### 4.4. MUESTRAS Y ENSAYOS DE LABORATORIO:

CON LA FINALIDAD DE EVALUAR EL CUMPLIMIENTO DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS SOLICITADOS LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MUESTRAS FÍSICAS DEL TAMAÑO REAL, EN LA FECHA Y HORA ESTABLECIDA EN EL LUGAR Y CALENDARIO DE EVENTOS DE LAS BASES DE LICITACIÓN (ENTREGA DE MUESTRAS FÍSICAS) Y ENSAYOS DE LABORATORIO, DICHAS MUESTRAS DEBERÁN PRESENTARSE EN LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL SISTEMA DIF CHIAPAS, LAS CUALES DEBEN CORRESPONDER A LAS PRESENTACIONES Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS REQUERIDAS, EN LAS CANTIDADES SOLICITADAS POR PRODUCTO Y DEBERÁN INTEGRARSE DE ACUERDO AL **ANEXO 09**, ASÍ MISMO, EN LA FECHA DE ENTREGA DE LAS MUESTRAS FÍSICAS DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS, LAS EMPRESAS LICITANTES DEBEN DE PRESENTAR LOS RESULTADOS DE LOS ENSAYOS ORIGINALES DE LABORATORIO (LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA EMA) CON VIGENCIA NO MAYOR A UN MES A LA FECHA DEL EVENTO EN MENCIÓN, DE CADA UNA DE LAS MARCAS Y NÚMERO DE LOTES, LOS CUALES DEBEN DE COINCIDIR CON LAS MUESTRAS FÍSICAS DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS, Y QUE DEBEN DE DAR CUMPLIMIENTO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD SOLICITADAS EN EL **ANEXO 01**.

- a. LAS MUESTRAS FÍSICAS SE DEBEN DE PRESENTAR CON UNA ETIQUETA QUE MENCIONE: NOMBRE DEL LICITANTE, RAZÓN SOCIAL DEL LICITANTE, DIRECCIÓN, TELÉFONO, NÚMERO DE LICITACIÓN, LA PALABRA "MUESTRA" CON LA DESCRIPCIÓN DE LA MISMA, NÚMERO DE LOTE Y FECHA DE CADUCIDAD DEL PRODUCTO PRESENTADO, Y EMBALADAS DENTRO DE CAJAS DE CARTÓN CORRUGADO, Y A TRAVÉS DE UN OFICIO EN FORMATO LIBRE PARA QUE LA REQUERENTE FIRME Y SELLE DE RECIBIDO, DEBEN ENTREGARSE EN LAS OFICINAS DE LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL SISTEMA DIF CHIAPAS, UBICADAS EN LIBRAMIENTO NORTE ORIENTE SALOMÓN GONZÁLEZ BLANCO S/N, ESQUINA PASO LIMÓN, PLANTA BAJA, COLONIA PATRIA NUEVA, TUXTLA GUTIÉRREZ, CHIAPAS, CON ATENCIÓN AL LIC. MANUEL DE JESÚS MARTÍNEZ HERNÁNDEZ, DIRECTOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, QUIEN EXTENDERÁ LA CONSTANCIA DE RECIBIDO RESPECTIVA. LAS MUESTRAS SE PRESENTARÁN EN PRESENTACIÓN COMERCIAL. EN CASO DE CAMBIO DE LUGAR DE ENTREGA DE MUESTRAS Y ENSAYOS DE LABORATORIO SE NOTIFICARÁ EN LA PÁGINA WEB <http://adquisiciones.difchiapas.gob.mx>
- b. LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA, VERIFICARÁ QUE LAS MUESTRAS CUMPLAN CON LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS", VIGENTE; Y A LA MODIFICACIÓN DE ESTA NORMA DE FECHA 27 DE MARZO DE 2020 PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN (DOF). EN CASO DE INCUMPLIMIENTO SERÁ MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.
- c. EL INCUMPLIMIENTO DE LA ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD SEÑALADAS EN EL **ANEXO 01**, EN LOS RESULTADOS DE LABORATORIO, ASÍ COMO A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010 "ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS", VIGENTE, Y A LA MODIFICACIÓN DE ESTA NORMA DE FECHA 27 DE MARZO DE 2020 PUBLICADA EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN (DOF). EN UNO O MÁS DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS EN LAS REQUISICIONES ES MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN.

LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR LAS MUESTRAS FÍSICAS DE LOS BIENES OFERTADOS DE ACUERDO A LO SIGUIENTE:

Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N  
Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.  
Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)

- a. LOS REPRESENTANTES DE LAS EMPRESAS DEBERÁN IDENTIFICARSE Y REGISTRARSE CON LA PERSONA ENCARGADA EN LA MESA DE REGISTRO.
- b. EL LICITANTE DEBERÁ PRESENTAR EL RECIBO OFICIAL DE PAGO DE BASES DE LA PRESENTE LICITACIÓN EN ORIGINAL Y COPIA PARA COTEJO.
- c. POR CADA LOTE Y POR CADA MARCA OFERTADA, SE DEBERÁN ENTREGAR MUESTRAS EN LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL **ANEXO 09**.
- d. LAS MUESTRAS FÍSICAS DEBERÁN PRESENTARSE EMBALADAS EN CAJA DE CARTÓN RESISTENTES DEBIDAMENTE ROTULADAS POR CADA REQUISICIÓN QUE CORRESPONDAN.
- e. LAS MUESTRAS FÍSICAS DE LOS PRODUCTOS DEBEN ENTREGARSE A TRAVÉS DE OFICIO DEBIDAMENTE FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA EMPRESA, DONDE SE MENCIONE A QUE REQUISICIÓN ESTÁN PARTICIPANDO, DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Y NÚMERO DE MUESTRA PRESENTADA.
- f. EN LA ENTREGA DE LAS MUESTRAS FÍSICAS, LOS PARTICIPANTES DEBEN DE PRESENTAR LOS ENSAYOS ORIGINALES DE LABORATORIO DE CADA UNO DE LOS PRODUCTOS Y MARCAS OFERTADAS.
- g. LA DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA FIRMARÁ Y SELLARÁ LOS OFICIOS DE ENTREGA DE MUESTRAS FÍSICAS POSTERIOR A LA REVISIÓN DE LAS MISMAS.
- h. EN EL PROCESO DE REVISIÓN DE LAS MUESTRAS FÍSICAS DE LOS PRODUCTOS SE GENERARÁ UN FORMATO DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS QUE SERÁ FIRMADO POR EL REPRESENTANTE LEGAL DE LAS EMPRESAS PARTICIPANTES Y EL DIRECTOR DE SEGURIDAD ALIMENTARIA DEL SISTEMA DIF CHIAPAS.

LA FALTA DE ACUSE DE RECIBO DE ENTREGA DE LAS MUESTRAS Y ENSAYO DE LABORATORIO, Y DEL FORMATO DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS EN LA PROPUESTA TÉCNICA, SERÁ CAUSA DE DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE, ESTO DE ACUERDO A LA FRACCIÓN V DEL ARTÍCULO 37 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS.

EL NO PRESENTAR LAS MUESTRAS FÍSICAS Y LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO DE LOS PRODUCTOS OFERTADOS EN LOS TÉRMINOS SOLICITADOS EN ESTAS BASES DE LICITACIÓN SERÁN MOTIVOS DE DESCALIFICACIÓN, ESTO DE ACUERDO A LA FRACCIÓN XX DEL ARTÍCULO 26 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS.

LAS MUESTRAS QUEDARÁN EN PODER DEL ÁREA REQUIRENTE PARA VALORACIÓN Y ESTARÁN A DISPOSICIÓN DE LOS LICITANTES DURANTE CINCO DÍAS POSTERIORES AL FALLO, DESPUÉS DE ESTA FECHA LA ENTIDAD NO SE RESPONSABILIZARÁ DE SU RESGUARDO.

## 5. CRITERIOS DE ASIGNACIÓN.

### FALLO DE LA LICITACIÓN.

EL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACION DE SERVICIOS EMITIRÁ EL FALLO CORRESPONDIENTE A LA LICITACIÓN EN LA FECHA Y HORA SEÑALADA EN EL NUMERAL 3.1 DE LAS PRESENTES BASES. SIN PERJUICIO DE LO ANTERIOR, EN CASO DE QUE EL FALLO DE LA LICITACIÓN NO SE REALICE EN LA FECHA PROGRAMADA, DICHO SUBCOMITÉ DEBERÁ DIFERIR EL MISMO MEDIANTE ACTA CIRCUNSTANCIADA, SEÑALANDO LA HORA Y FECHA EN LA QUE SE LLEVARÁ A CABO DICHO EVENTO. EL ACTA CIRCUNSTANCIADA REFERIDA, ASÍ COMO EL ACTA DE FALLO SE DARÁ A CONOCER A LOS LICITANTES A MÁS TARDAR AL DÍA HÁBIL SIGUIENTE AL DE SU REALIZACIÓN.

EL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACION DE SERVICIOS, EN APEGO A LA LEY, EMITIRÁ EL FALLO, MEDIANTE EL CUAL ASIGNARÁ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL NUMERAL 2.4. DE LAS PRESENTES BASES.

SI RESULTARE QUE DOS O MÁS PROPOSICIONES SON SOLVENTES PORQUE SATISFACEN LA TOTALIDAD DE LOS REQUERIMIENTOS SOLICITADOS POR LA REQUIRENTE, EL PEDIDO Y CONTRATO SE ADJUDICARÁ A QUIEN OFREZCA LAS MEJORES CONDICIONES PARA EL ESTADO, SIENDO ÉSTAS LAS SIGUIENTES:

Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N  
Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.  
Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)

**A.** DE LA PROPUESTA:

LA CALIDAD (ESPECIFICACIONES, CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES Y VALOR TÉCNICO);  
EL PRECIO MÁS ECONÓMICO;  
EL PLAZO DE ENTREGA;  
LA ASISTENCIA TÉCNICA; Y  
LA RENTABILIDAD.

**B.** DEL LICITANTE:

CAPACIDAD TÉCNICA;  
CAPACIDAD FINANCIERA; E  
INFRAESTRUCTURA.

CUANDO DERIVADO DEL ANÁLISIS DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS SE DETERMINE QUE DOS O MÁS PROPUESTAS SATISFACEN LA TOTALIDAD DE LOS REQUERIMIENTOS SOLICITADOS EN LAS PRESENTES BASES, EN CUANTO CALIDAD, PRECIO, PLAZO DE ENTREGA, ASISTENCIA TÉCNICA Y RENTABILIDAD **SE ADJUDICARA A LA PROPOSICION SOLVENTE MAS BAJA**, EL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACION DE SERVICIOS LLEVARÁ A CABO LA ASIGNACIÓN EN PARTES IGUALES, SIEMPRE Y CUANDO, POR LA CANTIDAD SOLICITADA SEA FACTIBLE DIVIDIR LA ASIGNACIÓN ENTRE EL NÚMERO DE PROPUESTAS EMPATADAS.

EN CASO DE NO PODERSE LLEVAR A CABO EL FALLO DE LA LICITACIÓN DE ACUERDO A LO SEÑALADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, LA ADJUDICACIÓN SE EFECTUARÁ EN FAVOR DEL LICITANTE QUE RESULTE GANADOR DEL SORTEO MANUAL POR INSACULACIÓN QUE CELEBRE LA CONVOCANTE EN EL PROPIO ACTO DE FALLO, EL CUAL CONSISTIRÁ EN LA PARTICIPACIÓN DE UN BOLETO POR CADA PROPUESTA QUE RESULTE EMPATADA Y DEPOSITADOS EN UNA URNA, DE LA QUE SE EXTRAERÁ EL BOLETO DEL LICITANTE GANADOR. DE NO CUMPLIRSE LAS FORMALIDADES SEÑALADAS EN ESTE PÁRRAFO, EL SUBCOMITÉ DEBERÁ DECLARAR DESIERTO EL O LOS LOTES DE QUE SE TRATE.

## 6. DIFERIMIENTO DE EVENTOS.

EN CASO DE QUE LA APERTURA DE LAS PROPUESTAS O EL FALLO DE LA PRESENTE LICITACIÓN NO SE REALICEN EN LA FECHA PROGRAMADA, SE ELABORARÁ ACTA CIRCUNSTANCIADA EN LA QUE SE HARÁN CONSTAR LOS MOTIVOS POR LOS CUALES NO SE REALIZAN Y SE SEÑALARÁ LA HORA Y FECHA EN LA QUE SE LLEVARÁN A CABO DICHOS EVENTOS. DICHA ACTA CIRCUNSTANCIADA DEBERÁ DARSE A CONOCER A LOS LICITANTES A MÁS TARDAR AL DÍA HÁBIL SIGUIENTE AL DE SU REALIZACIÓN.

## 7. DESCALIFICACIÓN DE LICITANTES.

ADEMÁS DE LOS SUPUESTOS PREVISTOS EN EL ARTÍCULO 32 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS, **SE DESCALIFICARÁ AL LICITANTE CUANDO:**

- A.** SE COMPRUEBE LA EXISTENCIA DE IRREGULARIDADES O FALSEDADE EN LA INFORMACIÓN O DOCUMENTACIÓN PRESENTADA POR LOS LICITANTES;
- B.** SE COMPRUEBE LA EXISTENCIA DE ARREGLO ENTRE LOS LICITANTES, PARA ELEVAR LOS PRECIOS DE LOS BIENES O SERVICIOS OFERTADOS, O CUALQUIER OTRO ACUERDO QUE TENGA COMO FIN OBTENER UNA VENTAJA SOBRE LOS DEMÁS LICITANTES;
- C.** INCURRA EN ACTOS DE DESACATO, EN CUALQUIERA DE LOS EVENTOS DE LA PRESENTE LICITACIÓN;
- D.** EL LICITANTE O SU REPRESENTANTE SE PRESENTE A CUALQUIERA DE LOS EVENTOS DE LA LICITACIÓN BAJO EL EFECTO DEL ALCOHOL, DROGA O CUALQUIER TIPO DE ENERVANTE;
- E.** PRESENTE MÁS DE UNA PROPUESTA (DOS O MÁS PROPUESTAS TÉCNICAS Y/O DOS O MÁS PROPUESTAS ECONÓMICAS);
- F.** NO CUMPLA CON EL MÍNIMO DE CAPITAL CONTABLE SOLICITADO; (CUANDO APLIQUE)
- G.** AL MOMENTO QUE SE PASEN LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS RECIBIDAS PARA SU FIRMA O RÚBRICA, REALICEN MARCAJES, TACHADURAS, ENMENDADURAS, ALTERACIONES, SUSTRACCIÓN O DESTRUCCIÓN; Y/O
- H.** INCUMPLA CON ALGÚN REQUISITO SOLICITADO EN LAS PRESENTES BASES, SALVO QUE SU INOBSERVANCIA POR SÍ MISMO O DEFICIENCIA EN SU CONTENIDO NO AFECTE LA SOLVENCIA DE LAS PROPOSICIONES. ENTRE LOS REQUISITOS CUYO INCUMPLIMIENTO NO AFECTE LA SOLVENCIA DE LA PROPOSICIÓN, SE CONSIDERARÁN: EL PROPONER UN PLAZO DE ENTREGA MENOR AL SOLICITADO, EN CUYO CASO, DE RESULTAR ADJUDICADO Y DE CONVENIR A LA CONVOCANTE O REQUIRENTE PUDIERA ACEPTARSE; EL OMITIR ASPECTOS QUE PUEDAN SER CUBIERTOS CON INFORMACIÓN CONTENIDA EN LA PROPIA PROPUESTA TÉCNICA O ECONÓMICA; EL NO OBSERVAR LOS FORMATOS ESTABLECIDOS, SI SE PROPORCIONA DE MANERA CLARA LA INFORMACIÓN REQUERIDA; EL NO OBSERVAR REQUISITOS QUE CAREZCAN DE FUNDAMENTO LEGAL O CUALQUIER OTRO QUE NO TENGA POR OBJETO DETERMINAR OBJETIVAMENTE LA SOLVENCIA DE LA PROPOSICIÓN PRESENTADA.

## **8. LICITACIÓN DESIERTA Y CANCELACIÓN.**

SE DEBERÁ DECLARAR DESIERTA ESTA LICITACIÓN, CUANDO:

- A.** CUANDO NO SE PRESENTEN A PARTICIPAR UNA EMPRESA COMO MÍNIMO EN EL ACTO DE APERTURA DE OFERTAS, Y
- B.** CUANDO NINGUNA DE LAS PROPOSICIONES PRESENTADAS REÚNA LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LA CONVOCATORIA DE ESTA LICITACIÓN O,
- C.** QUE SUS PRECIOS NO SEAN ACEPTABLES, PARCIAL O TOTALMENTE, PREVIA INVESTIGACIÓN EFECTUADA.

EL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACION DE SERVICIOS PODRÁ CANCELAR LA LICITACIÓN, CUANDO:

- A.** SE PRESENTEN CASOS FORTUITOS O FUERZA MAYOR;
- B.** SE EXTINGA LA NECESIDAD PARA ADQUIRIR O ARRENDAR LOS BIENES MUEBLES O CONTRATAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS; O
- C.** SE PUDIERA OCASIONAR UN DAÑO O PERJUICIO AL ERARIO ESTATAL.

## **9. INCONFORMIDADES Y CONTROVERSIAS.**

CONTRA EL FALLO EMITIDO POR EL SUBCOMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACION DE SERVICIOS, NO PROCEDERÁ RECURSO ALGUNO. SIN EMBARGO, LOS LICITANTES PODRÁN INCONFORMARSE EN LOS TÉRMINOS ESTABLECIDOS EN EL ARTÍCULO 98 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS PARA EL ESTADO DE CHIAPAS.

## **10. CONFORMACIÓN DE LAS BASES Y ANEXOS.**

LOS ANEXOS FORMAN PARTE INTEGRANTE DE LAS PRESENTES BASES DE LICITACIÓN.

### **SUBCOMITE DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTO DE BIENES MUEBLES Y CONTRATACION DE SERVICIOS DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS**

**CONVOCATORIA PUBLICA**  
**NACIONAL**

**No. CNDIF-001-2022**

**ANEXO 01**

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA**  
**FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS**

**"ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL**  
**ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO**  
**(EIASADC) 2022"**

**PRESENCIAL**

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS INSUMOS ALIMENTARIOS

Lote	Producto	Descripción
1	Aceite vegetal comestible	<p><b>Presentación:</b> Botella de 1 litro contenido neto.</p> <p><b>Descripción:</b> Aceite vegetal comestible. Deodorizado que puede contener uno o más aceites comestibles que se hayan obtenido por extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicerolos y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuete, canola, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas deberán de refinarse química o físicamente, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.</p> <p>En referencia a la Norma Mexicana NMX-F-808-SCFI-2018, Alimentos – Aceite vegetal comestible – Especificaciones, debe cumplir con las siguientes especificaciones:</p> <p><b>Características Sensoriales al momento del envasado:</b> Olor: Característico del producto, exento de olores extraños o rancios. Apariencia: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C. (293 °K) Sabor: Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios. Color: característico del producto, transparente.* *En referencia al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad. DIF Nacional. 2022.</p> <p><b>Especificaciones físicoquímicas:</b> Ácidos grasos libres (como ácido oleico): Máximo 0.05 %* Humedad y materia volátil: Máximo 0.05 % Color (escala Lovibond): 30 A - 3.5R Índice de peróxido: Máximo 1.0 meq/Kg* Prueba fría a 0°C (273 K), en horas: mínimo 5.5 Estabilidad OSI a 110 °C: Mínimo 5* Impurezas insolubles: Máximo 0.02 % Ácidos grasos trans: Máximo 3.5 % *Al momento del envasado</p> <p><b>Materia extraña:</b> El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.</p> <p><b>Contaminantes químicos:</b> El producto no debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca el Reglamento.</p> <p><b>Antioxidantes:</b> Tocoferoles naturales: Máximo 0.03%. Galato de propilo (GP): Máximo 0.01% Terbutil hidroquinona (TBHQ): Máximo 0.02% Butirato de hidroxianisol (BHA): Máximo 0.01% Butirato de hidroxitolueno (BHT): Máximo 0.02% Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder límites individuales: Máximo 0.02% Palmitato y estearato de ascorbilo solo o mezclados: Máximo 0.02%</p> <p><b>Antioxidantes sinérgicos:</b> Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio: Máximo 0.005%</p> <p><b>Características Toxicológicas:</b> Contaminantes Químicos: No contener más de 1.5 mg/kg de hierro. No contener más de 0.1 mg/kg de cobre. No contener más de 0.1 mg/kg de plomo. No contener más de 0.1 mg/kg de arsénico.</p>

**Aditivos:**

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

**Etiquetado y envase.**

Dar cumplimiento a lo estipulado en la modificación de la Norma Oficial Mexicana-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria:

Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble con los siguientes datos:

Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo o decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

Declaración nutrimental en idioma español.

Debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto en 100 gramos o 100 mililitros, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a lo siguiente:

**Declaración nutrimental**

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
<b>Grasas saturadas</b>	g
<b>Grasas trans en %</b>	mg.
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
<b>Azúcares añadidos</b>	g
Fibra dietética	
<b>Sodio</b>	mg
Información adicional**	

\*\*Vitaminas y minerales:

La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).

Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.

**Información nutrimental complementaria:** De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.

Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).

Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

**Envase:**

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

**Embalaje.**

Material que envuelve, que contiene y que protegen los productos pre envasados, para efectos de su almacenamiento y de su transporte. Debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura

Lote	Producto	Descripción																																							
		<p>o deterioro del alimento. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.</p> <p>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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.</p> <p>El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:</p> <table border="1" data-bbox="505 428 1417 674"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Aceptación</th> <th>Rechazo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apariencia/aspecto</td> <td>Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas</td> <td>Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas</td> </tr> <tr> <td>Envase</td> <td>Integro y en buen estado. no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva</td> <td>Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva</td> </tr> <tr> <td>Fecha de caducidad o de consumo preferente</td> <td>Vigente</td> <td>Vencida</td> </tr> <tr> <td>Condiciones de Transporte</td> <td>Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.</td> <td>Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Vida de anaquel:</b> El producto alimenticio deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses, a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.</p> <p><b>Condiciones de almacenamiento:</b> El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto, y a que su alto contenido de grasa lo hace propenso a la rancidez.</p> <p>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 Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.</p> <p><b>Transporte:</b> El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la Norma Oficial Mexicana-NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p><b>Referencias:</b></p> <table border="1" data-bbox="526 1144 1393 1663"> <thead> <tr> <th>Norma de referencia</th> <th>Clave</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Alimentos-aceite vegetal comestible-Especificaciones</td> <td>NMX-F-808-SCFI-2018</td> </tr> <tr> <td>Alimentos – Aceite Comestible Puro De Canola. – Especificaciones.</td> <td>NMX-F-475-SCFI-2017</td> </tr> <tr> <td>Alimentos-Aceite Comestible Puro De Girasol-Especificaciones.</td> <td>NMX-F-809-SCFI-2018</td> </tr> <tr> <td>Alimentos-Aceite Comestible Puro De Girasol alto y medio ácido oleico-Especificaciones.</td> <td>NMX-F-050-SCFI-2013</td> </tr> <tr> <td>Alimentos-Aceite Comestible Puro De Maíz-Especificaciones.</td> <td>NMX-F-030-SCFI-2018</td> </tr> <tr> <td>Alimentos-Aceite Comestible Puro De Soya-Especificaciones.</td> <td>NMX-F-252-SCFI-2017</td> </tr> <tr> <td>Norma para Aceites Vegetales Especificados.</td> <td>CXS 210-1999. Enmendada en 2019</td> </tr> <tr> <td>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria</td> <td>NOM-051-SCFI/SSA1-2010-Modificaciones 2020</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</td> <td>NOM-251-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud. Punto X.3.</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros	Aceptación	Rechazo	Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas	Envase	Integro y en buen estado. no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva	Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida	Condiciones de Transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.	Norma de referencia	Clave	Alimentos-aceite vegetal comestible-Especificaciones	NMX-F-808-SCFI-2018	Alimentos – Aceite Comestible Puro De Canola. – Especificaciones.	NMX-F-475-SCFI-2017	Alimentos-Aceite Comestible Puro De Girasol-Especificaciones.	NMX-F-809-SCFI-2018	Alimentos-Aceite Comestible Puro De Girasol alto y medio ácido oleico-Especificaciones.	NMX-F-050-SCFI-2013	Alimentos-Aceite Comestible Puro De Maíz-Especificaciones.	NMX-F-030-SCFI-2018	Alimentos-Aceite Comestible Puro De Soya-Especificaciones.	NMX-F-252-SCFI-2017	Norma para Aceites Vegetales Especificados.	CXS 210-1999. Enmendada en 2019	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010-Modificaciones 2020	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009	Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud. Punto X.3.		Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Parámetros	Aceptación	Rechazo																																							
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas																																							
Envase	Integro y en buen estado. no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva																																							
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida																																							
Condiciones de Transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.																																							
Norma de referencia	Clave																																								
Alimentos-aceite vegetal comestible-Especificaciones	NMX-F-808-SCFI-2018																																								
Alimentos – Aceite Comestible Puro De Canola. – Especificaciones.	NMX-F-475-SCFI-2017																																								
Alimentos-Aceite Comestible Puro De Girasol-Especificaciones.	NMX-F-809-SCFI-2018																																								
Alimentos-Aceite Comestible Puro De Girasol alto y medio ácido oleico-Especificaciones.	NMX-F-050-SCFI-2013																																								
Alimentos-Aceite Comestible Puro De Maíz-Especificaciones.	NMX-F-030-SCFI-2018																																								
Alimentos-Aceite Comestible Puro De Soya-Especificaciones.	NMX-F-252-SCFI-2017																																								
Norma para Aceites Vegetales Especificados.	CXS 210-1999. Enmendada en 2019																																								
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010-Modificaciones 2020																																								
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009																																								
Reglamento de Control Sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud. Punto X.3.																																									
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.																																									

Lote	Producto	Descripción
2	<b>Arroz pulido súper extra grano largo</b>	<p><b>Presentación:</b> Bolsa de 1 kilogramo contenido neto.</p> <p><b>Descripción:</b> Arroz pulido, grano de la especie <i>Oryza sativa</i> L. Que se produce o comercializa en territorio nacional. Al que se le ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula, que constituyen el salvado del grano de arroz.</p> <p>En referencia a la Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017, Productos alimenticios para consumo humano –</p> <p>Cereales - arroz pulido (<i>oryza sativa</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba, debe cumplir con las siguientes especificaciones:</p> <p><b>Especificaciones organolépticas:</b> Los granos de arroz pulido en todos sus grados de calidad, deben cumplir con las siguientes especificaciones:</p> <p>Olor: Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción.</p> <p>Aspecto/Apariencia: Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.*</p> <p>Color: Blanco, característico del arroz pulido*</p> <p>*De acuerdo al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad vigente, emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.</p> <p><b>Características fisicoquímicas:</b> Humedad: 10.0% mínimo - 14.0% máximo.</p> <p><b>Especificaciones de calidad del grano de arroz pulido</b> Grado de Calidad: Súper Extra (grano de arroz pulido empacado)</p> <p><b>Tipo de grano:</b> Grano entero (% mínimo): 92. Grano quebrado (% máximo): 8. Total de granos de arroz pulido: 100.</p> <p><b>Variedades:</b> Variedades contrastantes (% máximo): 0.50 Variedades afines (% máximo): 2.0 Total de variedades (% máximo): 2.5</p> <p><b>Granos dañados:</b> Granos dañados por microorganismos e insectos (% máximo): 1.0 Manchados por calor (% máximo): 1.0 Total de Granos dañados (% máximo): 2.0</p> <p><b>Granos defectuosos por:</b> Palay (% máximo): 0.005 Mal pulidos (% máximo): 2.000 Cutícula roja (% máximo): 1.000 Estrellados (% máximo): 7.500 Yesosos (% máximo): 4.000 Total Granos defectuosos (% máximo): 14.505</p> <p><b>Tamaño del grano:</b> Grano largo: 6.60 a 7.49 mm</p> <p><b>Impurezas y Materia extraña:</b> Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza.</p> <p>Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.</p> <p>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. Deberá identificarse y reportar por separado las excretas e insectos.</p> <p><b>Características toxicológicas: Metales pesados</b> De acuerdo a la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas,</p>

semolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba, debe cumplir con lo siguiente:

**Contaminantes Químicos/Límites máximos:**

Plomo (Pb): 0,5 mg/ Kg  
 Cadmio (Cd): 0,1 mg/ Kg.  
 Aflatoxinas: 20 µg/Kg.

**Aditivos:**

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

**Vida de anaquel:**

El insumo alimenticio deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses, a partir de la fecha de la recepción en los almacenes municipales.

**Etiquetado y envase.**

Dar cumplimiento a lo estipulado en la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria:

Etiquetado en el envase. Cada envase del producto debe llevar una etiqueta o impresión visible e indeleble, se debe envasar en recipientes de un material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo evitando su contaminación sin alterar su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

Cada envase debe contener los siguientes datos:

Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo o decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

Declaración nutrimental en idioma español.

Debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto en 100 gramos o 100 mililitros, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a lo siguiente:

**Declaración nutrimental**

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

**\*\*Vitaminas y minerales:**

La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).

Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.

**Información nutrimental complementaria:** De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero en la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.

Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema

Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).

Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

**Envase:**

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

Los envases deben estar exentos de cualquier material u olor extraño.

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

**Embalaje:**

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

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

En caso de emplear sacos reutilizables, no se deben haber empleado como contenedores de productos tóxicos para la salud humana, tales como productos agroquímicos, alimentos balanceados y otros.

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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo:**

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Apariencia	Sin mohos y con coloración característica.	Con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones.
Envase	Integro, no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de Transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

**Condiciones de almacenamiento:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto, y a que su alto contenido de grasa lo hace propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.

**Transporte:**

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

**Referencias:**

Norma de referencia	Clave
Productos alimenticios para consumo humano-cereales-arroz pulido-(Oryza sativa L.)-Especificaciones y método de prueba.	NMX-FF-035-SCFI-2017
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009

Lote	Producto	Descripción	
		<p>Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.</p> <p>Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</p>	<p>NOM-247-SSA1-2008</p>
3	<b>Atún aleta amarilla en agua</b>	<p><b>Presentación:</b> Lata de 140 gramos contenido neto, 100 gramos masa drenada.</p> <p>En referencia a la Norma Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Infomación comercial y métodos de prueba.</p> <p>El atún aleta amarilla en agua, debe cumplir con las siguientes especificaciones:</p> <p><b>Descripción:</b> Producto alimenticio elaborado con la carne procedente de cualesquiera de las especies de atún o bonita, la que se describe es la de especie con nombre científico "Thunnus albacares" y el nombre común "atún aleta amarilla", con formas de presentación, compacto, en trozos, en hojuelas o desmenuzados (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). Está inmerso en un medio de cobertura, compuesto de agua, adicionado de aditivos permitidos. Envasado en recipiente cerrado herméticamente y esterilizado térmicamente para asegurar su conservación.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Atún aleta amarilla en hojuela, agua, caldo vegetal*</p> <p>*Caldo vegetal: el caldo que se prepara a partir de extractos de uno o más de los siguientes vegetales o leguminosas: ajo, apio, cebolla, chicharo, col, espinaca, soya, lenteja, papa, perejil, pimienta, tomate, zanahoria, entre otros.</p> <p>De acuerdo a la NOM-235-SE-2020, el producto no debe contener soya texturizada o proteína de soya, está considerada como otro ingrediente, el cual debe ser declarado con porcentaje en el nombre o denominación del producto de acuerdo al numeral 5.2.2</p> <p><b>Características sensoriales:</b> De acuerdo a la NMX-F-524-SCFI-2011, y al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad, DIF Nacional, 2022, el producto debe cumplir con las siguientes características:</p>	

		<p>Sabor: Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración.</p> <p>Olor: Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.</p> <p>Textura: Deberá de ser de consistencia de firme a blanda; de acuerdo a la denominación del producto, se puede presentar con o sin forma definida.</p> <p>Color: Debe presentar un color característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.</p> <p>Apariencia/Aspecto: En hojuelas y deberá cumplir con lo indicado en la NOM-235-SE-2020</p> <p>En referencia a la Norma Oficial Mexicana-NOM-242-SSA1-2009. Productos y Servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba, debe cumplir con lo siguiente:</p> <p><b>Características microbiológicas:</b>  Mesófilos aerobios UFC/g: Negativo.  Mesofílicos anaerobios UFC/g: Negativo.  Termofílicos aerobios UFC/g: Negativo.  Termofílicos anaerobios UFC/g: Negativo.</p> <p><b>Características Toxicológicas:</b>  Contaminantes químicos:  Cadmio (Cd): Máximo 0,5 mg/Kg  Metil mercurio: Máximo 1.0 mg/Kg  Plomo (Pb): Máximo 1.0 mg/Kg  *Estaño: Máximo 100 mg/Kg*  Histamina: Máximo 100 mg/Kg  *Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.</p> <p><b>Características Fisicoquímicas</b>  De acuerdo al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia 2022, se debe dar cumplimiento a lo siguiente:</p> <p>Proteína: Mínimo 20%  Sodio: Máximo 400 mg/100g de producto.</p> <p><b>Materia Extraña</b>  El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.</p> <p><b>Aditivos.</b>  Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.</p> <p><b>Etiquetado y envase.</b>  Las etiquetas de atún o bonita pre envasado deben de cumplir con las disposiciones establecidas en las Referencias normativas 2.1, 2.2, 2.3 y 2.4. de la Norma Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Inf ormación comercial y métodos de prueba; y dar cumplimiento a lo indicado en las modificaciones a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-inf ormación comercial y sanitaria:</p> <p>La denominación del producto se debe indicar el siguiente orden:  "Atún _____ (indicar nombre común es opcional) en _____ (indicar forma de presentación) en _____ (indicar medio de cobertura)".</p> <p>En el envase del insumo debe de llevar una etiqueta visible e indeleble, cada envase debe contener los siguientes datos:</p> <p>Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.</p> <p>En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.</p> <p>Declaración nutrimental en idioma español.</p> <p>En cumplimiento al numeral 4.5 Etiquetado nutrimental de la misma Norma, debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto o en 100 gramos y/o mL, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a lo siguiente:  Declaración nutrimental</p> <table border="1" style="width: 100%; margin-top: 10px;"> <tr> <th style="width: 70%;">Declaración nutrimental</th> <th style="width: 30%;">Cantidad por 100 g. o 100 mL</th> </tr> <tr> <td>Contenido energético</td> <td>kcal</td> </tr> </table>	Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g. o 100 mL	Contenido energético	kcal
Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g. o 100 mL					
Contenido energético	kcal					

Lote	Producto	Descripción																					
		<table border="1"> <tr><td>Proteínas</td><td>g</td></tr> <tr><td>Grasas totales</td><td>g</td></tr> <tr><td><b>Grasas saturadas</b></td><td>g</td></tr> <tr><td><b>Grasas trans</b></td><td>mg</td></tr> <tr><td>Hidratos de carbono disponibles</td><td>g</td></tr> <tr><td>Azúcares</td><td>g</td></tr> <tr><td><b>Azúcares añadidos</b></td><td>g</td></tr> <tr><td>Fibra dietética</td><td></td></tr> <tr><td><b>Sodio</b></td><td>mg</td></tr> <tr><td>Información adicional**</td><td></td></tr> </table>	Proteínas	g	Grasas totales	g	<b>Grasas saturadas</b>	g	<b>Grasas trans</b>	mg	Hidratos de carbono disponibles	g	Azúcares	g	<b>Azúcares añadidos</b>	g	Fibra dietética		<b>Sodio</b>	mg	Información adicional**		
Proteínas	g																						
Grasas totales	g																						
<b>Grasas saturadas</b>	g																						
<b>Grasas trans</b>	mg																						
Hidratos de carbono disponibles	g																						
Azúcares	g																						
<b>Azúcares añadidos</b>	g																						
Fibra dietética																							
<b>Sodio</b>	mg																						
Información adicional**																							
		<p><b>**Vitaminas y minerales:</b> La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).</p> <p>Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.</p> <p><b>Información nutrimental complementaria:</b> De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.</p> <p>Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas). Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".</p> <p>La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.</p> <p><b>Envase:</b> El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.</p> <p><b>Embalaje.</b> El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.</p> <p>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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.</p> <p><b>Criterios de aceptación en la recepción del insumo:</b> El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Aceptación</th> <th>Rechazo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apariencia/aspecto</td> <td>Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas</td> <td>Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas</td> </tr> <tr> <td>Latas</td> <td>Integras</td> <td>Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1.5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1 kg.</td> </tr> <tr> <td>Envase</td> <td>Integro. no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva</td> <td>Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva</td> </tr> <tr> <td>Fecha de caducidad o de consumo preferente</td> <td>Vigente</td> <td>Vencida</td> </tr> <tr> <td>Vehículo de transporte</td> <td>Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.</td> <td>Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.</td> </tr> </tbody> </table>		Parámetros	Aceptación	Rechazo	Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas	Latas	Integras	Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1.5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1 kg.	Envase	Integro. no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva	Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida	Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.		
Parámetros	Aceptación	Rechazo																					
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas																					
Latas	Integras	Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1.5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1 kg.																					
Envase	Integro. no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva																					
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida																					
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.																					

Lote	Producto	Descripción																		
		<p><b>Vida de anaquel</b> El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.</p> <p><b>Condiciones de almacenamiento.</b> El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.</p> <p>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 Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.</p> <p><b>Transporte:</b> El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p><b>Referencias:</b></p> <table border="1" data-bbox="495 667 1425 978"> <thead> <tr> <th data-bbox="495 667 1144 695">Norma de referencia</th> <th data-bbox="1144 667 1425 695">Clave</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="495 695 1144 730">Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.</td> <td data-bbox="1144 695 1425 730">NOM-235-SE-2020</td> </tr> <tr> <td data-bbox="495 730 1144 787">Productos De La Pesca – Productos Alimenticios Para Consumo Humano-Atunes y Pescados Similares Enlatados En Aceite –Especificaciones</td> <td data-bbox="1144 730 1425 787">NMX-F-220-SCFI-2011</td> </tr> <tr> <td data-bbox="495 787 1144 823">Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.</td> <td data-bbox="1144 787 1425 823">NOM-242-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td data-bbox="495 823 1144 846">Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.</td> <td data-bbox="1144 823 1425 846">NOM-002-SCFI-2011</td> </tr> <tr> <td data-bbox="495 846 1144 882">Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria</td> <td data-bbox="1144 846 1425 882">NOM-051-SCFI/SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td data-bbox="495 882 1144 905">Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</td> <td data-bbox="1144 882 1425 905">NOM-251-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td data-bbox="495 905 1144 940">Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</td> <td data-bbox="1144 905 1425 940">NOM-130-SSA1-1995</td> </tr> <tr> <td data-bbox="495 940 1144 978">Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</td> <td data-bbox="1144 940 1425 978"></td> </tr> </tbody> </table>	Norma de referencia	Clave	Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.	NOM-235-SE-2020	Productos De La Pesca – Productos Alimenticios Para Consumo Humano-Atunes y Pescados Similares Enlatados En Aceite –Especificaciones	NMX-F-220-SCFI-2011	Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.	NOM-242-SSA1-2009	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995	Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Norma de referencia	Clave																			
Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.	NOM-235-SE-2020																			
Productos De La Pesca – Productos Alimenticios Para Consumo Humano-Atunes y Pescados Similares Enlatados En Aceite –Especificaciones	NMX-F-220-SCFI-2011																			
Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.	NOM-242-SSA1-2009																			
Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011																			
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010																			
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009																			
Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995																			
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.																				
4	<b>Avena en hojuelas</b>	<p><b>Presentación:</b> Bolsa de 500 gramos contenido neto.</p> <p><b>Descripción:</b> La avena en hojuelas es un producto generado a partir de granos de avena sanos y limpios, exceptos de materia terrosa y en perfecto estado de conservación.</p> <p>No podrá estar húmeda, fermentada ni rancia. Debe de estar exenta de parásitos, larvas, hongos, impurezas y microorganismos que indiquen manipulación defectuosa del producto.</p> <p>La hojuela de avena es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina.</p>																		

	<p>En cumplimiento al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, 2022, la avena en hojuelas debe de cumplir con lo siguiente:</p> <p><b>Características Sensoriales:</b>          Color: Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.          Apariencia/aspecto: Laminar, hojuelas pequeñas.          Olor: A avena tostada, exenta de olores anormales.          Sabor: Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.          Textura: Firmes y secas al tacto.</p> <p><b>Características fisicoquímicas (En porcentaje):</b>          Actividad Enzimática: Negativa          Ácidos grasos libres: Máximo 10%.          Humedad: Máximo 12.0 %          Cenizas: Máximo 2.0 %          Extracto etéreo: Mínimo 5.0 %          Presencia de cascarilla: Máximo 4 piezas en 50g.          Proteínas (NX 5.83) :Mínimo 10.0%          Fibra dietética*: Mínimo 6%</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b>          Bacterias mesofílicas aerobias: Máximo 10,000 UFC/g.          Coliformes totales: Máximo 10 UFC/g.          Coliformes fecales: Negativo.          Salmonella spp: Negativo en 25 g.          Hongos y levaduras: Máximo 100 UFC/g.</p> <p><b>Características toxicológicas:</b>          Contaminantes químicos:          Plomo (Pb): Máximo 0.5 mg/ Kg          Cadmio (Cd): Máximo 0.1 mg/ Kg          Aflatoxinas: 20 µg / Kg</p> <p><b>Materia extraña.</b>          La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad, además no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de sus excretas, en 50 g de producto.</p> <p><b>Aditivos.</b>          Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.</p> <p><b>Vida de anaquel:</b>          El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 5 meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.</p> <p><b>Envase:</b>          El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.</p> <p><b>Embalaje:</b>          Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.          El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.</p> <p><b>Etiquetado en el envase.</b>          Dar cumplimiento a lo estipulado en la modificación a la Norma Oficial Mexicana-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria:</p> <p>En el envase del insumo debe de llevar una etiqueta visible e indeleble con los siguientes datos: Nombre o denominación de los productos preenvasados, lista de ingredientes, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, indicación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, instrucciones para el uso y etiquetado nutrimental.</p> <p>Cada envase debe contener los siguientes datos:</p> <p>Requisitos generales de etiquetado: nombre o denominación, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo o decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.</p> <p>En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.</p>
--	---

En cumplimiento al numeral 4.5 Etiquetado nutrimental de la misma Norma, debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto o en 100 gramos o 100 mL, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a lo siguiente:

**Declaración nutrimental**

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

\*\*Vitaminas y minerales:

La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).

Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.

**Información nutrimental complementaria:** De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.

Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).

Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo:**

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas
Apariencia	Sin mohos y con coloración característica.	Con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones.
Envase	Integro. no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.
Apariencia	Sin moho y con coloración característica	Con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones.

**Condiciones de almacenamiento**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, y a que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

Lote	Producto	Descripción														
		<p>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 Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.</p> <p><b>Transporte:</b> El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la Norma Oficial Mexicana-NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p><b>Referencias:</b></p> <table border="1" data-bbox="483 474 1437 764"> <thead> <tr> <th data-bbox="483 474 1089 499">Norma de referencia</th> <th data-bbox="1089 474 1437 499">Clave</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="483 499 1089 520">Alimentos-hojuela de avena-especificaciones y método de prueba.</td> <td data-bbox="1089 499 1437 520">NMX-F-289-NORMEX-2014</td> </tr> <tr> <td data-bbox="483 520 1089 541">Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.</td> <td data-bbox="1089 520 1437 541">NOM-002-SCFI-2011</td> </tr> <tr> <td data-bbox="483 541 1089 594">Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria</td> <td data-bbox="1089 541 1437 594">NOM-051-SCFI/SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td data-bbox="483 594 1089 684">Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.</td> <td data-bbox="1089 594 1437 684">NOM-247-SSA1-2008</td> </tr> <tr> <td data-bbox="483 684 1089 726">Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</td> <td data-bbox="1089 684 1437 726">NOM-251-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td data-bbox="483 726 1089 764">Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</td> <td data-bbox="1089 726 1437 764"></td> </tr> </tbody> </table>	Norma de referencia	Clave	Alimentos-hojuela de avena-especificaciones y método de prueba.	NMX-F-289-NORMEX-2014	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009	Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Norma de referencia	Clave															
Alimentos-hojuela de avena-especificaciones y método de prueba.	NMX-F-289-NORMEX-2014															
Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011															
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010															
Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008															
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009															
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.																

5	<p><b>Barra de Manzana con sabor 100% natural piña</b></p>	<p><b>Presentación:</b> Pieza de 21 gramos contenido neto.</p> <p><b>Descripción.</b></p> <p>Producto fresco, sano, limpio y con la madurez apropiada, al que se elimina parcialmente o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste, el azúcar, elaborado a base de mezclas de manzana natural deshidratada y comprimida y con sabor 100% natural el perfil de piña. Procesadas usando la tecnología de doble compresión en frío. No tiene conservadores, edulcorantes ni azúcar añadida.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Manzana, saborizante natural de piña.</p> <p>En cumplimiento al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, la Barra de Manzana con sabor 100% natural – Sabor Piña, debe de cumplir con lo siguiente:</p> <p><b>Características Sensoriales.</b> Color: Característicos de las frutas empleadas, café claro a café oscuro, puede presentar ligeras tonalidades rojizas. Libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas.</p> <p>Apariencia/Aspecto: Barra rectangular de consistencia firme y aspecto fresco. Puede presentar pequeños trozos de fruta.</p> <p>Olor: Característico de las frutas empleadas, sin olor a fermentado o rancidez, u otro olor extraño.</p> <p>Sabor: característico de cada fruta, exento de sabores fermentado o sabores extraños.</p> <p><b>Características Fisicoquímicas:</b> Humedad: Máximo 18% Sodio: Máximo 400 mg/100g de producto.</p> <p><b>Características Microbiológicas.</b> Bacterias mesofílicas aerobias: Máximo 10,000 UFC/g. Coliformes totales: Máximo &lt; 30 UFC/g. Hongos: Máximo 300 UFC/g.</p> <p><b>Características toxicológicas:</b> Contaminantes químicos. Cadmio (Cd): 0.1 mg/Kg Plomo (Pb): 0.1 mg/Kg Aflatoxinas: máximo 15 µg/kg</p> <p>De acuerdo a lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) Vigente, no se añade glucosa, fructosa o sacarosa que no sea propia de la fruta.</p> <p><b>Materia extraña.</b> El producto deberá encontrarse exento de materia extraña, como cabellos, insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.</p> <p><b>Aditivos:</b> Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.</p> <p><b>Etiquetado y envase:</b></p> <p><b>Envase:</b> El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.</p> <p><b>Embalaje:</b> Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p> <p>El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.</p> <p><b>Etiquetado.</b> Dar cumplimiento a lo estipulado en la modificación de la Norma Oficial Mexicana-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria:</p> <p>Etiquetado en el envase. Cada envase del producto debe de llevar una etiqueta visible e indeleble, con los siguientes datos:</p>
---	--	--

Requisitos generales de etiquetado:  
Nombre o denominación del producto, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo o decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

Dar cumplimiento al numeral 4.5 Etiquetado nutrimental de la misma Norma, debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto o en 100 gramos, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a lo siguiente:

**Declaración nutrimental.**

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

\*\*Vitaminas y minerales:

La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).

Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.

**Información nutrimental complementaria:** De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.

Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).

Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo:**

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

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

**Vida de anaquel**

		<p>El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 4 meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.</p> <p><b>Condiciones de almacenamiento</b> El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, y a que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.</p> <p>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 Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.</p> <p><b>Transporte:</b> El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la Norma Oficial Mexicana-NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p><b>Referencias:</b></p> <table border="1" data-bbox="505 617 1419 852"> <thead> <tr> <th>Norma de referencia</th> <th>Clave</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.</td> <td>NOM-002-SCFI-2011</td> </tr> <tr> <td>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria</td> <td>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</td> <td>NOM-251-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td>Alimentos - Uva Pasa - Especificaciones y Métodos de Prueba</td> <td>NMX-F-609-NORMEX-2002</td> </tr> <tr> <td>Norma General Del Codex Para Los Contaminantes y Las Toxinas Presentes En Los Alimentos y Piensos</td> <td>CODEX STAN 193-1995. Enmendada en 2019</td> </tr> <tr> <td>Reglamento De Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Norma de referencia	Clave	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009	Alimentos - Uva Pasa - Especificaciones y Métodos de Prueba	NMX-F-609-NORMEX-2002	Norma General Del Codex Para Los Contaminantes y Las Toxinas Presentes En Los Alimentos y Piensos	CODEX STAN 193-1995. Enmendada en 2019	Reglamento De Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud		Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias	
Norma de referencia	Clave																	
Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011																	
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010																	
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009																	
Alimentos - Uva Pasa - Especificaciones y Métodos de Prueba	NMX-F-609-NORMEX-2002																	
Norma General Del Codex Para Los Contaminantes y Las Toxinas Presentes En Los Alimentos y Piensos	CODEX STAN 193-1995. Enmendada en 2019																	
Reglamento De Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud																		
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias																		

<p>6</p>	<p><b>Barra de manzana con coco</b></p>	<p><b>Presentación:</b> Pieza de 21 gramos contenido neto.</p> <p><b>Descripción</b> Producto fresco, sano, limpio y con la madurez apropiada, al que se elimina parcialmente o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste, el azúcar, elaborado a base de mezclas de manzana natural deshidratada y comprimida con coco. Procesadas usando la tecnología de doble compresión en frío. No tiene conservadores, edulcorantes ni azúcar añadida.</p> <p><b>Ingredientes:</b> Manzana y coco.</p> <p>En cumplimiento al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad 2022 emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, la Barra de Manzana con coco, debe de cumplir con lo siguiente:</p> <p><b>Características Sensoriales.</b> Color: Característicos de las frutas empleadas, café claro a café oscuro con o sin cubierta de coco, puede presentar ligeras tonalidades rojizas. Libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas. Apariencia/Aspecto: Barra rectangular de consistencia firme y aspecto fresco. Olor: Característico de las frutas empleadas, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, u otro olor extraño. Sabor: característico de cada fruta, exento de sabores fermentado o sabores extraños.</p> <p><b>Características Fisicoquímicas:</b> Humedad: Máximo 18% Índice de peróxido: máximo 70 meq/kg Sodio: Máximo 400 mg/100g de producto.</p> <p><b>Características Microbiológicas.</b> Bacterias mesófilas aerobias: Máximo 10,000 UFC/g. Coliformes totales: Máximo &lt; 30 UFC/g. Hongos: Máximo 300 UFC/g.</p> <p><b>Características toxicológicas:</b> Contaminantes químicos. Cadmio (Cd): 0.1 mg/Kg Plomo (Pb): 0.1 mg/Kg Aflatoxinas: máximo 15 µg/kg</p> <p>De acuerdo a lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) Vigente, no se añade glucosa, fructosa o sacarosa que no sea propia de la fruta.</p> <p><b>Aditivos:</b> Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.</p> <p><b>Envase:</b> El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.</p> <p><b>Embalaje:</b> Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p> <p>El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.</p> <p><b>Etiquetado.</b> Etiquetado en el envase. Cada envase del producto debe de llevar una etiqueta visible e indeleble, con los siguientes datos:</p>
----------	---	---

**Requisitos generales de etiquetado:**

Nombre o denominación del producto, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo o decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen

Dar cumplimiento a lo estipulado en la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria:

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

En cumplimiento al numeral 4.5 Etiquetado nutrimental de la misma Norma, debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto o en 100 gramos, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a la siguiente:

**Declaración nutrimental.**

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

**\*\*Vitaminas y minerales:**

La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).

Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.

**Información nutrimental complementaria:** De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.

Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).

Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo:**

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

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

		<p><b>Materia extraña.</b> El producto deberá encontrarse exento de materia extraña, como cabellos, insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.</p> <p><b>Vida de anaquel</b> El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 4 meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.</p> <p><b>Condiciones de almacenamiento</b> El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, y a que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.</p> <p>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 Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.</p> <p>El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p><b>Referencias:</b></p> <table border="1" data-bbox="483 747 1437 982"> <thead> <tr> <th>Norma de referencia</th> <th>Clave</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.</td> <td>NOM-002-SCFI-2011</td> </tr> <tr> <td>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria</td> <td>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</td> <td>NOM-251-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td>Alimentos - Uva Pasa - Especificaciones y Métodos de Prueba</td> <td>NMX-F-609-NORMEX-2002</td> </tr> <tr> <td>Norma General Del Codex Para Los Contaminantes y Las Toxinas Presentes En Los Alimentos y Piensos</td> <td>CODEX STAN 193:1995. Enmendada en 2019</td> </tr> <tr> <td>Reglamento De Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Norma de referencia	Clave	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009	Alimentos - Uva Pasa - Especificaciones y Métodos de Prueba	NMX-F-609-NORMEX-2002	Norma General Del Codex Para Los Contaminantes y Las Toxinas Presentes En Los Alimentos y Piensos	CODEX STAN 193:1995. Enmendada en 2019	Reglamento De Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud		Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias	
Norma de referencia	Clave																	
Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011																	
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010																	
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009																	
Alimentos - Uva Pasa - Especificaciones y Métodos de Prueba	NMX-F-609-NORMEX-2002																	
Norma General Del Codex Para Los Contaminantes y Las Toxinas Presentes En Los Alimentos y Piensos	CODEX STAN 193:1995. Enmendada en 2019																	
Reglamento De Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud																		
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias																		
7	<p><b>Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul</b></p>	<p><b>Presentación:</b> Pieza de 21 gramos contenido neto.</p> <p><b>Descripción.</b> Producto fresco, sano, limpio y con la madurez apropiada, al que se elimina parcialmente o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste, el azúcar, elaborado a base de mezclas de manzana natural deshidratada</p>																

y comprimida, con saborizante natural mora azul. Procesadas usando la tecnología de doble compresión en frío. No tiene conservadores, edulcorantes ni azúcar añadida.

**Ingredientes:**

Manzana, saborizante natural de mora azul.

En cumplimiento al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, la Barra de Manzana con sabor 100% natural – Sabor mora azul, debe de cumplir con lo siguiente:

**Características Sensoriales.**

Color: Característicos de las frutas empleadas, café claro a café oscuro, puede presentar ligeras tonalidades rojizas. Libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas.

Apariencia/Aspecto: Barra rectangular de consistencia firme y aspecto fresco.

Olor: Característico de las frutas empleadas, sin olor a fermentado o rancidez, u otro olor extraño.

Sabor: característico de cada fruta, exento de sabores fermentado o sabores extraños.

**Características Físicoquímicas:**

Humedad: Máximo 18%

Sodio: Máximo 400 mg/100g de producto.

**Características Microbiológicas.**

Bacterias mesofílicas aerobias: Máximo 10,000 UFC/g.

Coliformes totales: Máximo < 30 UFC/g.

Hongos: Máximo 300 UFC/g.

**Características toxicológicas:**

Contaminantes químicos.

Cadmio (Cd): 0.1 mg/Kg

Plomo (Pb): 0.1 mg/Kg

De acuerdo a lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) Vigente, no se añade glucosa, fructosa o sacarosa que no sea propia de la fruta.

**Materia extraña.**

El producto deberá encontrarse exento de materia extraña, como cabellos, insectos y sus desechos, roedores y sus desechos.

**Aditivos:**

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

**Etiquetado y envase:**

**Envase:**

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

**Embalaje:**

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

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

**Etiquetado.**

Etiquetado en el envase. Cada envase del producto debe de llevar una etiqueta visible e indeleble, con los siguientes datos:

Requisitos generales de etiquetado:

Nombre o denominación del producto, tabla nutrimental, identificación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, lista de ingredientes en orden cuantitativo o decreciente, ingredientes o aditivos que causen hipersensibilidad "contiene". Contenido neto, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal y país de origen

Dar cumplimiento a lo estipulado en la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria:

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

En cumplimiento al numeral 4.5 Etiquetado nutrimental de la misma Norma, debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto o en 100 gramos, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a la siguiente declaración nutrimental:

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

**\*\*Vitaminas y minerales:**  
La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).

Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.

**Información nutrimental complementaria:** De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.

Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).

Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

**Vida de anaquel**  
El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 4 meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.

**Condiciones de almacenamiento**  
El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, y a que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.

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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo:**  
El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

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

		<p>El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la Norma Oficial Mexicana-NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p><b>Referencia:</b></p> <table border="1" data-bbox="479 315 1437 556"> <thead> <tr> <th>Norma de referencia</th> <th>Clave</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.</td> <td>NOM-002-SCFI-2011</td> </tr> <tr> <td>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria</td> <td>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</td> <td>NOM-251-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td>Alimentos - Uva Pasa - Especificaciones y Métodos de Prueba</td> <td>NMX-F-609-NORMEX-2002</td> </tr> <tr> <td>Norma General Del Codex Para Los Contaminantes y Las Toxinas Presentes En Los Alimentos y Piensos</td> <td>CODEX STAN 193-1995. Enmendada en 2019</td> </tr> <tr> <td>Reglamento De Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2">Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias</td> </tr> </tbody> </table>	Norma de referencia	Clave	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009	Alimentos - Uva Pasa - Especificaciones y Métodos de Prueba	NMX-F-609-NORMEX-2002	Norma General Del Codex Para Los Contaminantes y Las Toxinas Presentes En Los Alimentos y Piensos	CODEX STAN 193-1995. Enmendada en 2019	Reglamento De Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud		Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias	
Norma de referencia	Clave																	
Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.	NOM-002-SCFI-2011																	
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010																	
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009																	
Alimentos - Uva Pasa - Especificaciones y Métodos de Prueba	NMX-F-609-NORMEX-2002																	
Norma General Del Codex Para Los Contaminantes y Las Toxinas Presentes En Los Alimentos y Piensos	CODEX STAN 193-1995. Enmendada en 2019																	
Reglamento De Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud																		
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias																		
8	<p><b>Carne de res cocida deshebrada</b></p>	<p><b>Presentación:</b> Bolsa tipo pouch de 200 gramos, contenido neto, 160 g. masa drenada.</p> <p><b>Descripción:</b> Carne de res cocida, deshebrada y mezclada con caldo como líquido de cobertura (ingredientes 100% naturales y sin conservadores), y sometida a tratamiento térmico hasta esterilidad comercial. Empacada al vacío en bolsa pouch de grado alimenticio, inocuo y resistente.</p> <p><b>Ingredientes.</b> Carne de res cocida deshebrada, caldo de res, condimentos.</p> <p><b>Características microbiológicas:</b> En referencia a la Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias, la Carne de res cocida deshebrada debe cumplir con las siguientes especificaciones microbiológicas para alimentos con pH &gt; 4,6 esterilizados comercialmente.</p> <p>Mesofílicos aerobios: Negativo Mesofílicos anaerobios: Negativo Termofílicos aerobios: Negativo Termofílicos anaerobios: Negativo</p> <p><b>Características toxicológicas:</b> En referencia a la Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba, se debe dar cumplimiento a lo siguiente:</p> <p>Arsénico (As): Máximo 0.5 mg/Kg Cadmio: 0,1 mg/kg Estaño: Máximo 50 mg/Kg Plomo (Pb): Máximo 1,0 mg/Kg</p> <p><b>Materia extraña:</b> Los productos cárnicos deberán de estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7 mm.</p> <p><b>Características Sensoriales:</b> De acuerdo al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, se debe cumplir con las siguientes características:</p> <p>Color: Café a café oscuro Apariencia/Aspecto: característico de la carne de res deshebrada. Olor: Característico a carne de res, sin olores agrios o putrefactos. Sabor: Característico a carne de res</p> <p>Sodio: Máximo 400 mg/100g de producto.</p> <p>De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario vigente, el contenido de grasa debe ser <math>\leq</math> 10g y de grasa saturada máximo 4g por porción de 100 g.</p> <p>De acuerdo a la Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y</p>																

expedido. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias, los productos Los productos de ganado bovino deben estar libres de **clenbuterol**.

**Aditivos:**

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

**Envase y embalaje**

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

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

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

**Etiquetado.**

Dar cumplimiento a lo estipulado en la modificación de la Norma Oficial Mexicana-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria:

En el envase del insumo debe de llevar una etiqueta visible e indeleble con los siguientes datos: Nombre o denominación de los productos preenvasados, lista de ingredientes, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, indicación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, instrucciones para el uso y etiquetado nutrimental.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

En cumplimiento al numeral 4.5 Etiquetado nutrimental de la misma Norma, debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto o en 100 gramos, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a lo siguiente:

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

\*\*Vitaminas y minerales:

La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).

Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.

**Información nutrimental complementaria:**

De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.

Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).

Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

		<p>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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.</p> <p><b>Criterios de aceptación en la recepción del insumo:</b></p> <p>El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:</p> <table border="1" data-bbox="511 380 1409 669"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Aceptación</th> <th>Rechazo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apariencia/aspecto</td> <td>Color, olor y apariencia/aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas</td> <td>Color, olor y apariencia/aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas</td> </tr> <tr> <td>Envase</td> <td>Íntegro y en buen estado. no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva</td> <td>Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva</td> </tr> <tr> <td>Fecha de caducidad o de consumo preferente</td> <td>Vigente</td> <td>Vencida</td> </tr> <tr> <td>Vehículo de transporte</td> <td>Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.</td> <td>Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Vida de anaquel:</b> El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.</p> <p><b>Condiciones de almacenamiento</b> El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.</p> <p>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 Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.</p> <p>El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la Norma Oficial Mexicana-NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p><b>Referencias:</b></p> <table border="1" data-bbox="483 1100 1438 1444"> <thead> <tr> <th>Norma de referencia</th> <th>Clave</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Productos y servicios. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba</td> <td>NOM-213-SSA1-2018</td> </tr> <tr> <td>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria</td> <td>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</td> <td>NOM-251-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td>Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</td> <td>NOM-130-SSA1-1995</td> </tr> <tr> <td>Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faena de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.</td> <td>NOM-194-SSA1-2004</td> </tr> <tr> <td>Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros	Aceptación	Rechazo	Apariencia/aspecto	Color, olor y apariencia/aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y apariencia/aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas	Envase	Íntegro y en buen estado. no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva	Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida	Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.	Norma de referencia	Clave	Productos y servicios. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba	NOM-213-SSA1-2018	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995	Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faena de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.	NOM-194-SSA1-2004	Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Parámetros	Aceptación	Rechazo																													
Apariencia/aspecto	Color, olor y apariencia/aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y apariencia/aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas																													
Envase	Íntegro y en buen estado. no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva																													
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida																													
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.																													
Norma de referencia	Clave																														
Productos y servicios. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba	NOM-213-SSA1-2018																														
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010																														
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009																														
Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995																														
Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faena de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.	NOM-194-SSA1-2004																														
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.																															
9	<p><b>Ensalada de Verduras</b></p>	<p><b>Presentación:</b> Lata de 220 gramos contenido neto, 130 gramos masa drenada.</p> <p><b>Descripción.</b> Producto elaborado con vegetales, a partir de la mezcla de legumbres y vegetales (chícharo rehidratado, ejote (lavado, despuntado y troceado)) y zanahorias (lavadas, peladas y cortadas). El producto es sometido a un tratamiento térmico</p>																													

		<p>(escaldado) en su medio de cobertura, adicionado de ingredientes y aditivos permitidos, para garantizar su estabilidad biológica y, por lo tanto, su conservación. Tipo de envase: lata.</p> <p><b>Ingredientes.</b> Agua, chícharo, zanahoria, ejote, sal y odada y cloruro de calcio (para textura).</p> <p><b>Características Sensoriales:</b> En cumplimiento al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, la ensalada de verduras, debe de cumplir con lo siguiente:</p> <p>Color: Característico de cada verdura y con suficiente intensidad. Olor: Característico de las verduras y exento de olores extraños. Sabor: A verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños. Textura: Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).</p> <p><b>Características fisicoquímicas:</b> En referencia a las Normas Mexicanas Norma Mexicana NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chícharos Envasados y Norma Mexicana NMX-F-419-1982. Productos Alimenticios Para Uso Humano. Ejotes Envasados, se debe cumplir con las siguientes características:</p> <p>Sólidos solubles (%): Máximo de Chícharo: 12% Máximo de Ejotes: 4.0-5.0% pH (%): Máximo 5.5-6.5 (chícharo y ejotes).</p> <p>De acuerdo a la Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias, la ensalada de verduras debe cumplir con las especificaciones microbiológicas y toxicológicas para alimentos con pH &gt; 4,6 esterilizados comercialmente.</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b> Mesofílicos aerobios UFC/g: Negativo. Mesofílicos anaerobios UFC/g: Negativo. Termofílicos aerobios UFC/g: Negativo. Termofílicos anaerobios UFC/g: Negativo.</p> <p><b>Características toxicológicas:</b> Plomo (Pb): 1.0 mg/kg Arsénico (As): 1.0 mg/kg Cadmio (Cd): 0.2 mg/Kg. Estaño (Sn): 100 mg/Kg.</p> <p>De acuerdo al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia debe cumplir con lo siguiente:</p> <p>Sodio: Máximo 400 mg/100g de producto.</p> <p><b>Aditivos:</b> Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.</p> <p><b>Materia extraña:</b> El producto debe estar exento de materia extraña.</p> <p><b>Vida de anaquel:</b> El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.</p> <p><b>Condiciones de almacenamiento</b> El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.</p> <p>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 Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.</p> <p><b>Envase y embalaje</b> El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.</p> <p>El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
--	--	---

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

**Etiquetado.**

Dar cumplimiento a lo estipulado en la Norma Oficial Mexicana-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados- información comercial y sanitaria:

En el envase del insumo debe de llevar una etiqueta visible e indeleble con los siguientes datos: Nombre o denominación de los productos preenvasados, lista de ingredientes, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, indicación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, instrucciones para el uso y etiquetado nutrimental.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

En cumplimiento al numeral 4.5 Etiquetado nutrimental de la misma Norma, debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto o en 100 gramos, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a lo siguiente:

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

**\*\*Vitaminas y minerales:**

La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).

Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.

**Información nutrimental complementaria:** De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.

Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).

Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo:**

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas

			Lata	Integro	Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1.5 cm de diámetro en presentaciones inferiores a 1 kg.
			Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
			Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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

**Referencias:**

Norma de referencia	Clave
Alimentos envasados en recipientes herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposición y especificaciones sanitarias	NOM-130-SSA1-1995
Alimentos Para Humanos. Chicharos Envasados	NMX-F-028-1981
Productos Alimenticios Para Uso Humano. Ejotes Envasados	NMX-F-419-1982
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

10	Frijol negro	<p><b>Presentación:</b> Bolsa de 1 kilogramo contenido neto.</p> <p><b>Descripción:</b> Grano perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilionoidea, género Phaseolus y especie vulgaris Linneo, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional. Se solicita frijol Negro, categoría I, el cual debe cumplir con las características establecidas en la Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y métodos de prueba.</p> <p><b>Características fisicoquímicas:</b> Humedad: 8.5 a 13.0 % (± 0.5)</p> <p>Especificaciones de calidad: categoría I (Primera)</p> <p>Impurezas y materias extrañas: Piedras (%): máximo 0.50 Otros (%): máximo 0.30 Total (%): máximo 0.80 Granos dañados: Agentes meteorológicos (%): máximo 0.80. Hongos (%): máximo 0.50. Insectos y roedores (% en masa): máximo 1.00. Desarrollo germinal (% en masa): máximo 0.10. Total (%): máximo 2.40. Variedades: Contrastantes (%): máximo 0.75. Afines (%): máximo 1.50. Total (%): máximo 2.25. Granos defectuosos: Partidos o quebrados (%): máximo 1.50. Manchados (%): máximo 2.00. Ampollados (%): máximo 2.00. Total (%): máximo 5.50. Presencia de plagas. 0.</p> <p>Tiempo de cocción: 55 min a 70 min, en una olla de presión casera.</p> <p><b>Características Sensoriales:</b> Color: Negro, característico de la variedad de grano sano, seco y limpio. Olor: Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. Sabor posterior al cocimiento: Libre sabores extraños o desagradables. Aspecto/Apariencia: Granos sanos del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.</p> <p><b>Características toxicológicas:</b> En referencia a la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019. Se consideran los siguientes límites: Plomo: 0.1 mg/kg máximo Cadmio: 0.1 mg/kg máximo.</p> <p>Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública.</p> <p><b>Aditivos:</b> Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.</p> <p><b>Materia extraña:</b> Deberá estar exento de materia extraña.</p> <p>Libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos), no debe presentar microorganismos patógenos o sustancias tóxicas generadas por ellos ni materias objetables; debe estar exento de parásitos que signifiquen un peligro para la salud, exento de excretas de roedores u otros animales y exento de semillas tóxicas que pongan en riesgo la salud humana.</p> <p><b>Vida de anaquel:</b> El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.</p> <p><b>Condiciones de almacenamiento</b> El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.</p>
----	--------------	---

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 Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.

**Envase y embalaje**

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

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

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

**Etiquetado.**

Dar cumplimiento a lo estipulado en la modificación de la Norma Oficial Mexicana-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados/información comercial y sanitaria:

En el envase del insumo debe de llevar una etiqueta visible e indeleble con los siguientes datos: Nombre o denominación de los productos preenvasados, lista de ingredientes, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, indicación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, instrucciones para el uso y etiquetado nutrimental.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

En cumplimiento al numeral 4.5 Etiquetado nutrimental de la misma Norma, debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto o en 100 gramos, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a lo siguiente:

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

\*\*Vitaminas y minerales:

La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).

Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.

**Información nutrimental complementaria:** De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.

Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).

Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".

		<p>La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.</p> <p><b>Criterios de aceptación en la recepción del insumo:</b></p> <p>El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:</p> <table border="1" data-bbox="511 420 1409 714"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Aceptación</th> <th>Rechazo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apariencia/aspecto</td> <td>Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas</td> <td>Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Sin mohos y con coloración característica.</td> <td>Con mohos o coloración ajena al producto con infestaciones.</td> </tr> <tr> <td>Envase</td> <td>Íntegro, no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva</td> <td>Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva</td> </tr> <tr> <td>Fecha de caducidad o de consumo preferente</td> <td>Vigente</td> <td>Vencida</td> </tr> <tr> <td>Condiciones de transporte</td> <td>Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.</td> <td>Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.</td> </tr> </tbody> </table> <p>El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la Norma Oficial Mexicana-NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p><b>Referencias:</b></p> <table border="1" data-bbox="479 840 1442 1060"> <thead> <tr> <th>Norma de referencia</th> <th>Clave</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-fabáceas-frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) especificaciones y método de prueba</td> <td>NMX-FF-038-SCFI-2016</td> </tr> <tr> <td>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria</td> <td>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td>Norma General Del Codex Para Los Contaminantes y Las Toxinas Presentes En Los Alimentos y Piensos</td> <td>Codex Stan 193-1995. Enmendada en 2019</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</td> <td>NOM-251-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td>Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros	Aceptación	Rechazo	Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas	Apariencia	Sin mohos y con coloración característica.	Con mohos o coloración ajena al producto con infestaciones.	Envase	Íntegro, no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva	Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida	Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.	Norma de referencia	Clave	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-fabáceas-frijol ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.) especificaciones y método de prueba	NMX-FF-038-SCFI-2016	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Norma General Del Codex Para Los Contaminantes y Las Toxinas Presentes En Los Alimentos y Piensos	Codex Stan 193-1995. Enmendada en 2019	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009	Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Parámetros	Aceptación	Rechazo																														
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas																														
Apariencia	Sin mohos y con coloración característica.	Con mohos o coloración ajena al producto con infestaciones.																														
Envase	Íntegro, no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva																														
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida																														
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.																														
Norma de referencia	Clave																															
Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-fabáceas-frijol ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.) especificaciones y método de prueba	NMX-FF-038-SCFI-2016																															
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010																															
Norma General Del Codex Para Los Contaminantes y Las Toxinas Presentes En Los Alimentos y Piensos	Codex Stan 193-1995. Enmendada en 2019																															
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009																															
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.																																
11	<b>Harina de maíz nixtamalizada</b>	<p><b>Presentación:</b> Pieza de 1 kilogramo contenido neto.</p> <p><b>Descripción:</b> Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.</p> <p><b>Ingredientes.</b> Maíz nixtamalizado (Proceso de cocimiento con agua y cal), adicionado con ácido fólico, hierro, zinc y restituido con vitamina B1, vitamina B2, vitamina B3.</p> <p><b>Sensoriales:</b> En referencia a la Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas,</p>																														

semolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba, debe darse cumplimiento a las siguientes características sensoriales.

Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado.

Olor: Debe ser característico y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.

Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.

De acuerdo al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia debe cumplir con lo siguiente:

Sodio: Máximo 400 mg/100g de producto.

Aspecto/apariencia: debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.250 mm de abertura de malla, tamiz NOM No. 24 M. – 60 U.S.

Las harinas de maíz nixtamalizado debe dar cumplimiento a lo establecido en los numerales 6.2, 6.3, 6.4, 6.5 y 6.7 de la Norma Mexicana-NMX-F-046-SCFI-2018, de acuerdo a lo siguiente:

**Características fisicoquímicas:**

Humedad %: Máximo 12.5.

Proteína en base seca %: Mínimo 7.

Proteína en base húmeda %: Mínimo 6

Extracto etéreo en base seca %: Mínimo 3.

Extracto etéreo en base húmeda %: Mínimo 2.5

Cenizas % en base seca: Máximo 3.5

Cenizas % en base húmeda: Máximo 3.

Fibra dietética total en base seca %: Mínimo 6.

Fibra dietética total en base húmeda %: Mínimo 5.

**Características Microbiológicas (límite máximo):**

Mesofílicos aerobios UFC/g: 50,000

Coliformes totales UFC/g: 100

Hongos UFC/g: 1,000.

**Características toxicológicas:**

Contaminantes químicos:

Plomo (Pb): 0.5 mg/kg máximo.

Cadmio (Cd): 0,1 mg/kg máximo.

Arsénico: 0.3 mg/kg máximo.

Aflatoxinas: 12µg/kg Máximo.

**Materia extraña:**

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

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser **restituídas** con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de adición	Fuente Recomendada
Tiamina (vitamina B1)	5 mg/kg	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (vitamina B2)	3 mg/kg	Riboflavina
Niacina (vitamina B3)	35 mg/kg	Nicotinamida

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser **adicionadas** con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

Nutrimento	Nivel Mínimo de adición	Fuente Recomendada
Acido Fólico.	2 mg/kg	Acido Fólico
Hierro (como ión ferroso)	40 mg/kg	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc.	40 mg/kg	Óxido de Zinc

**Aditivos:**

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

**Vida de anaquel:**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.

**Condiciones de almacenamiento**

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.

**Envase y embalaje**

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

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

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

**Etiquetado.**

Dar cumplimiento a lo estipulado en la modificación de la Norma Oficial Mexicana-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria:

En el envase del insumo debe de llevar una etiqueta visible e indeleble con los siguientes datos: Nombre o denominación de los productos preenvasados, lista de ingredientes, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, indicación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, instrucciones para el uso y etiquetado nutrimental.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

En cumplimiento al numeral 4.5 Etiquetado nutrimental de la misma Norma, debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto o en 100 gramos, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a lo siguiente:

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

\*\*Vitaminas y minerales:

La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).

Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.

**Información nutrimental complementaria:** De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.

Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).

Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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

		<p>Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional DIF.</p> <p><b>Criterios de aceptación en la recepción del insumo:</b></p> <p>El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:</p> <table border="1" data-bbox="519 315 1396 693"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Aceptación</th> <th>Rechazo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apariencia/aspecto</td> <td>Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas</td> <td>Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Sin mohos, y con coloración característica.</td> <td>Con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones.</td> </tr> <tr> <td>Envase</td> <td>Integro, no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva</td> <td>Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva</td> </tr> <tr> <td>Fecha de caducidad o de consumo preferente</td> <td>Vigente</td> <td>Vencida</td> </tr> <tr> <td>Condiciones de transporte</td> <td>Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.</td> <td>Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.</td> </tr> </tbody> </table> <p>El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la Norma Oficial Mexicana-NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p><b>Referencias:</b></p> <table border="1" data-bbox="487 819 1445 1081"> <thead> <tr> <th>Norma de referencia</th> <th>Clave</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Harinas de maíz nixtamalizado</td> <td>NMX-F-046-SCFI-2018</td> </tr> <tr> <td>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria</td> <td>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</td> <td>NOM-251-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td>Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.</td> <td>NOM-247-SSA1-2008</td> </tr> <tr> <td>Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros	Aceptación	Rechazo	Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas	Apariencia	Sin mohos, y con coloración característica.	Con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones.	Envase	Integro, no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva	Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida	Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.	Norma de referencia	Clave	Harinas de maíz nixtamalizado	NMX-F-046-SCFI-2018	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008	Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Parámetros	Aceptación	Rechazo																														
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas																														
Apariencia	Sin mohos, y con coloración característica.	Con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones.																														
Envase	Integro, no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva																														
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida																														
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.																														
Norma de referencia	Clave																															
Harinas de maíz nixtamalizado	NMX-F-046-SCFI-2018																															
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010																															
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009																															
Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008																															
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.																																
12	<p><b>Leche entera ultrapasteurizada</b></p>	<p><b>Presentación:</b> Tetra pack de 1 litro contenido neto.</p> <p><b>Descripción.</b> Secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, sin calostro, la cual ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, en donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.</p> <p><b>Características fisicoquímicas:</b> En cumplimiento a la Norma Oficial Mexicana-NOM-155-SCFI-2012, Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. La leche entera ultra pasteurizada debe cumplir con las siguientes especificaciones.</p> <p>Densidad a 15 °C g/mL: Mínimo 1.029. Grasa butírica g/L: Mínimo 30. Acidez (expresada como ácido láctico) g/L: Mínimo 1.3, máximo 1.7. Sólidos no grasos de la leche, g/L: 83 Mínimo. Punto crioscópico °C (°H): entre -0.499 °C (-0.520 °H) y -0.529 °C (-0.550 °H). Lactosa g/L: Mínimo 43, máximo 52. Proteínas propias de la leche g/L: Mínimo 30. Caseína g/L: Mínimo 24.</p> <p><b>Nota:</b> En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Vitamina A (Retinol): 310 a 670 µg / L (1033-2233 UI/L). Vitamina D3: 5 a 7.5 µg / L (200-300 UI/L).</p> <p>En referencia a la NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba. La leche entera ultra pasteurizada debe cumplir con las siguientes características toxicológicas y límites de contaminantes:</p>																														

	<p><b>Características toxicológicas:</b> Inhibidores bacterianos en leche: Derivados Clorados, Negativo. Sales cuaternarias de amonio, Negativo. Oxidantes, Negativo. Formaldehído, Negativo. Antibióticos, Negativo.</p> <p><b>Contaminantes químicos:</b> Plomo (Pb): 0.1 mg/kg límite máximo. Mercurio (Hg): 0.05 mg/kg límite máximo. Arsénico (As): 0.2 mg/kg límite máximo. Aflatoxina M1: 0.5 µg/L</p> <p><b>Características microbiológicas:</b> De acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana-NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias para alimentos con pH &gt; 4,6 esterilizados comercialmente, debe cumplir con los siguientes límites.</p> <p>Mesofílicos Aerobios: Negativo. Mesofílicos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo.</p> <p><b>Características Sensoriales:</b> En referencia a lo establecido en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, se debe cumplir con las siguientes características:</p> <p>Color: Característico blanco cremoso. Olor: Característico de la leche de vaca, exento de olores extraños o desagradables. Sabor: Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables. Apariencia/Aspecto: Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos.</p> <p>En cuanto a la Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7 de la NOM-155-SCFI-2012 debe cumplir con un perfil típico de leche de vaca (característico de grasa butírica).</p> <p>Sodio: Máximo 400 mg/100g de producto.</p> <p><b>Aditivos:</b> Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.</p> <p><b>Materia extraña:</b> El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña, conservadores ni sustancias neutralizantes.</p> <p><b>Vida de anaquel:</b> El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.</p> <p><b>Condiciones de almacenamiento</b> El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.</p> <p>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 Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.</p> <p><b>Envase y embalaje</b> El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.</p> <p>El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p> <p>El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.</p> <p><b>Etiquetado.</b> La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo estipulado en la modificación a la Norma Oficial Mexicana-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria:</p>
--	--

En el envase del insumo debe de llevar una etiqueta visible e indeleble con los siguientes datos: Nombre o denominación de los productos preenvasados, lista de ingredientes, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, indicación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, instrucciones para el uso y etiquetado nutrimental.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

En cumplimiento al numeral 4.5 Etiquetado nutrimental de la misma Norma, debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto o en 100 gramos, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a lo siguiente:

**Declaración nutrimental:**

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

**\*\*Vitaminas y minerales:**

La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).

Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.

**Información nutrimental complementaria:** De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.

Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).

Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo:**

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

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

		<p>El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la Norma Oficial Mexicana-NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p><b>Referencias:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Norma de referencia</th> <th>Clave</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, se deben cumplir las siguientes especificaciones.</td> <td>NOM-155-SCFI-2012</td> </tr> <tr> <td>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria</td> <td>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td>Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba</td> <td>NOM-243-SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</td> <td>NOM-251-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td>Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</td> <td>NOM-130-SSA1-1995</td> </tr> <tr> <td>Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Norma de referencia	Clave	Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, se deben cumplir las siguientes especificaciones.	NOM-155-SCFI-2012	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba	NOM-243-SSA1-2010	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995	Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Norma de referencia	Clave															
Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, se deben cumplir las siguientes especificaciones.	NOM-155-SCFI-2012															
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010															
Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba	NOM-243-SSA1-2010															
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009															
Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995															
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.																
13	Leche entera en polvo	<p><b>Presentación:</b> Sobre de 240 gramos contenido neto.</p> <p><b>Descripción:</b> Producto obtenido mediante eliminación del agua de la leche, donde el contenido de grasa y/o proteínas puede ajustarse únicamente para cumplir con los requisitos de composición, siempre y cuando no se modifique la proporción entre la proteína del suero y la caseína de la leche utilizada como materia prima, cuyo contenido de grasa es mayor o igual a 26% m/m y menor o igual a 42% m/m.</p> <p><b>Características fisicoquímicas:</b> De acuerdo a la Norma Oficial Mexicana-NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba. Se debe dar cumplimiento a las siguientes especificaciones.</p> <p>Denominación comercial: Entera Grasa butírica % (m/m): Mayor o igual a 26 y menor o igual a 42 % Humedad % m/m: Máximo 4. Proteína total propias de la leche, expresada como sólido lácteos no grasos % (m/m): Mínimo 34. Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos % (m/m)**: Mínimo 27. Acidez (como ácido láctico) %: Máximo 0.15 Partículas quemadas(mg): Disco B (15 Máximo) Índice de Solubilidad (ml): Máximo 1.0</p> <p><b>Nota:</b> En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).</p> <p>Vitamina A (Retinol): 310 a 670 µg / L (1033-2233 UI/L) Vitamina D3: 5 a 7.5 µg / L (200-300 UI/L)</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b> Se debe dar cumplimiento a los Límites máximos de contenido microbiano para leche y derivados lácteos, establecidos en el numeral 6.1.8.1 de la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula</p>														

	<p>láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.</p> <p>Coliformes totales: <math>\leq 10\text{ UFC/g o ml}</math>.          Salmonella spp: Ausente en 25 g o mL.          Escherichia coli: <math>\leq 3\text{ NMP/g}</math>. máximo.          Enterotoxina estafilococcica: Negativa.</p> <p><b>Características toxicológicas:</b>          Así como a lo establecido en el numeral 6.1.5.4 y 6.1.7.1 de la misma norma para contaminantes químicos e inhibidores bacterianos de acuerdo a lo siguiente.</p> <p><u>Contaminantes químicos:</u>          Plomo (Pb): 0.1 mg/kg límite máximo.          Mercurio (Hg): 0.05 mg/kg límite máximo.          Arsénico (As): 0.2 mg/kg límite máximo.          Aflatoxinas M1: 0.5 <math>\mu\text{g/L}</math> límite máximo.</p> <p><u>Inhibidores bacterianos:</u>          Derivados Clorados: Negativo.          Sales cuaternarias de amonio: Negativo.          Oxidantes: Negativo.          Formaldehído: Negativo.          Antibióticos: Negativo.</p> <p>En cumplimiento a lo establecido en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, la leche entera en polvo debe cumplir con las siguientes características:</p> <p><b>Sensoriales:</b>          Color: Característico.          Olor: Característico de la leche de vaca, exento de olores extraños o desagradables.          Sabor: Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.          Apariencia/Aspecto: Polvo fino, homogéneo, sin grumos, a excepción de los que se deshacen fácilmente.</p> <p>Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999 y el descrito en el numeral 8.7 de la NOM-155-SCFI-2012 debe cumplir con un perfil típico de leche de vaca (característico de grasa butírica).</p> <p>Sodio: Máximo 400 mg/100g de producto.</p> <p><b>Aditivos:</b>          Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.</p> <p><b>Materia extraña:</b>          El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.</p> <p><b>Vida de anaquel:</b>          El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.</p> <p><b>Condiciones de almacenamiento</b>          El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.</p> <p>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 Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.</p> <p><b>Envase y embalaje</b>          El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.</p> <p>El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p> <p>El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.</p> <p><b>Etiquetado.</b></p>
--	--

Dar cumplimiento a lo estipulado en la modificación de la Norma Oficial Mexicana-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria:

En el envase del insumo debe de llevar una etiqueta visible e indeleble con los siguientes datos: Nombre o denominación de los productos preenvasados, lista de ingredientes, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, indicación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, instrucciones para el uso y etiquetado nutrimental.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

En cumplimiento al numeral 4.5 Etiquetado nutrimental de la misma Norma, debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto o en 100 gramos, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a lo siguiente:

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

\*\*Vitaminas y minerales:

La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).

Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.

**Información nutrimental complementaria:**

De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.

Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).

Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo:**

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

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

		<table border="1"> <tr> <td>Fecha de caducidad o de consumo preferente</td> <td>Vigente</td> <td>Vencida</td> </tr> <tr> <td>Vehículo de transporte</td> <td>Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.</td> <td>Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.</td> </tr> </table> <p>El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p><b>Referencias:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Norma de referencia</th> <th>Clave</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, se deben cumplir las siguientes especificaciones.</td> <td>NOM-155-SCFI-2012</td> </tr> <tr> <td>Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.</td> <td>NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018</td> </tr> <tr> <td>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria</td> <td>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td>Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba</td> <td>NOM-243-SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</td> <td>NOM-251-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td>Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida	Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.	Norma de referencia	Clave	Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, se deben cumplir las siguientes especificaciones.	NOM-155-SCFI-2012	Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.	NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba	NOM-243-SSA1-2010	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009	Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida																				
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.																				
Norma de referencia	Clave																					
Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, se deben cumplir las siguientes especificaciones.	NOM-155-SCFI-2012																					
Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.	NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018																					
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010																					
Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba	NOM-243-SSA1-2010																					
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009																					
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.																						
14	Lenteja	<p><b>Presentación:</b> Bolsa de 500 gramos contenido neto.</p> <p><b>Descripción.</b> Semilla leguminosa, proviene de la planta <i>lens esculenta</i> y crecen en vainas que contienen de una a dos semillas pardas en forma de disco de medio centímetro de diámetro aproximadamente.</p> <p>En cumplimiento al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, la lenteja debe de cumplir con lo siguiente:</p> <p><b>Características fisicoquímicas:</b></p> <p>Calidad: Categoría Extra. Humedad % Máximo: 8.5 a 13.0 (+/-0.5)</p> <p>Impurezas y materias extrañas: Piedras (% en masa): máximo 0.25. Otros (% en masa): máximo 0.05. Total de impurezas y materias extrañas (% en masa): máximo 0.30.</p> <p>Granos dañados por: Agentes meteorológicos (% en masa): máximo 0.70. Hongos (% en masa): máximo 0.20. Insectos y roedores (% en masa): máximo 0.40. Desarrollo germinal (% en masa): máximo 0.00. Total de granos dañados (% en masa): máximo 1.30. Variedades. Contrastantes (% en masa): máximo 0.50. Afines (% en masa): máximo 1.00. Total de variedad (% en masa): máximo 1.5.</p> <p>Granos defectuosos. Partidos o quebrados (% en masa): máximo 0.80. Manchados (% en masa): máximo 0.50. Ampollados (% en masa): máximo 0.70. Total de granos defectuosos (% en masa): máximo 2.00. Presencia de plagas: 0.00</p> <p><b>Características toxicológicas:</b> Plomo 0.1 mg/kg máximo Cadmio 0.1 mg/kg máximo. *De acuerdo al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia 2022.</p>																				

	<p><b>Características sensoriales:</b>  <b>Color:</b> Característico del grano de lenteja sano, seco y limpio. De pardo a verde claro o verde amarillento.  <b>Olor:</b> Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.  <b>Sabor posterior al cocimiento:</b> Libre de sabores extraños o desagradables.  <b>Aspecto /Apariencia:</b> Semillas sanas del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.</p> <p><b>Aditivos:</b>  Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.</p> <p><b>Materia extraña:</b>  Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).</p> <p><b>Vida de anaquel:</b>  El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.</p> <p><b>Condiciones de almacenamiento</b>  El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.</p> <p>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 Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.</p> <p><b>Envase y embalaje</b>  El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.</p> <p>El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p> <p>El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.</p> <p><b>Etiquetado.</b>  Dar cumplimiento a lo estipulado en la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria:</p> <p>En el envase del insumo debe llevar una etiqueta visible e indeleble con los siguientes datos: Nombre o denominación de los productos preenvasados, lista de ingredientes, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, indicación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, instrucciones para el uso y etiquetado nutrimental.</p> <p>En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.</p> <p>En cumplimiento al numeral 4.5 Etiquetado nutrimental de la misma Norma, debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto o en 100 gramos, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a lo siguiente:</p> <p><b>Declaración Nutrimental:</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Declaración nutrimental</th> <th style="text-align: center;">Cantidad por 100g o 100 mL</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Contenido energético</td> <td style="text-align: center;">kcal</td> </tr> <tr> <td>Proteínas</td> <td style="text-align: center;">g</td> </tr> <tr> <td>Grasas totales</td> <td style="text-align: center;">g</td> </tr> <tr> <td><b>Grasas saturadas</b></td> <td style="text-align: center;">g</td> </tr> <tr> <td><b>Grasas trans</b></td> <td style="text-align: center;">mg</td> </tr> <tr> <td>Hidratos de carbono disponibles</td> <td style="text-align: center;">g</td> </tr> <tr> <td>Azúcares</td> <td style="text-align: center;">g</td> </tr> <tr> <td><b>Azúcares añadidos</b></td> <td style="text-align: center;">g</td> </tr> <tr> <td>Fibra dietética</td> <td style="text-align: center;">g</td> </tr> <tr> <td><b>Sodio</b></td> <td style="text-align: center;">mg</td> </tr> <tr> <td>Información adicional**</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>**Vitaminas y minerales:  La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR),</p>	Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL	Contenido energético	kcal	Proteínas	g	Grasas totales	g	<b>Grasas saturadas</b>	g	<b>Grasas trans</b>	mg	Hidratos de carbono disponibles	g	Azúcares	g	<b>Azúcares añadidos</b>	g	Fibra dietética	g	<b>Sodio</b>	mg	Información adicional**	
Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100 mL																								
Contenido energético	kcal																								
Proteínas	g																								
Grasas totales	g																								
<b>Grasas saturadas</b>	g																								
<b>Grasas trans</b>	mg																								
Hidratos de carbono disponibles	g																								
Azúcares	g																								
<b>Azúcares añadidos</b>	g																								
Fibra dietética	g																								
<b>Sodio</b>	mg																								
Información adicional**																									

		<p>Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).</p> <p>Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.</p> <p><b>Información nutrimental complementaria:</b> De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria y Desarrollo Comunitario se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.</p> <p>Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).</p> <p>Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".</p> <p>La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.</p> <p><b>Criterios de aceptación en la recepción del insumo:</b></p> <p>El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:</p> <table border="1" data-bbox="526 940 1446 1230"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Aceptación</th> <th>Rechazo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apariencia/aspecto</td> <td>Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas</td> <td>Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Sin mohos y con coloración característica.</td> <td>Con mohoso coloración ajena al producto o con infestaciones.</td> </tr> <tr> <td>Envase</td> <td>Íntegro, no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva</td> <td>Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva</td> </tr> <tr> <td>Fecha de caducidad o de consumo preferente</td> <td>Vigente</td> <td>Vencida</td> </tr> <tr> <td>Condiciones de transporte</td> <td>Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.</td> <td>Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.</td> </tr> </tbody> </table> <p>El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la Norma Oficial Mexicana-NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p><b>Referencias:</b></p> <table border="1" data-bbox="480 1360 1446 1577"> <thead> <tr> <th>Norma de referencia</th> <th>Clave</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-fabáceas-frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)</td> <td>NMX-FF-038-SCFI-2016</td> </tr> <tr> <td>Norma General Para Los Contaminantes y Las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos</td> <td>CODEX STAN 193-1995 Enmendada en 2019.</td> </tr> <tr> <td>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria</td> <td>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</td> <td>NOM-251-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros	Aceptación	Rechazo	Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas	Apariencia	Sin mohos y con coloración característica.	Con mohoso coloración ajena al producto o con infestaciones.	Envase	Íntegro, no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva	Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida	Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.	Norma de referencia	Clave	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-fabáceas-frijol ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.)	NMX-FF-038-SCFI-2016	Norma General Para Los Contaminantes y Las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos	CODEX STAN 193-1995 Enmendada en 2019.	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009	Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Parámetros	Aceptación	Rechazo																														
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas																														
Apariencia	Sin mohos y con coloración característica.	Con mohoso coloración ajena al producto o con infestaciones.																														
Envase	Íntegro, no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva																														
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida																														
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.																														
Norma de referencia	Clave																															
Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-fabáceas-frijol ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.)	NMX-FF-038-SCFI-2016																															
Norma General Para Los Contaminantes y Las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos	CODEX STAN 193-1995 Enmendada en 2019.																															
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010																															
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009																															
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.																																
15	Pasta para sopa	<p><b>Presentación:</b> Bolsa de 200 gramos contenido neto.</p> <p><b>Descripción:</b> La pasta es el producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y</p>																														

		<p>sometido o no a un proceso térmico de desecación. Deberán provenir en su totalidad de trigos del género <i>Triticum durum</i>.</p> <p>Formas: Codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño.</p> <p>En cumplimiento al manual de Especificaciones Técnicas de Calidad, emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, la pasta para sopa debe de cumplir con lo siguiente:</p> <p><b>Características fisicoquímicas:</b>  Humedad: Máximo 12.5%  Proteína (N X 5.7): Mínimo 11 %  Cenizas: Máximo 1.1%  Sodio: Máximo 400 mg/100g de producto.</p> <p>De acuerdo a las recomendaciones establecidas en los Criterios de Calidad Nutricia de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) vigente para Lactantes menores de 24 meses, se establece un máximo de 1.2 g por porción de 30 g de fibra dietética</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b>  Hongos Máximo: 100 UFC / g.  Levaduras Máximo: 100 UFC / g.  Coliformes totales: &lt;10 UFC / g.  Escherichia coli: Ausente.</p> <p><b>Características toxicológicas:</b>  Plomo: máximo 0.5mg/kg  Cadmio: máximo 0.1mg/kg  Aflatoxinas: Máximo 20 µg/Kg.</p> <p><b>Características Sensoriales:</b></p> <p>Color: Característico del producto, amarillo.  Olor: Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.  Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.  Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.</p> <p><b>Aditivos:</b>  Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.</p> <p><b>Materia extraña:</b>  El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.</p> <p><b>Vida de anaquel:</b>  El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.</p> <p><b>Condiciones de almacenamiento</b>  El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.</p> <p>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 Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.</p> <p><b>Envase y embalaje</b>  El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.</p> <p>El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p> <p>El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.</p> <p><b>Etiquetado.</b>  Dar cumplimiento a lo estipulado en la modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria:</p> <p>En el envase del insumo debe de llevar una etiqueta visible e indeleble con los siguientes datos: Nombre o denominación de los productos preenvasados, lista de ingredientes, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, indicación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, instrucciones para el uso y etiquetado nutrimental.</p>
--	--	--

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

En cumplimiento al numeral 4.5 Etiquetado nutrimental de la misma Norma, debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto o en 100 gramos, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a lo siguiente:

**Declaración Nutrimental:**

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

\*\*Vitaminas y minerales:

La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).

Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, povidextrasas.

**Información nutrimental complementaria:** De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.

Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).

Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo:**

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

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

		<p>El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la Norma Oficial Mexicana-NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p><b>Referencias:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Norma de referencia</th> <th>Clave</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba y en base a la información nutrimental del insumo alimentario.</td> <td>NMX-F-023-NORMEX-2002.</td> </tr> <tr> <td>Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.</td> <td>NOM-247-SSA1-2008</td> </tr> <tr> <td>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria</td> <td>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</td> <td>NOM-251-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td>Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Norma de referencia	Clave	Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba y en base a la información nutrimental del insumo alimentario.	NMX-F-023-NORMEX-2002.	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009	Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Norma de referencia	Clave													
Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba y en base a la información nutrimental del insumo alimentario.	NMX-F-023-NORMEX-2002.													
Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008													
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010													
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009													
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.														
16	Pasta para sopa integral	<p><b>Presentación:</b> Bolsa de 200 gramos contenido neto.</p> <p><b>Descripción:</b> La pasta integral es el producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Deberán provenir en su totalidad de trigos del género <i>Triticum durum</i>. Formas: Codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño.</p> <p>En cumplimiento al Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, la pasta para sopa integral debe de cumplir con lo siguiente:</p> <p><b>Características fisicoquímicas:</b> Humedad: Máximo 13.00 % Proteína (N X 6.25): Mínimo 13.00 % Cenizas: Máximo 1.25 % Sodio: Máximo 400 mg/100g de producto.</p> <p>Nota: Las especificaciones correspondientes se refieren sobre base seca.</p> <p>De acuerdo con los Criterios de Calidad Nutricia de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) vigente, la fibra dietética debe ser mínimo 1.8 g por porción de 30 g (6%).</p> <p><b>Características Microbiológicas:</b> Hongos: Máximo 200 UFC / g. Levaduras: Máximo 150 UFC / g. Coliformes totales: &lt;10 UFC / g. Escherichia coli: Ausente.</p> <p><b>Características toxicológicas:</b> Plomo: máximo 0.5mg/kg Cadmio: máximo 0.1mg/kg Aflatoxinas: Máximo 20 µg/Kg.</p> <p><b>Características Sensoriales:</b> Color: Característico del producto, amarillo-marrón. Olor: Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.</p> <p><b>Aditivos:</b> Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.</p> <p><b>Materia extraña:</b> El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.</p> <p><b>Vida de anaquel:</b> El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.</p> <p><b>Condiciones de almacenamiento</b> El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.</p> <p>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</p>												

permitidos son los que han sido registrados por Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.

**Envase y embalaje**

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

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

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

**Etiquetado.**

Dar cumplimiento a lo estipulado en la modificación de la Norma Oficial Mexicana-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria:

En el envase del insumo debe de llevar una etiqueta visible e indeleble con los siguientes datos: Nombre o denominación de los productos preenvasados, lista de ingredientes, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, indicación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, instrucciones para el uso y etiquetado nutrimental.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

En cumplimiento al numeral 4.5 Etiquetado nutrimental de la misma Norma, debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto o en 100 gramos, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a lo siguiente:

**Declaración Nutrimental:**

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

\*\*Vitaminas y minerales:

La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).

Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.

**Información nutrimental complementaria:**

De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.

Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).

Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

		<p>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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.</p> <p><b>Criterios de aceptación en la recepción del insumo:</b></p> <p>El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:</p> <table border="1" data-bbox="539 359 1383 718"> <thead> <tr> <th>Parámetros</th> <th>Aceptación</th> <th>Rechazo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Apariencia/aspecto</td> <td>Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas</td> <td>Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas</td> </tr> <tr> <td>Apariencia</td> <td>Sin mohos y con coloración característica.</td> <td>Con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones.</td> </tr> <tr> <td>Envase</td> <td>Integro. no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva</td> <td>Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva</td> </tr> <tr> <td>Fecha de caducidad o de consumo preferente</td> <td>Vigente</td> <td>Vencida</td> </tr> <tr> <td>Condiciones de transporte</td> <td>Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.</td> <td>Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.</td> </tr> </tbody> </table> <p>El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la Norma Oficial Mexicana-NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p><b>Referencias:</b></p> <table border="1" data-bbox="477 850 1445 1123"> <thead> <tr> <th>Norma de referencia</th> <th>Clave</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba</td> <td>NMX-F-023-NORMEX-2002.</td> </tr> <tr> <td>Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.</td> <td>NOM-247-SSA1-2008,</td> </tr> <tr> <td>Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria</td> <td>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</td> </tr> <tr> <td>Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</td> <td>NOM-251-SSA1-2009</td> </tr> <tr> <td>Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Parámetros	Aceptación	Rechazo	Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas	Apariencia	Sin mohos y con coloración característica.	Con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones.	Envase	Integro. no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva	Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida	Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.	Norma de referencia	Clave	Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba	NMX-F-023-NORMEX-2002.	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008,	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009	Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Parámetros	Aceptación	Rechazo																														
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas																														
Apariencia	Sin mohos y con coloración característica.	Con mohos o coloración ajena al producto o con infestaciones.																														
Envase	Integro. no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva																														
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida																														
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.																														
Norma de referencia	Clave																															
Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba	NMX-F-023-NORMEX-2002.																															
Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.	NOM-247-SSA1-2008,																															
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria	NOM-051-SCFI/SSA1-2010																															
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009																															
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.																																
17	<b>Sardina en salsa de tomate</b>	<p><b>Presentación:</b> Lata de 425 gramos contenido neto, 300 gramos masa drenada.</p> <p><b>Descripción:</b> Es el producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: Sardinops spp., Etrumeus</p>																														

	<p>spp., Engraulis spp., Opisthonema spp., Trachurus spp.; cubierto con salsa de tomate como medio de cobertura, envasado en recipientes herméticamente cerrados y esterilizados comercialmente para asegurar su conservación.</p> <p><b>Características sensoriales:</b> De acuerdo a la Norma Mexicana NMX-F-179-SCFI-2001, Productos de la pesca. Sardinas y pescados similares enlatados. Especificaciones.</p> <p>Color: Debe ser el color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración. Olor: Debe ser el característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.</p> <p>Sabor: Debe ser agradable característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.</p> <p>Textura: Firme, característica del producto enlatado en salsa de tomate, no debe ser correosa o masuda.</p> <p><b>Características Microbiológicas (UFC/g):</b> De acuerdo a las especificaciones microbiológicas para alimentos con pH &gt; 4,6 esterilizados comercialmente establecidas en la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético, y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>Mesofílicos anaerobios: Negativo. Mesofílicos aerobios: Negativo. Termofílicos anaerobios: Negativo. Termofílicos aerobios: Negativo.</p> <p><b>Características toxicológicas:</b> De acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana-NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.</p> <p>Cadmio (Cd): Máximo (Cd) 0.5 mg/Kg Metilmercurio: Máximo 1.0 mg/Kg Plomo (Pb): Máximo 1.0 mg/Kg Estaño (Sn)*: Máximo 100 mg/Kg Histamina: máximo 100 mg/kg.</p> <p><b>Características físicoquímicas:</b> En referencia a las recomendaciones establecidas en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia, debe cumplir con las siguientes características:</p> <p>Proteína: Mínimo 18%. Sodio: Máximo 400 mg/100g de producto.</p> <p><b>Aditivos:</b> Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.</p> <p><b>Materia extraña:</b> El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.</p> <p><b>Vida de anaquel:</b> El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en los almacenes municipales.</p> <p><b>Condiciones de almacenamiento</b> El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.</p> <p>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 Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST) o Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) para su uso en planta de alimentos.</p> <p><b>Envase y embalaje</b> El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.</p> <p>El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p> <p>El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.</p>
--	---

**Etiquetado.**

Dar cumplimiento a lo estipulado en la modificación de la Norma Oficial Mexicana-NOM-051-SCFI/SSA1-2010, especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados-información comercial y sanitaria:

En el envase del insumo debe de llevar una etiqueta visible e indeleble con los siguientes datos: Nombre o denominación de los productos preenvasados, lista de ingredientes, nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal, indicación del lote, fecha de caducidad o de consumo preferente, instrucciones para el uso y etiquetado nutrimental.

En el caso de los productos importados, el nombre y domicilio del importador, en ambos casos, puede incluirse la expresión "fabricado o envasado por o para", seguido por el nombre y domicilio según corresponda.

En cumplimiento al numeral 4.5 Etiquetado nutrimental de la misma Norma, debe de expresar en su etiqueta toda descripción sobre las propiedades nutrimentales del insumo de acuerdo al contenido neto o en 100 gramos, totalidad del envase o adicional a la porción sugerida de acuerdo a lo siguiente:

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

\*\*Vitaminas y minerales:

La cantidad de cualquier otro nutrimento de acuerdo a la Información nutrimental complementaria de la misma Norma, que puede incluir uno de los siguientes nutrimentos: Vitamina A (% VNR), Vitamina E (% VNR), Vitamina C (% VNR), Vitamina B1 (% VNR), Vitamina B2 (% VNR), Vitamina B6 (% VNR), Vitamina B12 (% VNR), Vitamina D (% VNR), Vitamina K (% VNR), Ácido pantoténico (% VNR), Ácido fólico (% VNR), Niacina (% VNR), Calcio (% VNR), Fósforo (% VNR), Magnesio (% VNR), Hierro (% VNR), Zinc (% VNR), Yodo (% VNR), Cobre (% VNR), Cromo (% VNR), Flúor (% VNR), Selenio (% VNR).

Todos o ninguno de los siguientes: Grasa poliinsaturada, grasa monoinsaturada; ácidos grasos trans, colesterol, Almidones, polialcoholes, polidextrosas.

**Información nutrimental complementaria:**

De acuerdo a la Estrategia Integral de Asistencia social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, se deberá tomar en cuenta la actualización a los lineamientos de etiquetado de insumos alimenticios acorde a lo estipulado en los perfiles nutrimentales de la fase 1, establecidos en el artículo transitorio primero de la Modificación de la Norma Oficial Mexicana-NOM-051-SCFI/SSA1-2010 para así, evitar entregar insumos con sellos de advertencia.

Asimismo, en las etiquetas del producto incluir las leyendas "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", "producto no negociable, prohibida su venta", así como los logotipos que establecen los Lineamientos de Imagen Gráfica que emite el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia (Gobierno de México, Secretaría de Salud y por las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia) y el Instituto de Comunicación Social y Relaciones Públicas del Gobierno de Chiapas (DIF Chiapas de Corazón y Escudo de Armas).

Incluir la leyenda: "Quejas o sugerencias: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Chiapas, teléfono 9616170020, ext. 55058 y 55116".

La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

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 y otros considerados en el Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad emitido por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia.

**Criterios de aceptación en la recepción del insumo:**

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas

	Latas	Integras	Abombadas, oxidadas, con fuga, abolladas en costura y engargolado o en cualquier parte del cuerpo, cuando presente abolladura en ángulo pronunciado o la abolladura sea mayor de 1.5cm. de diámetro en presentaciones inferiores a 1kg.
	Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
	Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida.

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

**Referencias:**

Norma de referencia	Clave
Productos de la pesca -sardinas y pescados similares enlatados- Especificaciones el insumo alimentario debe cumplir con las siguientes especificaciones.	NMX-F-179-SCFI-2001
Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	NOM-251-SSA1-2009
Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.	NOM-242-SSA1-2009
Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.	NOM-130-SSA1-1995
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

**CONVOCATORIA PUBLICA**  
**NACIONAL**

**No. CNDIF-001-2022**

**ANEXO 02**

DIRECTORIOS 145 ALMACENES ACREDITADOS DE LOS SMDIF DE LAS REGIONES DE DISTRIBUCIÓN I, II, III Y IV, ASÍ COMO, LOS OCHO CENTROS ASISTENCIALES Y DOS CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL (CENDI) DEL SISTEMA DIF CHIAPAS

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA**  
**FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS**

**"ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL**  
**ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO**  
**(EIASADC) 2022"**

PRESENCIAL

## 145 ALMACENES DE 124 SISTEMAS MUNICIPALES DIF (SMIDIF)

No.	Reg Dist	Deleg	Municipio	Almacén	Calle	No	Colonia/Localidad	Entre que calles y/o Referencia	
1	3	1	BERRIOZABAL	FRENTE A CLINICA DE MASAJE "SILOHE"	BERRIOZABAL	4 OTE ENTRE 1 Y 2DA. SUR	S/N	BARRIO SANTA CRUZ	FRENTE A CLINICA DE MASAJE "SILOHE"
2	3	1	CHIAPA DE CORZO	CALLE LAS CASAS Y CALLE IGNACIO ALLENDE. REFERENCIA AL LADO DE "AGUA PURIFICADA TVCHIA"	CHIAPA DE CORZO	AVENIDA ANGEL ALBINO CORZO	960A	BARRIO BENITO JUAREZ	CALLE LAS CASAS Y CALLE IGNACIO ALLENDE. REFERENCIA AL LADO DE "AGUA PURIFICADA TVCHIA"
3	3	1	SUCHIAPA	A 3 CUADRAS AL PONIENTE DEL PANTEÓN MUNIICIPAL Y FRENTE A LA CONOCIDA TAQUERIA "EL REPOLLO"	SUCHIAPA	2A AVENIDA SUR ORIENTE Y CALLE CENTRAL Y 1A ORIENTE	S/N	COL. CENTRO	A 3 CUADRAS AL PONIENTE DEL PANTEÓN MUNIICIPAL Y FRENTE A LA CONOCIDA TAQUERIA "EL REPOLLO"
4	3	1	TUXTLA GUTIERREZ	A MEDIA CUADRA DEL PANTEÓN MUNIICIPAL "LA MISION"	TUXTLA GUTIERREZ	CALLE HALCON S/N	S/N	LOS PAJAROS	A MEDIA CUADRA DEL PANTEÓN MUNIICIPAL "LA MISION"
5	1	2	CINTALAPA	ENTRE SEXTA SUR Y BOULEVAR RODULFO FIGUERTO A	CINTALAPA	NOVENA ORIENTE	S/N	BARRIO SANTA CECILIA	ENTRE SEXTA SUR Y BOULEVAR RODULFO FIGUERTO A
6	1	2	JIQUIPILAS	A UN COSTADO DEL CENTRO DE SALUD	JIQUIPILAS	NUEVO BOULEVAR JUAN SABINES	S/N	JUAN SABINES	A UN COSTADO DEL CENTRO DE SALUD
7	1	2	OCOZOCOAUTLA DE ESPINOZA	7ª Y 8ª PONIENTE	OCOZOCOAUTLA DE ESPINOZA	AVE. 1ª NORTE 7ª Y 8ª PONIENTE	S/N	OCOZOCOAUTLA	7ª Y 8ª PONIENTE
8	1	3	CHICOASEN	ESQUINA CALLE TULA	CHICOASEN	CERRO PRIETO	282	CHICOASEN	ESQUINA CALLE TULA
9	1	3	COAPILLA	A 2 CUADRAS DE LA IGLESIA CATOLICA BARRIO SAN JUAN	COAPILLA	AV 4A NORTE PONIENTE	S/N	BARRIO SAN JUAN, COAPILLA	A 2 CUADRAS DE LA IGLESIA CATOLICA BARRIO SAN JUAN
10	1	3	COPAINALA	A UN COSTADO DEL PREESCOLAR WALTER ELIAS DISNEY	COPAINALA	CALLEJÓN LA FLORESTA	S/N	BARRIO SANTA ANA, COPAINALÁ	A UN COSTADO DEL PREESCOLAR WALTER ELIAS DISNEY
11	1	3	FRANCISCO LEON	ENTRE LA ESCUELA PRIMARIA MIGUEL HIDALGO Y COSTILLA	FRANCISCO LEON	GUADALUPANA	S/N	FRANCISCO LEON	ENTRE LA ESCUELA PRIMARIA MIGUEL HIDALGO Y COSTILLA
12	1	3	MEZCALAPA	CALLE JUAREZ Y CUAHUTEMOC	MEZCALAPA	CALLE CUITLAHUAC, (EX-PARTIDA MILIATAR)	S/N	ZONA ICA	CALLE JUAREZ Y CUAHUTEMOC
13	1	3	OCOTEPEC	AV CENTRAL 5 DE MAYO Y AV FRANCISCO I. MADERO. ENTRADA AL MUNICIPIO OCOTEPEC	OCOTEPEC	ROSARIO CASTELLANOS	S/N	BARRIO SAN MARTIN	AV CENTRAL 5 DE MAYO Y AV FRANCISCO I. MADERO. ENTRADA AL MUNICIPIO OCOTEPEC
14	1	3	OSUMACINTA	ENTRE CALLE JOSE MARIA MORELOS Y PAVÓN Y CALLE LAS LOMITAS	OSUMACINTA	PERIFERICO NORTE	S/N	OSUMACINTA	ENTRE CALLE JOSE MARIA MORELOS Y PAVÓN Y CALLE LAS LOMITAS
15	1	3	SAN FERNANDO	A UN COSTADO DE LAS INSTALACIONES DEL UBR	SAN FERNANDO	CALZADA EL SANTUARIO	S/N	SAN FERNANDO	A UN COSTADO DE LAS INSTALACIONES DEL UBR
16	1	3	TECPATAN	A UN COSTADO DEL RESTAURANT LA SELVA	TECPATAN	1A SUR Y 1A PONIENTE	S/N	BARRIO CENTRO, TECPATÁN.	A UN COSTADO DEL RESTAURANT LA SELVA
17	3	4	ACALA	ENTRE CALLE RUIZ CORZO Y CALLE HIDALGO	ACALA	AVENIDA GRIJALVA Y ALLENDE, ZONA CENTRO	S/N	BARRIO SAN PABLO, Acala	ENTRE CALLE RUIZ CORZO Y CALLE HIDALGO
18	3	4	CHIAPILLA	FRENTE A LA ESC. PRIM. BELISARIO DOMINGUEZ	CHIAPILLA	AVENIDA BELISARIO DOMINGUEZ	s/n	CENTRO	FRENTE A LA ESC. PRIM. BELISARIO DOMINGUEZ
19	3	4	EMILIANO ZAPATA	ENTRE 1RA Y 2DA NORTE ORIENTE S/N,	EMILIANO ZAPATA	CALLE CENTRAL NORTE S/N, ZONA CENTRO	S/N	20 DE NOVIEMBRE	ENTRE 1RA Y 2DA NORTE ORIENTE S/N,
20	3	4	NICOLAS RUIZ	AV. CENTRAL ORIENTE Y PRIMERA AV. NORTE	NICOLAS RUIZ	CALLE CENTRAL S/N, ZONA CENTRO	S/N	NICOLAS RUIZ	AV. CENTRAL ORIENTE Y PRIMERA AV. NORTE
21	3	4	SAN LUCAS	A UN COSTADO DEL DOMO DEL PARQUE CENTRAL	SAN LUCAS	AVENIDA 16 DE SEPTIEMBRE	S/N	SAN LUCAS	A UN COSTADO DEL DOMO DEL PARQUE CENTRAL
22	3	4	SOCOLTENANGO	ENTRE 5TA CALLE BENITO JUAREZ S/N	SOCOLTENANGO	8VA AV. NINOS HEROES	S/N	BARRIO CANDELARIA, SOCOLTENANGO	ENTRE 5TA CALLE BENITO JUAREZ S/N
23	3	4	TOTOLAPA	ESQUINA RÍO DE LAS AVES A UN COSTADO	TOTOLAPA	AV. DANIEL DELGADILLO	S/N	BARRIO SAN SEBASTIAN	ESQUINA RÍO DE LAS AVES A UN COSTADO

**Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N**  
**Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.**  
**Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)**

24	3	4	VENUSTIANO CARRANZA	A UN COSTADO DE LA ESCUELA PRIMARIA CUAUHTEMOC	VENUSTIANO CARRANZA	CALLE 8VA ORIENTE	84	BARRIO SAN PEDRO, VENUSTIANO CARRANZA	A UN COSTADO DE LA ESCUELA PRIMARIA CUAUHTEMOC
25	2	5	ALDAMA	SIN REFERENCIA	ALDAMA	AVENIDA CENTRAL JUAN ALDAMA	S/N	COLONIA CENTRO	SIN REFERENCIA
26	2	5	AMATENANGO DEL VALLE	A UN COSTADO IZQUIERDO DE LA IGLESIA CATOLICA SAN FRANCISCO	AMATENANGO DEL VALLE	COMITAN	S/N	COLONIA CENTRO	A UN COSTADO IZQUIERDO DE LA IGLESIA CATOLICA SAN FRANCISCO
27	2	5	CHALCHIHUITAN	A UN COSTADO DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL	CHALCHIHUITAN	BARTOLO PEREZ CUL	S/N	COLONIA CENTRO	A UN COSTADO DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL
28	2	5	CHAMULA	A UN COSTADO DEL IMSS	CHAMULA	AVENIDA CUCHULUMTIC	S/N	CRUCERO CHAMULA	A UN COSTADO DEL IMSS
29	2	5	CHANAL	FRENTE A PRESIDENCIA MUNICIPAL	CHANAL	GUADALUPE VICTORIA	S/N	COLONIA CENTRO	FRENTE A PRESIDENCIA MUNICIPAL
30	2	5	CHENALHO	A DOS CUADRAS DE PRESIDENCIA MUNICIPAL.	CHENALHO	AVENIDA 16 DE SEPTIEMBRE	S/N	COLONIA CENTRO	A DOS CUADRAS DE PRESIDENCIA MUNICIPAL.
31	2	5	HUIXTAN	FRENTE AL PARQUE CENTRAL	HUIXTAN	PALACIO MUNICIPAL	S/N	COLONIA CENTRO	FRENTE AL PARQUE CENTRAL
32	2	5	LARRAINZAR	ATRAS DEL JUZGADO DE PAZ	LARRAINZAR	CALLE VENUSTIANO CARRANZA	S/N	COLONIA CENTRO	ATRAS DEL JUZGADO DE PAZ
33	2	5	MITONTIC	600 METROS A LA ENTRADA AL MUNICIPIO LADO IZQUIERDO	MITONTIC	CALLE 8 DE MAYO	S/N	ENTRADA AL MUNICIPIO	600 METROS A LA ENTRADA AL MUNICIPIO LADO IZQUIERDO
34	2	5	OXCHUC	CALLE CENTRAL Y 2A. NORTE	OXCHUC	CALLE CENTRAL	S/N	ZONA CENTRO	CALLE CENTRAL Y 2A. NORTE
35	2	5	OXCHUC	ENTRE 1A. NORTE Y CALLE CENTRAL	OXCHUC	2A. OTE.	S/N	BARRIO MUKUL KALPUL	ENTRE 1A. NORTE Y CALLE CENTRAL
36	2	5	PANTELHO	CALLE REAL DEL MONTE Y LAGOS DE MONTEBELLO	PANTELHO	CALLE JAPON	No. 74	NUEVA MARAVILLA, SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS, CHIAPAS.	CALLE REAL DEL MONTE Y LAGOS DE MONTEBELLO
37	2	5	SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS	3A. CERRADA DE LAS CARRETAS	SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS	PROLONGACION INSURGENTE	No. 156	COLONIA MAESTROS DE MEXICO	3A. CERRADA DE LAS CARRETAS
38	2	5	SAN JUAN CANCUC	A UN COSTADO DEL DIF MUNICIPAL	SAN JUAN CANCUC	AVENIDA JUAN EL ALTO	S/N	COLONIA CENTRO	A UN COSTADO DEL DIF MUNICIPAL
39	2	5	SANTIAGO EL PINAR	FRENTE A PRESIDENCIA MUNICIPAL	SANTIAGO EL PINAR	SIN NOMBRE	S/N	COLONIA CENTRO	FRENTE A PRESIDENCIA MUNICIPAL
40	2	5	TENEJAPA	CARRETERA TENEJAPA- SAN JUAN CANCUC	TENEJAPA	PERIFERICO SAN JUAN CANCUC	S/N	PERIFERICO	CARRETERA TENEJAPA- SAN JUAN CANCUC
41	2	5	TEOPISCA	A DOS CUADRAS DE PRESIDENCIA MUNICIPAL.	TEOPISCA	AVENIDA ORIENTE NORTE	No. 23	COLONIA CENTRO	A DOS CUADRAS DE PRESIDENCIA MUNICIPAL.
42	2	5	ZINACANTAN	ENTRE CALLE IGNACIO ZARAGOZA Y CALLE BENITO JUAREZ	ZINACANTAN	CALZADA BENITO JUAREZ	No.67	COLONIA CENTRO	ENTRE CALLE IGNACIO ZARAGOZA Y CALLE BENITO JUAREZ
43	3	6	ANGEL ALBINO CORZO	2A SUR	ANGEL ALBINO CORZO	CALLE CENTRAL	S/N	BARRIO GUADALUPE	2A SUR
44	3	6	EL PARRAL	10A NORTE	EL PARRAL	CALLE CENTRAL	S/N	BARRIO LA LAGUNA	10A NORTE
45	3	6	LA CONCORDIA	ENTRE CALLE CENTRAL Y 1A ORIENTE AUN COSTADO DE PRESIDENCIA MUNICIPAL	LA CONCORDIA	1A NORTE	S/N	BARRIO CANDELARIA	ENTRE CALLE CENTRAL Y 1A ORIENTE AUN COSTADO DE PRESIDENCIA MUNICIPAL
46	3	6	MONTECRISTO DE GUERRERO	1A NORTE (FRENTE AL CAMPO DE FOOT BALL)	MONTECRISTO DE GUERRERO	5A ORIENTE	S/N	CABECERA MUNICIPAL	1A NORTE (FRENTE AL CAMPO DE FOOT BALL)
47	3	6	VILLACORZO	2A NORTE (BARRIO CONASUPO)	VILLACORZO	4A PONIENTE	S/N	CABECERA MUNICIPAL	2A NORTE (BARRIO CONASUPO)
48	3	6	VILLAFLORES	3A ORIENTE (ATRAS DEL AUDITORIO MUNICIPAL)	VILLAFLORES	7A SUR	S/N	CABECERA MUNICIPAL	3A ORIENTE (ATRAS DEL AUDITORIO MUNICIPAL)
49	1	7	BOCHIL	AUN COSTADO DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL	BOCHIL	ENTRADA PRINCIPAL	S/N	CABECERA MUNICIPAL	AUN COSTADO DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL
50	1	7	EL BOSQUE	ENTRE CALLE ALDAMA Y CALLE HIDALGO	EL BOSQUE	GUADALUPE VICTORIA	S/N	BARRIO SAN JUAN	ENTRE CALLE ALDAMA Y CALLE HIDALGO

51	1	7	HUITIUPAN	BARRIO LA PISTA	HUITIUPAN	TERCERA ORIENTE NTE, ESQ. AV. CENTRAL OTE.	S/N	BARRIO COLECTIVO	BARRIO LA PISTA
52	1	7	IXTAPA	ENTRE 4 Y 5 PTE A UN CFOSTADO DEL AUDITORIO MUNICIPAL	IXTAPA	AVENIDA CENTRAL PONIENTE	S/N	BARRIO CHIAPANECA	ENTRE 4 Y 5 PTE A UN CFOSTADO DEL AUDITORIO MUNICIPAL
53	1	7	JITOTOL	2DA Y 3RA OTE.	JITOTOL	AV. 4 OTE. NORTE	S/N	BARRIO LOS PINOS	2DA Y 3RA OTE.
54	1	7	PANTEPEC	A 2 CUADRAS DEL DOMO	PANTEPEC	CALLE CONCEPCION	S/N	BARRIO SAN JACINTO	A 2 CUADRAS DEL DOMO
55	1	7	PUEBLO NUEVO SOLISTAHUACÁN	FRENTE AL TEMPLO GETSEMANI	PUEBLO NUEVO SOLISTAHUACÁN	1A. SUR PTE	S/N	BARRIO SAN ANASTACIO	FRENTE AL TEMPLO GETSEMANI
56	1	7	RAYON	PUEBLO NUEVO-RAYON	RAYON	CARRETERA FEDERAL- PUEBLO NUEVO- RAYON	S/N	EL PATIO	PUEBLO NUEVO-RAYON
57	1	7	RINCON CHAMULA SAN PEDRO	50 METROS DEL DOMO	RINCON CHAMULA SAN PEDRO	CALLE JUAN PABLO SEGUNDO	S/N	COL CENTRO	50 METROS DEL DOMO
58	1	7	SAN ANDRES DURAZNAL	A UN COSTADO DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL	SAN ANDRES DURAZNAL	CALLE SIN NOMBRE	S/N	BARRIO LA PLANADA	A UN COSTADO DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL
59	1	7	SIMOJOVEL	VENUSTIANO CAREANZA NORTE	SIMOJOVEL	AVENIDA REVOLUCION	S/N	BARRIO POYOLHO	VENUSTIANO CAREANZA NORTE
60	1	7	SIMOJOVEL		SIMOJOVEL				
61	1	7	SOYALO	A UN COSTADO DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL	SOYALO	CALLE CENTRAL	S/N	BARRIO CENTRO	A UN COSTADO DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL
62	1	7	TAPALAPA	A UN COSTADO DE LA IGLESIA CATOLICA, BARRIO CENTRO	TAPALAPA	CALLEJON CENTRAL	S/N	BARRIO SAN SEBASTIAN	A UN COSTADO DE LA IGLESIA CATOLICA, BARRIO CENTRO
63	1	7	TAPILULA	VIDEME RUMBO A LA ZONA DE LOS RIOS	TAPILULA	TRAMO CARRETERA TAPILULA	S/N	BARRIO SAN FELIPE	VIDEME RUMBO A LA ZONA DE LOS RIOS
64	1	8	AMATAN	ESQUINA CONSTITUCION Y FRANCISCO I MADERO	AMATAN	CALLE PRINCIPAL	s/n	CENTRO AMATAN	ESQUINA CONSTITUCION Y FRANCISCO I MADERO
65	1	8	CHAPULTENANGO	CALLE CARRANZA Y CALLE RAYÓN	CHAPULTENANGO	2A AV SUR	s/n	BARRIO GUADALUPE	CALLE CARRANZA Y CALLE RAYÓN
66	1	8	IXHUATAN	CARRETERA FEDERAL FRENTE AL PUENTE PEATONAL, GANADERA LOCAL	IXHUATAN	1A SUR PONIENTE	s/n	CENTRO	CARRETERA FEDERAL FRENTE AL PUENTE PEATONAL, GANADERA LOCAL
67	1	8	IXTACOMITAN	CALLE ALDAMA Y CALLE CONSTITUCIÓN	IXTACOMITAN	CALLE PROGRESO	s/n	CENTRO, IXTACOMITAN CHIAPAS	CALLE ALDAMA Y CALLE CONSTITUCIÓN
68	1	8	IXTAPANGAJOYA	A MANO IZQUIERDA DE LA CALLE PRINCIPAL, A LA ALTURA DEL CENTRO DE SALUD Y MERCADO PUBLICO.	IXTAPANGAJOYA	BARRIO EL MIRADOR	s/n	COL. CENTRO IXTAPANGAJOYA, CHIAPAS.	A MANO IZQUIERDA DE LA CALLE PRINCIPAL, A LA ALTURA DEL CENTRO DE SALUD Y MERCADO PUBLICO.
69	1	8	JUAREZ	INTERIOR DE LA CASA HOGAR MARIA NOVELO VIUDA DE HERRERÍAS	JUAREZ	AVENIDA PROLONGACIÓN INDEPENDENCIA S/N	s/n	NUEVO PROGRESO	INTERIOR DE LA CASA HOGAR MARIA NOVELO VIUDA DE HERRERÍAS
70	1	8	OSTUACAN	ENTRE BELISARIO DOMINGUEZ Y CALLE CONSTITUCIÓN	OSTUACAN	AV. DR. BELISARIO DOMÍNGUEZ, ESQ. CON CALLE CONSTITUCIÓN	s/n	COL. CENTRO	ENTRE BELISARIO DOMINGUEZ Y CALLE CONSTITUCIÓN
71	1	8	PICHUCALCO	ESQUINA CALLE ITURBIDE Y CALLE CRISTÓBAL COLON POR LA ESCUELA PRIMARIA 24 DE FEBRERO	PICHUCALCO	CALLE CRISTOBAL COLON	s/n	CENTRO	ESQUINA CALLE ITURBIDE Y CALLE CRISTÓBAL COLON POR LA ESCUELA PRIMARIA 24 DE FEBRERO
72	1	8	REFORMA	A UN COSTADO DE LA CASA DE CULTURA Y DE LA PLAZA CÍVICA MUNICIPAL	REFORMA	AYUNTAMIENTO ESQUINA VENEZUELA	S/n	COLONIA CENTRO	A UN COSTADO DE LA CASA DE CULTURA Y DE LA PLAZA CÍVICA MUNICIPAL
73	1	8	SOLOSUCHIAPA	CALLE BENITO JUAREZ Y CALLE CONSTITUCIÓN	SOLOSUCHIAPA	CALLE FRANCISCO I. MADERO	s/n	COLONIA CENTRO SOLOSUCHIAPA	CALLE BENITO JUAREZ Y CALLE CONSTITUCIÓN
74	1	8	SUNUAPA	FRENTE AL ABARRÓTE "LA MEXICANA", A DOS METROS DE DISTANCIALA IGLESIA ADVENTISTA	SUNUAPA	LA PRINCIPAL		LA PRINCIPAL	FRENTE AL ABARRÓTE "LA MEXICANA", A DOS METROS DE DISTANCIALA IGLESIA ADVENTISTA
75	3	9	ARRIAGA	ANDADOR 12 Y TULIPANES 16, EN LAS INSTALACIONES DEL DIF.	ARRIAGA	ANDADOR 12, TULIPANES 16 MANZANA 9 CASA 16 UNIDAD HABITACIONAL INFONAVIT SAN ISIDRO	S/N	INFONAVIT SAN ISIDRO	ANDADOR 12 Y TULIPANES 16, EN LAS INSTALACIONES DEL DIF.
76	3	9	MAPASTEPEC	ENTRE 16 Y 18 ORIENTE. EN LAS INSTALACIONES DEL DIF.	MAPASTEPEC	1A. AV. SUR S/N ENTRE 16 Y 18 OTE. BARRIO	S/N	BARRIO DIF	ENTRE 16 Y 18 ORIENTE. EN LAS INSTALACIONES DEL DIF.

**Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N**  
**Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.**  
**Tel. (961) 6170020 Extensión www.difchiapas.gob.mx**

						DIF, MAPASTEPEC , CHIAPAS.			
77	3	9	PIJIJAPAN	2A Y 3A ORIENTE, EN LAS INSTALACIONES DEL DIF	PIJIJAPAN	2A SUR ORIENTE S/N ENTRE 2A. Y 3A OTE. BARRIO SAN JUAN, INSTALACIONES DE DIF-MUNICIPAL	S/N	BARRIO SAN JUAN	2A Y 3A ORIENTE, EN LAS INSTALACIONES DEL DIF
78	3	9	TONALA	FRENTE A LA LLANTERA MICHELLIN	TONALA	PRIMERO DE MAYO Y CALLE CERRADA S/N, CENTRO TONALA, CHIAPAS (REFERENCIA: ENTRENTE DE LA LLANTERA MICHELLIN)	S/N	CENTRO, TONALA, CHIAPAS	FRENTE A LA LLANTERA MICHELLIN
79	4	10	ACACOYAGUA		ACACOYAGUA	CALLE SONORA	S/N	BARRIO 15 DE ENERO, ACACOYAGUA, CHIAPAS	
80	4	10	ACAPETAHUA	ENTRE CUARTA SUR ORIENTE Y QUINTA SUR ORIENTE,	ACAPETAHUA	PRIMERA NORTE	S/N	BARRIO SAN JOSE FILAPA, ACAPETAHUA, CHIAPAS.	ENTRE CUARTA SUR ORIENTE Y QUINTA SUR ORIENTE,
81	4	10	CACAOATAN	ENTRE 33 Y 35 PONENTE	CACAOATAN	12 AVENIDA NORTE	S/N	BARRIO LA UNIDAD, CACAOATAN, CHIAPAS	ENTRE 33 Y 35 PONENTE
82	4	10	ESCUINTLA		ESCUINTLA	AVENIDA RIO CINTALAPA	S/N	BARRIO SANTO DOMINGO, ESCUINTLA, CHIAPAS	
83	4	10	FRONTERA HIDALGO		FRONTERA HIDALGO	AVENIDA CENTRAL SUR	S/N	FRACC VIDA MEJOR FRONTERA HIDALGO	
84	4	10	HUEHUETAN		HUEHUETAN	AVENIDA 2DA. NORTE Y 2DA. PONIENTE	S/N	COLONIA CENTRO HUEHUETAN, CHIAPAS	
85	4	10	HUIXTLA		HUIXTLA	BOULEVARD JAIME FERNANDEZ ARMENDARIZ	S/N	FRACCIONAMIENTO TORRECILLAS, HUIXTLA, CHIAPAS	
86	4	10	MAZATAN		MAZATAN	CALLE BELISARIO DOMINGUEZ	S/N	BARRIO ESQUITULAS, MAZATAN, CHIAPAS	
87	4	10	METAPA		METAPA	CALLE 5 DE FEBRERO Y AVENIDA HIDALGO	S/N	COLONIA CENTRO, METAPA, CHIAPAS	
88	4	10	SUCHIATE		SUCHIATE	2DA. CALLE PONIENTE	S/N	COL. CENTRO, CIUDAD HIDALGO, SUCHIATE, CHIAPAS.	
89	4	10	TAPACHULA	ENTRE 13 Y 15 ORIENTE	TAPACHULA	CALLE 51A. NORTE	S/N	COLONIA CENTRO TAPACHULA, CHIAPAS	ENTRE 13 Y 15 ORIENTE
90	4	10	TUXTLA CHICO		TUXTLA CHICO	CALLE CENTRAL HIDALGO	S/N	COLONIA CENTRO, TUXTLA CHICO	
91	4	10	TUZANTAN		TUZANTAN	AVENIDA PORFIRIO DIAZ SUR	S/N	COLONIA CENTRO TUZANTAN, CHIAPAS	
92	4	10	UNION JUAREZ		UNION JUAREZ	AV. FRANCISCO JAVIER MINA	S/N	COLONIA CENTRO UNION JUAREZ	
93	4	10	VILLA COMAL TITLAN		VILLA COMAL TITLAN	CALLE 10A SUR	No. 19	BARRIO GUADALUPANO, VILLA COMAL TITLAN, CHIAPAS	
94	4	11	AMATENANGO DE LA FRONTERA	FRENTE AL CAMPO DE FUTI- BOL Y DEL JARDIN DE NIÑOS ALFONSO L. HERRERA.	AMATENANGO DE LA FRONTERA	CARRETERA CHIQUEVIL S/N	S/N	AMATENANGO DE LA FRONTERA	FRENTE AL CAMPO DE FUTI- BOL Y DEL JARDIN DE NIÑOS ALFONSO L. HERRERA.
95	4	11	AMATENANGO DE LA FRONTERA	ENTRE CALLE REPUBLICA, DOS CUADRAS HACIA ARRIBA DE LA PRIMARIA	EL PACAYAL	AVENIDA MATAMOROS,S/N	S/N	EL PACAYAL	ENTRE CALLE REPUBLICA, DOS CUADRAS HACIA ARRIBA DE LA PRIMARIA
96	4	11	BEJUCAL DE OCAMPO	A UN COSTADO DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL	BEJUCAL DE OCAMPO	CAMINO AL MERCADO MUNICIPAL S/N	S/N	BEJUCAL DE OCAMPO	A UN COSTADO DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL
97	4	11	BEJUCAL DE OCAMPO	A UN COSTADO DE LA COMANDANCIA	REFORMA	CALLE PRINCIPAL S/N	S/N	REFORMA	A UN COSTADO DE LA COMANDANCIA
98	4	11	BELLA VISTA	A UN COSTADO DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL	BELLA VISTA	PALACIO MUNICIPAL S/N COLONIA CENTRO	S/N	BELLA VISTA	A UN COSTADO DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL
99	4	11	BELLA VISTA	A UN COSTADO DE LA IGLESIA CATOLICA	LAS CHICHARRAS	COLONIA CENTRO S/N	S/N	LAS CHICHARRAS	A UN COSTADO DE LA IGLESIA CATOLICA
100	4	11	CAPTAN LUIS ANGEL VIDAL	CONTRA ESQUINA DE LA TIENDA ARTESANAL, UNA CUADRA ANTES DEL LLEGAR AL RIO YAYAHUITA	CAPTAN LUIS ANGEL VIDAL	1ERA. AV. NORTE PONIENTE S/N	S/N	CHICOMUSELO	CONTRA ESQUINA DE LA TIENDA ARTESANAL, UNA CUADRA ANTES DEL LLEGAR AL RIO YAYAHUITA

**Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N**  
**Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.**  
**Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)**

101	4	11	CHICOMUSELO	CONTRA ESQUINA DE LA TIENDA ARTESANAL, UNA CUADRA ANTES DEL LLEGAR AL RIO YAYAHUITA	CHICOMUSELO	1ERA. AV. NORTE PONIENTE S/N	S/N	CHICOMUSELO	CONTRA ESQUINA DE LA TIENDA ARTESANAL, UNA CUADRA ANTES DEL LLEGAR AL RIO YAYAHUITA
102	4	11	EL PORVENIR	CALLE AL HOSPITAL COMUNITARIO	EL PORVENIR	AV. DOCTOR BELISARIO DOMINGUEZ S/N	S/N	EL PORVENIR	CALLE AL HOSPITAL COMUNITARIO
103	4	11	FRONTERA COMALAPA		FRONTERA COMALAPA				
104	4	11	LA GRANDEZA	FRENTE AL PARQUE CENTRAL	LA GRANDEZA	BARRIO CENTRO S/N	S/N	LA GRANDEZA	FRENTE AL PARQUE CENTRAL
105	4	11	MAZAPA DE MADERO	AUN COSTADO DEL CENTRO DE SALUD.	MAZAPA DE MADERO	AV. HIDALGO S/N	S/N	MAZAPA DE MADERO	AUN COSTADO DEL CENTRO DE SALUD.
106	4	11	MOTOZINTLA	AUN COSTADO DEL CAMPO EL NARANJO SINTETICO	BELISARIO DOMINGUEZ - MOTOZINTLA	BARRIO EL NARANJO S/N	S/N	BELISARIO DOMINGUEZ	AUN COSTADO DEL CAMPO EL NARANJO SINTETICO
107	4	11	MOTOZINTLA	AUN COSTADO DE LA OFICINA SECRETARIA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL (SADER)	MOTOZINTLA	BARRIO EX PREPA S/N	S/N	MOTOZINTLA	AUN COSTADO DE LA OFICINA SECRETARIA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL (SADER)
108	4	11	MOTOZINTLA	A 50 METROS DE LA ESCUELA PRIMARIA BAJA CALIFORNIA	NIQUIVIL	CALLE FRANCISCO I MADERO S/N	S/N	NIQUIVIL	A 50 METROS DE LA ESCUELA PRIMARIA BAJA CALIFORNIA
109	4	11	SILTEPEC	ENTRADA A HONDURAS, A UN COSTADO DE LA CASA DE SALUD	HONDURAS	BARRIO HONDURAS S/N	S/N	HONDURAS DE LA SIERRA	ENTRADA A HONDURAS, A UN COSTADO DE LA CASA DE SALUD
110	4	11	SILTEPEC	A UN COSTADO DEL HOSPITAL COMUNITARIO	SILTEPEC	AV. ALVARO OBREGON S/N, BARRIO LAS NUBES.	S/N	SILTEPEC	A UN COSTADO DEL HOSPITAL COMUNITARIO
111	1	12	ALTAMIRANO	A 100 METROS DE LA ESCUELA CONALEP, Y AUN LADO DE LA ANTERIOR BODEGA.	ALTAMIRANO	CARRETERA ALTAMIRANO KUXUJA	S/N	ALTAMIRANO	A 100 METROS DE LA ESCUELA CONALEP, Y AUN LADO DE LA ANTERIOR BODEGA.
112	1	12	OCOSINGO	FRENTE AL PARQUE	BODEGA PALESTINA	DOMICILIO CONOCIDO	S/N	LOCALIDAD PALESTINA	FRENTE AL PARQUE
113	1	12	OCOSINGO	JUNTO A LA PRIMARIA (SALIDA LA LOCALIDAD)	BODEGA SAN QUINTIN	DOMICILIO CONOCIDO	S/N	LOCALIDAD SAN QUINTIN	JUNTO A LA PRIMARIA (SALIDA LA LOCALIDAD)
114	1	12	OCOSINGO	JUNTO A LA OFICINA DE LA ESTACION DE RADIO	BODEGA SANTO DOMINGO	DOMICILIO CONOCIDO	S/N	LOCALIDAD SANTO DOMINGO	JUNTO A LA OFICINA DE LA ESTACION DE RADIO
115	1	12	OCOSINGO	JUNTO A LA SECUNDARIA	DAMASCO	DOMICILIO CONOCIDO	S/N	LOCALIDAD DAMASCO	JUNTO A LA SECUNDARIA
116	1	12	OCOSINGO	JUNTO A LA AGENCIA MUNICIPAL	MONTE LIBANO	DOMICILIO CONOCIDO	S/N	LOCALIDAD MONTE LIBANO	JUNTO A LA AGENCIA MUNICIPAL
117	1	12	OCOSINGO	14A. OTE SUR Y GOLONDRINAS	OCOSINGO	2A. SUR OTE	S/N	BARRIO TONINA	14A. OTE SUR Y GOLONDRINAS
118	1	12	OCOSINGO	LOCAL DONDE ERA LA AGENCIA MUNICIPAL	IXCAN	DOMICILIO CONOCIDO	S/N	LOCALIDAD IXCAN	LOCAL DONDE ERA LA AGENCIA MUNICIPAL
119	1	13	BENEMERITO DE LAS AMERICAS	ENTRE AV. PUEBLA Y	BENEMERITO DE LAS AMERICAS	ROBERTO ALBORES GUILLEN	S/N	BARRIO LAS AMERICAS	ENTRE AV. PUEBLA Y
120	1	13	CATAZAJA	A UN COSTADO DE LA DEPORTIVA MUNICIPAL	CATAZAJA	BOULEBART. AV. TUXTLA GUTIERREZ	S/N	SAGRADO CORAZON DE JESUS	A UN COSTADO DE LA DEPORTIVA MUNICIPAL
121	1	13	LA LIBERTAD	3RA Y 4TA SUR	LA LIBERTAD	7MA SUR PONIENTE	S/N	CHACAMAX	3RA Y 4TA SUR
122	1	13	MARQUES DE COMILLAS	FRENTE A LA SAGARPA	MARQUES DE COMILLAS	JALAPA	S/N	BARRIO CANDELARIA ZAMORA PICO DE ORO.	FRENTE A LA SAGARPA
123	1	13	PALENQUE	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DIC	CHANCALA	BIBERO	S/N	BARRIO BONAMPAK	DENTRO DE LAS INSTALACIONES DEL CENTRO DIC
124	1	13	PALENQUE	A UN COSTADO DE LAS OFICINAS DE CONAFE	PALENQUE	RAFAEL SEBALLO CANCINO	S/N	LOS TAXISTAS	A UN COSTADO DE LAS OFICINAS DE CONAFE
125	2	14	CHILON	A UN COSTADO DE LA ESCUELA PRIMARIA VICENTE GUERRERO	CHILON	CALLE INTERNACIONAL BACHAJON- CHILON ENTRADA RUMBO A BARRIO SAN ANTONIO PATHUITZ A 800 METROS		CHILON	A UN COSTADO DE LA ESCUELA PRIMARIA VICENTE GUERRERO
126	2	14	CHILON	SE UBICA FRENTE AL PARQUE DE LA LOCALIDAD	SAN JOSE PATHUITZ	CARRETERA INTERNACIONAL OCOSINGO- YAJALON, CRUCERO TEMO-		SAN JOSE PATHUITZ	SE UBICA FRENTE AL PARQUE DE LA LOCALIDAD

**Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N**  
**Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.**  
**Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)**

							PALENQUE, CRUCERO CHANCALA EL PINAL			
127	2	14	SABANILLA	SE UBICA FRENTE A LAS OFICINAS DE PROTECCION CIVIL	SABANILLA	AVENIDA CENTRAL S/N BARRIO SANTA ROSA		SABANILLA	SE UBICA FRENTE A LAS OFICINAS DE PROTECCION CIVIL	
128	2	14	SALTO DE AGUA	SE UBICA FRENTE AL DOMO DE LA LOCALIDAD Y AUN COSTADO DE LA ESCUELA PRIMARIA FEDERICO CORZO	FRANCISCO I. MADERO	CALLE CENTRO S/N		FRANCISCO I MADERO	SE UBICA FRENTE AL DOMO DE LA LOCALIDAD Y AUN COSTADO DE LA ESCUELA PRIMARIA FEDERICO CORZO	
129	2	14	SALTO DE AGUA	ENTRE CALLE AGUILES SERDAN S/N ESQUINA CON CALLE ALDANA	SALTO DE AGUA	COLONIA CENTRO		SALTO DE AGUA	ENTRE CALLE AGUILES SERDAN S/N ESQUINA CON CALLE ALDANA	
130	2	14	SITALA	SE UBICA ATRAS DEL AUDITORIO MUNICIPAL, AUN LADO DEL BANCO BIENESTAR.	SITALA	CALLE EMILIANO ZAPATA SALAZAR		SITALA	SE UBICA ATRAS DEL AUDITORIO MUNICIPAL, AUN LADO DEL BANCO BIENESTAR.	
131	2	14	TILA	SE UBICA FRENTE A LA ESCUELA PRIMARIA DE LA LOCALIDAD	CHULUM JUAREZ	CALLE PRINCIPAL S/N		CHULUM JUAREZ	SE UBICA FRENTE A LA ESCUELA PRIMARIA DE LA LOCALIDAD	
132	2	14	TILA	SE ENCUENTRA EN LA ENTRADA DE LA LOCALIDAD	EL LIMAR	AVENIDA BENITO JUAREZ S/N		EL LIMAR	SE ENCUENTRA EN LA ENTRADA DE LA LOCALIDAD	
133	2	14	TILA	SE UBICA A UNOS 300 METROS DE LA ESCUELA PRIMARIA BILINGUE	PETALCINGO	AVENIDA BENITO JUAREZ S/N		PETALCINGO	SE UBICA A UNOS 300 METROS DE LA ESCUELA PRIMARIA BILINGUE	
134	2	14	TUMBALA	SE UBICA A 2 METROS DEL CAIC	TUMBALA	BARRIO SANTA BARBARA		TUMBALA	SE UBICA A 2 METROS DEL CAIC	
135	2	14	YAJALON	SE UBICA A UN COSTADO DEL AUDITORIO MUNICIPAL	YAJALON	SEXTA AVENIDA NORTE PONIENTE. NO. 35, BARRIO BELISARIO DOMINGUEZ		YAJALON	SE UBICA A UN COSTADO DEL AUDITORIO MUNICIPAL	
136	4	15	COMITAN DE DOMINGUEZ	FRENTE AL PANTEON MUNICIPAL	COMITAN DE DOMINGUEZ	CALZADA DEL PANTEON COMITAN DE DOMINGUEZ CHIAPAS	SN	CALZADA DEL PANTEON	FRENTE AL PANTEON MUNICIPAL	
137	4	15	LA INDEPENDENCIA	A MEDIA CUADRA DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL	LA INDEPENDENCIA	CALLE CENTRAL	SN	CENTRO	A MEDIA CUADRA DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL	
138	4	15	LA TRINITARIA	A 500 MTRS ANTES DEL MERCADO NUEVO	LA TRINITARIA	CARRETERA A LOS LAGOS	SN	SAN JOSE	A 500 MTRS ANTES DEL MERCADO NUEVO	
139	4	15	LAS MARGARITAS	DIF MUNICIPAL	LAS MARGARITAS	5A AV PONIENTE NORTE	SN	FRACCIONAMIENTO VIDA MEJOR	DIF MUNICIPAL	
140	4	15	LAS MARGARITAS	EN UNIDAD ADMINISTRATIVA DE MICROREGION A 100 MTS DE LA ENTRADA	NUEVO HUIXTAN	CONOCIDO	SN	NUEVO HUIXTAN	EN UNIDAD ADMINISTRATIVA DE MICROREGION A 100 MTS DE LA ENTRADA	
141	4	15	LAS MARGARITAS	EN UNIDAD ADMINISTRATIVA DE MICROREGION	NUEVO MOMON	CONOCIDO	SN	NUEVO MOMON	EN UNIDAD ADMINISTRATIVA DE MICROREGION	
142	4	15	LAS MARGARITAS	EN UNIDAD ADMINISTRATIVA DE MICROREGION	PLAN DE AYALA	CONOCIDO	SN	PLAN DE AYALA	EN UNIDAD ADMINISTRATIVA DE MICROREGION	
143	4	15	LAS ROSAS	A UN COSTADO DE DIF MUNICIPAL	LAS ROSAS	CONOCIDO	SN	LA QUINTA	A UN COSTADO DE DIF MUNICIPAL	
144	4	15	MARAVILLA TENEJAPA	FRENTE A DIF MUNICIPAL	MARAVILLA TENEJAPA	AVENIDA LA CONSTITUCION	SN	MARAVILLA TENEJAPA	FRENTE A DIF MUNICIPAL	
145	4	15	IZIMOL	A UN COSTADO DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL Y FRENTE A DIF MUNICIPAL	IZIMOL	AVENIDA CENTRAL	5	CENTRO	A UN COSTADO DE LA PRESIDENCIA MUNICIPAL Y FRENTE A DIF MUNICIPAL	

## 8 CENTROS ASISTENCIALES

No.	Deleg. Factura	Reg Distr	Deleg	Municipio	Centro Asistencial DIF	Lugar de Surtimiento	Dirección
1	1	3	I Metropolitana	Tuxtla Gutiérrez	Albergue La Esperanza	Tuxtla Gutiérrez	Libramiento Norte Oriente s/n Boulevard Juan Pablo II, Complejo Hospitalario Manuel Velasco Suárez
2	1	3	I Metropolitana	Tuxtla Gutiérrez	Casa Hogar para Adolescentes	Tuxtla Gutiérrez	Cascadas de Agua Azul s/n, Esquina Río Hondo, Los Laguitos
3	1	3	I Metropolitana	Tuxtla Gutiérrez	Casa Hogar para Ancianos I	Tuxtla Gutiérrez	Av. Presa Cecilio del Valle No. 636, El Retiro C.P. 29040

**Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N**  
**Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.**  
**Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)**

4	1	3	I Metropolitana	Tuxtla Gutiérrez	Albergue Temporal para Mujeres Víctimas del Maltrato	Tuxtla Gutiérrez	Carretera a Suchiapa (a lado de la Clínica de San Agustín)
5	1	3	X Soconusco	Tuxtla Gutiérrez	Casa Hogar Infantil	Tuxtla Gutiérrez	Calzada de las Culturas Indígenas Esquina 19 Oriente s/n. Col. Maya
6	1	3	X Soconusco	Tapachula	Albergue Temporal para Menores Migrantes	Tapachula	Carretera Costera Esquina Libramiento Sur s/n Viva México.
7	1	3	X Soconusco	Tapachula	Centro de Atención a Niñas Niños y Jóvenes Migrantes	Tapachula	(Centro de Día) 5a Privada Sur No. 26 Esquina 4a Oriente. Centro C.P. 30700
8	1	3	XV Meseta Comiteca	La Trinitaria	Casa Hogar para Ancianos	La Trinitaria	Km. 2 Carretera a los Lagos de Montabelo C.P. 30160.

## 2 CENTROS DE DESARROLLO INFANTIL (CENDI)

No.	Deleg. Factura	Reg Distr	Deleg	Municipio	Centro para el Desarrollo Infantil (CENDI)	Lugar de Surtimiento	Dirección
1	1	3	I Metropolitana	Tuxtla Gutiérrez	Unidos Por La Paz	Tuxtla Gutiérrez	Libramiento Norte Oriente s/n, esquina paso Limón, Col. Patria Nueva C.P. 29045.
2	1	3	I Metropolitana	Tuxtla Gutiérrez	Educando con Amor	Tuxtla Gutiérrez	Boulevard Parente Algarr S/n (A un costado de la Torre Chiapas)

**CONVOCATORIA PUBLICA**  
**NACIONAL**  
**No. CNDIF-001-2022**

**ANEXO 03**  
**PERIODOS DE DISTRIBUCION**

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA**  
**FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS**

**"ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL**  
**ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO**  
**(EIASADC) 2022"**

PRESENCIAL

**PROYECTOS ALIMENTARIOS 2022**

**ANEXO 03: PERIODOS DE DISTRIBUCIÓN A ALMACENES ACREDITADOS DE LOS SISTEMAS MUNICIPALES DIF**

**Barriguita Llena, Corazón Contento de Regreso a Casa (desayunos) con fuentes de financiamientos Fondo IV FORTAMUNDF y Fondo V FAM**

**Barriguita Llena, Corazón Contento de Regreso a Casa (comida), con fuente de financiamiento Fondo V FAM Alimentación Integral Materno Infantil Fondo V FAM y Alimentación a Familias Vulnerables y a Grupos en Situación de Emergencias Fondo V FAM.**

No.	Período	Período de Distribución Almacenes SMDIF			Observación
		Inicio	Termino	No. Días	
1	Abril - Mayo	22/03/2022	22/04/2022	31	Se otorgan 31 días, derivado al período vacacional de semana santa.
2	Junio - Julio	02/05/2022	20/05/2022	15	
3	Agosto - Septiembre	04/07/2022	22/07/2022	15	Período para los proyectos: Alimentación Integral Materno Infantil Fondo V FAM y Alimentación a Familias Vulnerables y a Grupos en Situación de Emergencias
		01/08/2022	19/08/2022	15	Período para el proyecto: Barriguita Llena, Corazón Contento de Regreso a Casa (desayunos y comidas) - Esto debido al inicio del ciclo escolar 2022 - 2023.
4	Octubre - Noviembre - Diciembre	29/08/2022	23/09/2022	20	

**Nota:** el "PROVEEDOR" podrá realizar entregas anticipadas a las fechas programadas de acuerdo a la capacidad de recepción de los almacenes de los SMDIF.

**CONVOCATORIA PUBLICA**  
**NACIONAL**

**No. CNDIF-001-2022**

**ANEXO 04**

RFC MUNICIPIOS CHIAPAS

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA**  
**FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS**

**“ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL**  
**ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO**  
**(EIASADC) 2022”**

PRESENCIAL

### RFC de los 124 Municipios

Deleg	Municipio	Nombre Municipio	Domicilio	Codigo Postal	R.F.C.
I Metropolitana	Berriozábal	MUNICIPIO DE BERRIOZABAL	1a. Nte. Y 1a. Pte. S/N., Berriozabal, Chiapas.	29130	MBC920101CTA
I Metropolitana	Chiapa de Corzo	MUNICIPIO DE CHIAPA DE CORZO	Palacio Municipal S/N, Chiapa de Corzo, Chiapas.	29160	MCC850101RR6
I Metropolitana	Suchiapa	MUNICIPIO DE SUCHIAPA	Palacio Municipal S/N, Suchiapa, Chiapas.	29150	MSC860201CX6
I Metropolitana	Tuxtla Gutiérrez	MUNICIPIO DE TUXTLA GUTIERREZ	Calle Central y 2a. Nte. S/N., Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.	29000	MTG850101QX1
II Valles Zoque	Cintalapa	MUNICIPIO DE CINTALAPA	1a. Av. Norte Oriente No. 5, Colonia Centro, Cintalapa, Chiapas.	30400	MCC850101B89
II Valles Zoque	Jiquipilas	MUNICIPIO DE JIQUIPILAS	Palacio Municipal S/N, Jiquipilas, Chiapas.	30430	MJC850101E72
II Valles Zoque	Ocozacoautla de Espinosa	MUNICIPIO DE OCOZOCOAUTLA DE ESPINOSA	Palacio Municipal S/N, Ocozacoautla, Chiapas.	29140	MOE850101BF8
III Mezcalapa	Coapilla	MUNICIPIO COAPILLA	Palacio Municipal S/N, Coapilla, Chiapas.	29650	MCC8501019A0
III Mezcalapa	Chicoasén	MUNICIPIO DE CHICOASEN	Palacio Municipal S/N, Chicoasén, Chiapas.	29640	MCC850101GWA
III Mezcalapa	Copainalá	MUNICIPIO DE COPAINALA	Palacio Municipal S/N, Copainalá, Chiapas.	29620	MCC850101HN5
III Mezcalapa	Francisco León	MUNICIPIO DE FRANCISCO LEON	Palacio Municipal S/N, Francisco León, Chiapas.	29560	MFL850101HG6
III Mezcalapa	Ocoatepec	MUNICIPIO DE OCOTEPEC	Palacio Municipal S/N, Ocoatepec, Chiapas.	29680	MOC850101JF4
III Mezcalapa	Osumacinta	MUNICIPIO DE OSUMACINTA	Palacio Municipal S/N, Osumacinta, Chiapas.	29190	MOC850101TH0
III Mezcalapa	San Fernando	MUNICIPIO DE SAN FERNANDO	Palacio Municipal S/N, San Fernando, Chiapas	29120	MSF850101TQ5
III Mezcalapa	Tecpatán	MUNICIPIO DE TECPATAN	Palacio Municipal S/N, Tecpatán, Chiapas.	29610	MTC8501016M7
III Mezcalapa	Mezcalapa	MUNICIPIO MEZCALAPA	Calle Cuitlahuac S/N, Raudales Mal Paso, Tecpatán, Chiapas	29600	MME111124D42
IV De Los Llanos	Acala	MUNICIPIO DE ACALA	Palacio Municipal S/N, Acala, Chiapas	29370	MAC8501019Z3
IV De Los Llanos	Chiapilla	MUNICIPIO DE CHIAPILLA	Palacio Municipal S/N, Chiapilla, Chiapas.	29390	MC1930322LU8
IV De Los Llanos	Nicolás Ruíz	MUNICIPIO DE NICOLAS RUIZ	Palacio Municipal S/N, Nicolás Ruíz, Chiapas.	30340	MNR850101P31
IV De Los Llanos	San Lucas	MUNICIPIO DE SAN LUCAS	Av. Miguel Hidalgo S/N, San Lucas, Chiapas.	29400	MSL8508151B1
IV De Los Llanos	Socoltenango	MUNICIPIO DE SOCOLTENANGO CHIS	Palacio Municipal S/N, Socoltenango, Chiapas.	30390	MSC8501012Y4
IV De Los Llanos	Totolapa	MUNICIPIO DE TOTOLAPA	Palacio Municipal S/N, Totolapa, Chiapas	30330	MTC850101DQ9
IV De Los Llanos	Venustiano Carranza	MUNICIPIO DE VENUSTIANO CARRANZA	Palacio Municipal S/N, Venustiano Carranza, Chiapas.	30200	MVC850101K41
IV De Los Llanos	Emiliano Zapata	MUNICIPIO EMILIANO ZAPATA	Calle Av. Central Oriente S/N, Emiliano Zapata, Chiapas.	29380	MEZ111124EY3
IX ISTMO - COSTA	Arriaga	MUNICIPIO DE ARRIAGA	Calle Central Norte S/N, Arriaga, Chiapas.	30450	MAC850101GX8
IX ISTMO - COSTA	Mapastepec	MUNICIPIO DE MAPASTEPEC CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Mapastepec, Chiapas.	30560	MMC850101HY3
IX ISTMO - COSTA	Pijijiapan	MUNICIPIO DE PIJIIAPAN CHIS	Palacio Municipal S/N, Pijijiapan, Chiapas.	30540	MPC850101Q69
IX ISTMO - COSTA	Tonalá	MUNICIPIO DE TONALA CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Tonalá, Chiapas.	30500	MTC850101VC4
V Altos Tsotsil-Tseltal	Amatenango del Valle	MUNICIPIO AMATENANGO DEL VALLE	Palacio Municipal S/N, Amatenango del Valle, Chiapas.	29430	MAV850101FA2
V Altos Tsotsil-Tseltal	Aldama	MUNICIPIO DE ALDAMA	Calle Central S/N, Aldama, Chiapas	29877	MAC990728JT2
V Altos Tsotsil-Tseltal	Chalchihuitán	MUNICIPIO DE CHALCHIHUITAN	Palacio Municipal S/N, Chalchihuitán, Chiapas.	29850	MCC850101G42
V Altos Tsotsil-Tseltal	Chanal	MUNICIPIO DE CHANAL CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Chanal, Chiapas	29440	MCC850101QJ5
V Altos Tsotsil-Tseltal	Chenalhó	MUNICIPIO DE CHENALHO	Palacio Municipal S/N, Chenalhó, Chiapas.	29870	MCC850101EX3
V Altos Tsotsil-Tseltal	Huixtán	MUNICIPIO DE HUIXTAN	Palacio Municipal S/N, Huixtán, Chiapas.	29470	MHC8501011D7

Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N  
 Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.  
 Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)

V Altos Tsotsil-Tseltal	Larráinzar	MUNICIPIO DE LARRAINZAR	Palacio Municipal S/N, Larrainzar, Chiapas.	29860	MLC850101CT6
V Altos Tsotsil-Tseltal	Mitontic	MUNICIPIO DE MITONTIC	Palacio Municipal S/N, Mitontic, Chiapas.	29490	MMC850101N6A
V Altos Tsotsil-Tseltal	Oxchuc	MUNICIPIO DE OXCHUC	Palacio Municipal S/N, Oxchuc, Chiapas.	29450	MOC850101I47
V Altos Tsotsil-Tseltal	Pantelhó	MUNICIPIO DE PANTELHO	Palacio Municipal S/N, Pantelhó, Chiapas.	29880	MPC850101GD6
V Altos Tsotsil-Tseltal	San Cristóbal de las Casas	MUNICIPIO DE SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS CHIAPAS	Eje Vial # 1, San Cristóbal de las Casas, Chiapas.	29280	MSC850101N94
V Altos Tsotsil-Tseltal	San Juan Cancuc	MUNICIPIO DE SAN JUAN CANCUC	González Garrido S/N, San Juan Cancuc, Chiapas.	29790	MSJ890901H43
V Altos Tsotsil-Tseltal	San Juan Chamula	MUNICIPIO DE SAN JUAN CHAMULA	Palacio Municipal S/N, San Juan Chamula, Chiapas.	29320	MSJ850101PH8
V Altos Tsotsil-Tseltal	Santiago el Pinar	MUNICIPIO DE SANTIAGO EL PINAR	Avenida Central Oriente # 2, Santiago El Pinar, Chiapas.	29867	MSP990728PT6
V Altos Tsotsil-Tseltal	Tenejapa	MUNICIPIO DE TENEJAPA	Palacio Municipal S/N, Tenejapa, Chiapas.	29480	MTE850101985
V Altos Tsotsil-Tseltal	Teopisca	MUNICIPIO DE TEOPISCA	Palacio Municipal S/N, Teopisca, Chiapas.	29410	MTC850101HU0
V Altos Tsotsil-Tseltal	Zinacantán	MUNICIPIO DE ZINACANTAN	Palacio Municipal S/N, Zinacantán, Chiapas.	29350	MZC850101N27
VI FRAYLESCA	Ángel Albino Corzo	MUNICIPIO DE ANGEL ALBINO CORZO	1 Pte. Sur S/N., Ángel Albino Corzo, Chiapas	30370	MAA930401E11
VI FRAYLESCA	La Concordia	MUNICIPIO DE LA CONCORDIA	Av. Central Oriente S/N, La Concordia, Chiapas.	30360	MCC850101QF2
VI FRAYLESCA	Montecristo de Guerrero	MUNICIPIO DE MONTECRISTO DE GUERRERO	Palacio Municipal S/N, Montecristo de Guerrero, Chiapas	30380	MMC990728UTA
VI FRAYLESCA	Villacorzo	MUNICIPIO DE VILLA CORZO	Central # 4, Villa Corzo, Chiapas.	30520	MVC910801L33
VI FRAYLESCA	Villaflores	MUNICIPIO DE VILLA FLORES CHIS	Avenida Central S/N, Villaflores, Chiapas.	30470	MVC8501016Q8
VI FRAYLESCA	El Parral	MUNICIPIO EL PARRAL	1a. Avenida Sur Poniente S/N Centro, El Parral, Chiapas.	30530	MPA111230GN0
VII De Los Bosques	Bochil	MUNICIPIO DE BOCHIL	Palacio Municipal S/N, Bochil, Chiapas.	29770	MBC8501017Q5
VII De Los Bosques	Huitiupán	MUNICIPIO DE HUITIUPAN	Palacio Municipal S/N, Huitiupán, Chiapas.	29710	MHC850101EN3
VII De Los Bosques	Ixtapa	MUNICIPIO DE IXTAPA	Palacio Municipal S/N, Ixtapa, Chiapas.	29340	MIC850101IB4
VII De Los Bosques	Jitotol	MUNICIPIO DE JITOTOL	Palacio Municipal S/N, Jitotol, Chiapas.	29760	MJC850101MG4
VII De Los Bosques	Pantepec	MUNICIPIO DE PANTEPEC	Palacio Municipal S/N, Pantepec, Chiapas.	29660	MPC850101GWA
VII De Los Bosques	Pueblo Nuevo Solistahuacán	MUNICIPIO DE PUEBLO NUEVO SOLISTAHUACAN	Palacio Municipal S/N, Pueblo Nuevo Solistahuacán, Chiapas.	29750	MPN850101G77
VII De Los Bosques	Rayón	MUNICIPIO DE RAYON	Palacio Municipal S/N, Rayón, Chiapas.	29740	MRC850101B62
VII De Los Bosques	San Andrés Duraznal	MUNICIPIO DE SAN ANDRES DURAZNAL	Calle Central S/N, Simojovel, Chiapas.	29820	MSA990728414
VII De Los Bosques	Simojovel	MUNICIPIO DE SIMOJOVEL	Palacio Municipal S/N, Simojovel, Chiapas.	29820	MSC850101VB6
VII De Los Bosques	Soyaló	MUNICIPIO DE SOYALO	1era. Pte. Sur S/N, Soyaló, Chiapas.	29780	MSC920101CL6
VII De Los Bosques	Tapalapa	MUNICIPIO DE TAPALAPA	Palacio Municipal S/N, Tapalapa, Chiapas.	29670	MTC8501013W5
VII De Los Bosques	Tapilula	MUNICIPIO DE TAPILULA	Palacio Municipal S/N, Tapilula, Chiapas.	29730	MTC850101G26
VII De Los Bosques	El Bosque	MUNICIPIO EL BOSQUE	Palacio Municipal S/N, El Bosque, Chiapas.	29840	MBC850101HJ2
VII De Los Bosques	Rincón Chamula San Pedro	MUNICIPIO RINCON CHAMULA SAN PEDRO	Central Domingo Aguilar Bautista S/N, Pueblo Nuevo Solistahuacán, Chiapas.	29750	MRC170907N32
VIII NORTE	Amatán	MUNICIPIO DE AMATAN	Palacio Municipal S/N, Amatán, Chiapas.	29700	MAC850101MN1
VIII NORTE	Chapultenango	MUNICIPIO DE CHAPULTENANGO	Palacio Municipal S/N, Chapultenango, Chiapas.	29690	MCC850101EP8
VIII NORTE	Ixhuatán	MUNICIPIO DE IXHUATAN	Palacio Municipal S/N, Ixhuatán, Chiapas.	29720	MIC850101NA2
VIII NORTE	Ixtacomitán	MUNICIPIO DE IXTACOMITAN CHIS	Palacio Municipal S/N, Ixtacomitán, Chiapas.	29570	MIC850101CZ5
VIII NORTE	Ixtapangajoyá	MUNICIPIO DE IXTA PANGAJOYA	Palacio Municipal S/N, Ixtapangajoyá, Chiapas.	29590	MIC850101PIA
VIII NORTE	Juárez	MUNICIPIO DE JUAREZ CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Juárez, Chiapas.	29510	MJC850101DU1

**Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N**  
**Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.**  
**Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)**

VIII NORTE	Ostucán	MUNICIPIO DE OSTUACAN	Palacio Municipal S/N, Ostucán, Chiapas.	29550	MOC850101666
VIII NORTE	Pichucalco	MUNICIPIO DE PICHUCALCO CHIS	Palacio Municipal S/N, Pichucalco, Chiapas.	29520	MPC850101LH5
VIII NORTE	Reforma	MUNICIPIO DE REFORMA CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Reforma, Chiapas.	29500	MRC850101PH1
VIII NORTE	Solosuchiapa	MUNICIPIO DE SOLOSUCHIAPA	Palacio Municipal S/N, Solosuchiapa, Chiapas.	29580	MSC8501018Z6
VIII NORTE	Sunuapa	MUNICIPIO DE SUNUAPA	Palacio Municipal S/N, Sunuapa, Chiapas.	29540	MSU850101CC6
X SO CONUSCO	A cacoy agua	MUNICIPIO DE ACACOYAGUA CHIAPAS	Av. Miguel Hidalgo S/N, A cacoy agua, Chiapas.	30590	MAC960101M67
X SO CONUSCO	Acapetahua	MUNICIPIO DE ACAPETAHUA CHIAPAS	Av. Central # 2, Acapetahua, Chiapas.	30580	MAC951019I1A
X SO CONUSCO	Cacahoatán	MUNICIPIO DE CACAOHATAN CHIAPAS	Central Sur Y 6a. Poniente S/N, Cacahoatán, Chiapas.	30890	MCC96010192A
X SO CONUSCO	Escuintla	MUNICIPIO DE ESCUINTLA CHIAPAS	Calle Zaragoza Oriente # 5, Escuintla, Chiapas.	30600	MEC850101NP3
X SO CONUSCO	Frontera Hidalgo	MUNICIPIO DE FRONTERA HIDALGO CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Frontera Hidalgo, Chiapas.	30850	MFH8501018S3
X SO CONUSCO	Huehuetán	MUNICIPIO DE HUEHUETAN CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Huehuetán, Chiapas.	30660	MHC8501011F3
X SO CONUSCO	Huixtla	MUNICIPIO DE HUIXTLA CHIAPAS	Av. Central y Fco. I. Madero No. 1, Huixtla, Chiapas.	30640	MHC850101VB6
X SO CONUSCO	Mazatán	MUNICIPIO DE MAZATAN CHIAPAS PALACIO MUNICIPAL	Av. Central Juárez S/N, Mazatán, Chiapas.	30650	MMC960101RQ2
X SO CONUSCO	Metapa de Domínguez	MUNICIPIO DE METAPA DE DOMINGUEZ CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Metapa, Chiapas.	30860	MMD850101CNA
X SO CONUSCO	Suchiate	MUNICIPIO DE SUCHIATE CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Suchiate, Chiapas.	30840	MSC860201BF3
X SO CONUSCO	Tapachula	MUNICIPIO DE TAPACHULA CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Tapachula, Chiapas.	30700	MTC850101EX3
X SO CONUSCO	Tuxtla Chico	MUNICIPIO DE TUXTLA CHICO CHIAPAS	Hidalgo S/N, Tuxtla Chico, Chiapas.	30870	MTC8501018S9
X SO CONUSCO	Tuzantán	MUNICIPIO DE TUZANTAN CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Tuzantán, Chiapas.	30680	MTC850101MYA
X SO CONUSCO	Unión Juárez	MUNICIPIO DE UNION JUAREZ CHIAPAS	Mariano Escobedo y Av. Hidalgo S/N, Unión Juárez, Chiapas.	30880	MUJ951018IP4
X SO CONUSCO	Villa Comaltitlán	MUNICIPIO DE VILLA COMALTITLAN CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Villa Comaltitlan, Chiapas.	30620	MVC850101P37
XI Sierra Mariscal	Honduras de La Sierra	HONDURAS DE LA SIERRA	Calle Sin Nombre S/N, Siltepec, Chiapas.	30990	HSI1909118V3
XI Sierra Mariscal	Capitán Luis Ángel Vidal	MUNICIPIO CAPITAN LUIS ANGEL VIDAL	Calle Sin Nombre S/N, Capitán Luis Ángel Vidal, Chiapas.	30980	MCL170906CS7
XI Sierra Mariscal	Amatenango de la Frontera	MUNICIPIO DE AMATENANGO DE LA FRONTERA CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Amatenango de la Frontera, Chiapas.	30930	MAF850101N46
XI Sierra Mariscal	Bejucal de Ocampo	MUNICIPIO DE BEJUCAL DE OCAMPO	Palacio Municipal S/N, Bejucal de Ocampo, Chiapas.	30950	MBO9704011T9
XI Sierra Mariscal	Bella Vista	MUNICIPIO DE BELLA VISTA	Palacio Municipal S/N, Bella Vista, Chiapas.	30130	MBV850101K66
XI Sierra Mariscal	Chicomuselo	MUNICIPIO DE CHICOMUSELO	Palacio Municipal S/N, Chicomuselo, Chiapas.	30120	MCC850101747
XI Sierra Mariscal	El Porvenir	MUNICIPIO DE EL PORVENIR CHIAPAS	Conocido Palacio Municipal S/N. El porvenir, Chiapas.	30970	MPC980501QB8
XI Sierra Mariscal	Frontera Comalapa	MUNICIPIO DE FRONTERA COMALAPA	Palacio Municipal S/N, Frontera Comalapa, Chiapas.	30140	MFC850101TD8
XI Sierra Mariscal	La Grandeza	MUNICIPIO DE LA GRANDEZA CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, La Grandeza, Chiapas.	30960	MGC850101TXA
XI Sierra Mariscal	Mazapa de Madero	MUNICIPIO DE MAZAPA DE MADERO CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Mazapa de Madero, Chiapas.	30920	MMM850101C26
XI Sierra Mariscal	Motozintla	MUNICIPIO DE MOTOZINTLA DE MENDOZA CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Motozintla, Chiapas.	30900	MMM8501017J9
XI Sierra Mariscal	Siltepec	MUNICIPIO DE SILTEPEC CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Siltepec, Chiapas.	30980	MSC850101HW7
XII SELVA LACANDONA	Altamirano	MUNICIPIO DE ALTAMIRANO CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Altamirano, Chiapas.	30190	MAC850101R74
XII SELVA LACANDONA	Ocosingo	MUNICIPIO DE OCOSINGO	Palacio Municipal S/N, Ocosingo, Chiapas.	29950	MOC850101TA3
XIII MAYA	Benemérito de Las Américas	MUNICIPIO DE BENEMERITO DE LAS AMERICAS	Calle Central S/N, Benemérito de las Américas, Chiapas.	29955	MBA990728PY2
XIII MAYA	Catazajá	MUNICIPIO DE CATAZAJA	Palacio Municipal S/N, Catazajá, Chiapas.	29980	MCC8501012B8

Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N  
Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.  
Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)

XIII MAYA	La Libertad	MUNICIPIO DE LA LIBERTAD CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, La Libertad, Chiapas	29970	MLC850101KW9
XIII MAYA	Marqués de Comillas	MUNICIPIO DE MARQUES DE COMILLAS	Av. Morelia S/N, Marqués de Comillas, Chiapas.	29957	MMC990728717
XIII MAYA	Palenque	MUNICIPIO DE PALENQUE CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Palenque, Chiapas.	29960	MPC850101N86
XIV Tulija Tseltal Chol	Chilón	MUNICIPIO DE CHILON	Calle Av. Miguel Hidalgo No. 1, Chilón, Chiapas.	29940	MCC850101D59
XIV Tulija Tseltal Chol	Sabanilla	MUNICIPIO DE SABANILLA	Palacio Municipal S/N, Sabanilla, Chiapas.	29800	MSC8501016Q8
XIV Tulija Tseltal Chol	Salto de Agua	MUNICIPIO DE SALTO DE AGUA	Hidalgo y Zaragoza S/N, Salto de Agua, Chiapas.	29900	MSA890101IH2
XIV Tulija Tseltal Chol	Sitalá	MUNICIPIO DE SITALA	Palacio Municipal S/N, Sitalá, Chiapas.	29890	MSC8501012AA
XIV Tulija Tseltal Chol	Tila	MUNICIPIO DE TILA CHIAPAS	Palacio Municipal S/N, Tila, Chiapas.	29910	MTC980101QD6
XIV Tulija Tseltal Chol	Tumbalá	MUNICIPIO DE TUMBALA	Palacio Municipal S/N, Tumbalá, Chiapas.	29920	MTC850101US6
XIV Tulija Tseltal Chol	Yajalón	MUNICIPIO DE YAJALON	Palacio Municipal S/N, Yajalón, Chiapas.	29930	MYA8501019J2
XV Mesta Comiteca Tojolabal	Comitán de Domínguez	MUNICIPIO DE COMITAN DE DOMINGUEZ	Palacio Municipal S/N, Comitán de Domínguez, Chiapas.	30000	MCD850101RVA
XV Mesta Comiteca Tojolabal	La Independencia	MUNICIPIO DE LA INDEPENDENCIA	Palacio Municipal S/N, La Independencia, Chiapas.	30170	MIC850101HD3
XV Mesta Comiteca Tojolabal	Las Margaritas	MUNICIPIO DE LAS MARGARITAS	Palacio Municipal S/N, Las Margaritas, Chiapas.	30187	MMC8501013G6
XV Mesta Comiteca Tojolabal	Las Rosas	MUNICIPIO DE LAS ROSAS	Palacio Municipal S/N, Las Rosas, Chiapas.	30350	MRC850101968
XV Mesta Comiteca Tojolabal	Maravilla Tenejapa	MUNICIPIO DE MARAVILLA TENEJAPA	Conocido S/N, Maravilla Tenejapa, Chiapas.	30180	MMT990728JR2
XV Mesta Comiteca Tojolabal	Tzimol	MUNICIPIO DE TZIMOL	Palacio Municipal S/N, Tzimol, Chiapas	30110	MTC850101IM4
XV Mesta Comiteca Tojolabal	La Trinitaria	MUNICIPIO LA TRINITARIA	Palacio Municipal S/N, La Trinitaria, Chiapas.	30160	MTC850101JM1

**CONVOCATORIA PUBLICA**  
**NACIONAL**

**No. CNDIF-001-2022**

**ANEXO 05**

**(ESPECIFICACIONES GENERALES TECNICAS)**

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA**  
**FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS**

**“ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL**  
**ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO**  
**(EIASADC) 2022”**

**PRESENCIAL**

# Anexo 05

## ESPECIFICACIONES GENERALES TECNICAS

### REQUISICIÓN CNDIF-001

Lotes	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.			
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
3	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
4	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
7	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.			
8	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
9	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.			
10	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.			
11	Leche entera ultrapasteurizada, tetra pack de 1 L.			
12	Lenteja, bolsa de 500 g.			
13	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
14	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

### REQUISICIÓN CNDIF-002

Lotes	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.			
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
3	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
4	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
7	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.			
8	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
9	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.			
10	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.			
11	Leche entera ultrapasteurizada, tetra pack de 1 L.			
12	Lenteja, bolsa de 500 g.			
13	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
14	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

### REQUISICIÓN CNDIF-003

Lotes	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.			

2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
3	Atún aleta amarilla en agua, lata de 140g, Masa drenada de 100 g.			
4	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
5	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
7	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
8	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.			
9	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
10	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.			
11	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.			
12	Leche entera ultrapasteurizada, tetra pack de 1 L.			
13	Lenteja, bolsa de 500 g.			
14	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
15	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

#### REQUISICIÓN CNDIF-004

Lotes	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.			
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
3	Atún aleta amarilla en agua, lata de 140g, Masa drenada de 100 g.			
4	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
5	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
7	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
8	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.			
9	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
10	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.			
11	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.			
12	Leche entera ultrapasteurizada, tetra pack de 1 L.			
13	Lenteja, bolsa de 500 g.			
14	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
15	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

#### REQUISICIÓN CNDIF-005

Lotes	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.			
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
3	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
4	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			

5	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
7	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.			
8	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
9	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.			
10	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.			
11	Lenteja, bolsa de 500 g.			
12	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
13	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

### REQUISICIÓN CNDIF-006

Lotés	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.			
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
3	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
4	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
7	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.			
8	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
9	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.			
10	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.			
11	Lenteja, bolsa de 500 g.			
12	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
13	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

### REQUISICIÓN CNDIF-007

Lotés	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.			
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
3	Atún aleta amarilla en agua, lata de 140g, Masa drenada de 100 g.			
4	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
5	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			

Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N  
Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.  
Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)

6	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
7	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
8	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.			
9	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
10	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.			
11	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.			
12	Lenteja, bolsa de 500 g.			
13	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
14	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

### REQUISICIÓN CNDIF-008

Lotes	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.			
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
3	Atún aleta amarilla en agua, lata de 140g, Masa drenada de 100 g.			
4	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
5	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
7	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
8	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.			
9	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
10	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.			
11	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.			
12	Lenteja, bolsa de 500 g.			
13	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
14	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

### REQUISICIÓN CNDIF-009

Lotes	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			

Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N  
Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.  
Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)

5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
7	Frijol negro, bolsa de 1 Kg.			
8	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.			
9	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.			
10	Lenteja, bolsa de 500 g.			
11	Pasta para sopa en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
12	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
13	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

### REQUISICIÓN CNDIF-010

Lotes	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
7	Frijol negro, bolsa de 1 Kg.			
8	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.			
9	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.			
10	Lenteja, bolsa de 500 g.	<b>Marca</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>
11	Pasta para sopa en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
12	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
13	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

### REQUISICIÓN CNDIF-011

Lotes	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			

Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N  
Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.  
Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)

7	Frijol negro, bolsa de 1 Kg.			
8	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.			
9	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.			
10	Lenteja, bolsa de 500 g.			
11	Pasta para sopa en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
12	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
13	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

### REQUISICIÓN CNDIF-012

Lotes	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
7	Frijol negro, bolsa de 1 Kg.			
8	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.			
9	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.			
10	Lenteja, bolsa de 500 g.			
11	Pasta para sopa en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
12	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
13	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

### REQUISICIÓN CNDIF-013

Lotes	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
7	Frijol negro, bolsa de 1 Kg.			
8	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.			
9	Lenteja, bolsa de 500 g.			

10	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
11	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

#### REQUISICIÓN CNDIF-014

Lotes	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
7	Frijol negro, bolsa de 1 Kg.			
8	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.			
9	Lenteja, bolsa de 500 g.			
10	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
11	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

#### REQUISICIÓN CNDIF-015

Lotes	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
7	Frijol negro, bolsa de 1 Kg.			
8	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg			
9	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.			
10	Lenteja, bolsa de 500 g.			
11	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
12	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

### REQUISICIÓN CNDIF-016

Lotes	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
7	Frijol negro, bolsa de 1 Kg.			
8	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.			
9	Lenteja, bolsa de 500 g.			
10	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
11	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

### REQUISICIÓN CNDIF-017

Lotes	Descripción	Marca	Cantidad	Unidad
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg			
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.			
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.			
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.			
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.			
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g			
7	Frijol negro, bolsa de 1 Kg.			
8	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.			
9	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.			
10	Lenteja, bolsa de 500 g.			
11	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.			
12	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.			

**CONVOCATORIA PUBLICA**  
**NACIONAL**

**No. CNDIF-001-2022**

**ANEXO 06**

FORMULARIO DE CONFORMACIÓN Y REPRESENTACIÓN LEGAL DEL LICITANTE

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA**  
**FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS**

**"ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL**  
**ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO**  
**(EIASADC) 2022"**

**PRESENCIAL**

## Anexo 06

( NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL ) \_\_\_\_\_, MANIFIESTO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, QUE LOS DATOS AQUÍ ASENTADOS, SON CIERTOS Y HAN SIDO DEBIDAMENTE VERIFICADOS, ASÍ COMO QUE CUENTO CON FACULTADES SUFICIENTES PARA SUSCRIBIR LA PROPUESTA EN LA PRESENTE LICITACIÓN, A NOMBRE Y REPRESENTACIÓN DE: (PERSONA FÍSICA O MORAL)

REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES: \_\_\_\_\_

DOMICILIO FISCAL: \_\_\_\_\_

CALLE Y NUMERO: \_\_\_\_\_

COLONIA: \_\_\_\_\_

DELEGACION O MUNICIPIO: \_\_\_\_\_

CODIGO POSTAL: \_\_\_\_\_

ENTIDAD FEDERATIVA: \_\_\_\_\_

TELEFONO: \_\_\_\_\_

CORREO ELECTRONICO: \_\_\_\_\_

NUMERO DE LA ESCRITURA PUBLICA EN LA QUE CONSTE SU ACTA CONSTITUTIVA: \_\_\_\_\_

FECHA: \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL NOTARIO PUBLICO, NUMERO, Y LUGAR ANTE EL CUAL SE DIO FE DE LA MISMA.

NOMBRE: \_\_\_\_\_

NUMERO: \_\_\_\_\_

LUGAR: \_\_\_\_\_

RELACION DE ACCIONISTAS: (EN CASO DE QUE ALGUNO DE LOS ACCIONISTAS SEA PERSONA MORAL, DEBERA INDICAR EL NOMBRE DE SU REPRESENTANTE LEGAL, ADMINISTRADOR ÚNICO O PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN).

<u>APPELLIDO PATERNO</u>	<u>APPELLIDO MATERNO</u>	<u>NOMBRE</u>	<u>DOMICILIO</u>
--------------------------	--------------------------	---------------	------------------

DOMICILIO SOCIAL: \_\_\_\_\_

REFORMAS AL ACTA CONSTITUTIVA: \_\_\_\_\_

NOMBRE DEL APODERADO O  
REPRESENTANTE:

**DATOS DEL DOCUMENTO MEDIANTE EL CUAL ACREDITA SU PERSONALIDAD Y FACULTADES ESCRITURA**

ESCRITURA PUBLICA NUMERO: \_\_\_\_\_ FECHA: \_\_\_\_\_

NOMBRE, NUMERO Y LUGAR DEL NOTARIO PUBLICO ANTE EL CUAL SE OTORGO: \_\_\_\_\_

LUGAR Y FECHA: \_\_\_\_\_ PROTESTO LO NECESARIO,

NOMBRE Y FIRMA

\_\_\_\_\_

**CONVOCATORIA PUBLICA**  
**NACIONAL**

**No. CNDIF-001-2022**

**ANEXO 07**

**ANALISIS DE LABORATORIO POR PRODUCTO**

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA**  
**FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS**

**“ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL**  
**ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO**  
**(EIASADC) 2022”**

**PRESENCIAL**

### Análisis de laboratorio por producto 2022

No.	Descripción:	Análisis	Unidad de medida
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.	Contenido neto	L
		Olor	
		Apariencia	
		Sabor	
		Color	
		Acidos grasos libres	%
		Humedad y materia volátil	%
		Color (Escala Lovibond)	A-R
		Índice de peróxido	meq/kg
		Prueba fría a 0°C (273K), en horas	H
		Estabilidad OSI a 110°C	hrs
		Impurezas insolubles	%
		Acidos grasos trans	%
		Materia Extraña	
		Hierro	mg/kg
		Cobre	mg/kg
		Plomo	mg/kg
		Arsénico	mg/kg
		Tocoferoles naturales	%
		Galato de propilo (GP)	%
		Terbutil hidroquinona (TBHQ)	%
		Butirato de hidroxianisol (BHA)	%
		Butirato de hidroxitolueno (BHT)	%
		Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder límites individuales	%
		Palmitato y estearato de ascorbilo solo o mezclados	%
		Acido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio (Antioxidantes Sinérgicos)	%
		2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg.
Olor			
Aspecto/ Apariencia			
Color			
Humedad	%		
% Grano entero	%		
Grano quebrado	%		
Total de granos de arroz pulido	%		
Variedades Contrastantes	%		
Variedades Afines	%		
Granos dañados por microorganismos e insectos	%		
Granos manchados por calor	%		
Total de grano dañado	%		
Granos defectuosos: Palay	%		
Granos defectuosos: Mal Pulidos	%		
Granos defectuosos: Cutícula Roja	%		
Granos defectuosos: Estrellados	%		
Granos defectuosos. Yesosos	%		
Total de granos defectuosos	%		
Longitud del grano	mm		

No.	Descripción:	Análisis	Unidad de medida
		Impurezas y materia extraña	%
		Plomo	mg/ Kg
		Cadmio	mg/ Kg
		Aflatoxinas	µg/kg
3	Atún aleta amarilla en agua, lata de 140 g., 100 g. masa drenada	Contenido neto	g
		Masa drenada	g
		Sabor	
		Olor	
		Textura	
		Color	
		Apariencia/Aspecto	
		Mesofílicos aerobios	UFC/g
		Mesofílicos anaerobios	UFC/g
		Termófilos aerobios	UFC/g
		Termófilos anaerobios	UFC/g
		Cadmio	mg/Kg
		Metil mercurio	mg/Kg
		Plomo	mg/Kg
		Estaño	mg/kg
		Histamina	mg/Kg
		Proteína	%
		Sodio	mg/100 g
		Materia extraña	
		Fibra dietética	g
pH			
4	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	Contenido neto	g
		Color	
		Apariencia/Aspecto	
		Olor	
		Sabor	
		Textura	
		Actividad enzimática	
		Acidos grasos libres en %	%
		Humedad	%
		Ceniza	%
		Extracto Etereo	%
		Presencia de cascarilla	piezas
		Proteínas (NX 5.83)	%
		Fibra dietética	%
		Bacterias Mesofílicas Aerobias	UFC/g
		Coliformes totales	UFC/g
		Coliformes fecales	UFC/g
		Salmonella spp	En 25 g
		Hongos y levaduras	UFC/g
		Plomo	mg/ Kg
		Cadmio	mg/ Kg
		Aflatoxinas	µg/kg
		Materia Extraña	
5	Barra de Manzana con sabor 100%	Contenido neto	g
		Color	
		Apariencia/Aspecto	

No.	Descripción:	Análisis	Unidad de medida		
	natural piña, pieza de 21 g.	Olor			
		Sabor			
		Humedad	%		
		Sodio	mg/100 g		
		Bacterias Mesófilicas aerobias	UFC/g		
		Coliformes totales	UFC/g		
		Hongos	UFC/g		
		Cadmio	mg/Kg		
		Plomo	mg/Kg		
		Materia Extraña			
		Fibra dietética	g/30 g		
		azucars	g		
		Aporte calórico	kcal		
6	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	Contenido neto	g		
		Color			
		Apariencia/Aspecto			
		Olor			
		Sabor			
		Humedad	%		
		Índice de peróxido	meq/kg		
		Sodio	mg/100 g		
		Bacterias Mesófilicas aerobias	UFC/g		
		Coliformes totales	UFC/g		
		Hongos	UFC/g		
		Cadmio	mg/Kg		
		Plomo	mg/Kg		
		Aflatoxinas	µg/kg		
		Materia Extraña			
		Fibra dietética	g/30 g		
		azucars	g		
		Aporte calórico	kcal		
7	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	Contenido neto	g		
		Color			
		Apariencia/Aspecto			
		Olor			
		Sabor			
		Humedad	%		
		Sodio	mg/100 g		
		Bacterias Mesófilicas aerobias	UFC/g		
		Coliformes totales	UFC/g		
		Hongos	UFC/g		
		Cadmio	mg/Kg		
		Plomo	mg/Kg		
		Materia Extraña			
		Fibra dietética	g/30 g		
		azucars	g		
		Aporte calórico	kcal		
		8	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200	Contenido neto	g
				Masa drenada	g
pH					
Mesófilos aerobios					

No.	Descripción:	Análisis	Unidad de medida
	g., 160 g. masa drenada	Mesófilos anaerobios	
		Termófilos aerobios	
		Termófilos anaerobios	
		Arsénico	mg/Kg
		Estaño	mg/Kg
		Cadmio	mg/Kg
		Plomo	mg/Kg
		Materia Extraña	
		Color	
		Apariencia/Aspecto	
		Olor	
		Sabor	
		Sodio	mg/100 g
		Grasa total	g
		Grasa saturada	g
		Proteína	g
		Carbohidratos	g
		Fibra dietética	g
Clenbuterol	mg/ml		
9	Ensalada de Verduras, lata de 220 g., 130 g. masa drenada	Contenido neto	g
		Masa drenada	g
		Color	
		Olor	
		Sabor	
		Textura	
		Sólidos solubles	%
		pH	%
		Sodio	mg/100 g
		Materia Extraña	
		Mesofílicos aerobios	UFC/g
		Mesofílicos anaerobios	UFC/g
		Termofílicos aerobios	UFC/g
		Termofílicos anaerobios	UFC/g
		Plomo	mg/kg
		Arsénico	mg/kg
		Cadmio	mg/Kg.
		Estaño	mg/Kg.
10	Frijol Negro, bolsa de 1 Kg.	Contenido neto	kg
		Humedad	%
		Impurezas y materia extraña: Piedras (%), Otros (%)	%
		Grano dañado: Agentes meteorológicos (%), Hongos (%), Insectos y roedores (%), Desarrollo germinal (%)	%
		Variedades Contrastantes	%
		Variedades Afines	%
		Grano defectuoso: Partidos o quebrados (%), Manchados (%), Ampollados (%)	%

No.	Descripción:	Análisis	Unidad de medida
		Presencia de plagas	
		Tiempo de cocción	min
		Color	
		Olor	
		Sabor posterior al cocimiento	
		Aspecto/Apariencia	
		Materia extraña	
		Cadmio	mg/kg
		Plomo	mg/kg
11	Harina de Maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.	Contenido neto	kg
		Color	
		Olor	
		Sabor	
		Sodio	mg/100 g
		Aspecto	
		Humedad	%
		Proteína en base seca	%
		Proteína en base húmeda	%
		Extracto etéreo en base seca	%
		Extracto etéreo en base húmeda	%
		Ceniza base seca	%
		Ceniza base húmeda	%
		Fibra dietética en base seca	%
		Fibra dietética en base húmeda	%
		Mesofílicos aerobios	UFC/g
		Coliformes totales	UFC/g
		Hongos	UFC/g
		Arsénico	mg/kg
		Cadmio	mg/kg
		Plomo	mg/kg
		Aflatoxinas	µg/kg
		Materia Extraña	
		Tiamina (Vitamina B1)	mg/kg
		Riboflavina (Vitamina B2)	mg/kg
		Niacina (Vitamina B3)	mg/kg
		Acido fólico	mg/kg
		Hierro	mg/kg
		Zinc	mg/kg
12	Leche entera ultrapasteurizada, tetrapack de 1 L.	Contenido neto	L
		Densidad	g/mL
		Grasa butírica	g/L
		Acidez (expresada como ácido láctico)	g/L
		Sólidos no grasos de la leche	g/L
		Punto crioscópico	°C
		Lactosa	g/L
		Proteína propias de la leche g/l	g/L
		Caseína	g/L
		Relación caseína/proteína	%(m/m)
		Vitamina A (Retinol)	µg/L (UI/L)
		Vitamina D3	µg/L (UI/L)
		Color	

No.	Descripción:	Análisis	Unidad de medida
		Olor	
		Apariencia/Aspecto	
		Sabor	
		Sodio	mg/100 g
		Perfil de ácidos grasos C-4 a C-22	
		Arsénico	mg/kg
		Mercurio	mg/kg
		Plomo	mg/kg
		Aflatoxinas M1	µg/L
		Derivados Clorados	
		Sales cuaternarias de amonio	
		Oxidantes	
		Formaldehído	
		Antibióticos	
		Materia extraña	
		Mesófilos aerobios	
		Mesófilos anaerobios	
		Termófilos aerobios	
		Termófilos anaerobios	
		13	Leche entera en polvo, sobre de 240 g.
Grasa butírica	% (m/m)		
Humedad	% (m/m)		
Proteína total propia de la leche. Expresadas como sólidos lácteos no grasos % (m/m)	% (m/m)		
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	% (m/m)		
Acidez (como ácido láctico)	%		
Partículas quemadas (mg) Disco B	mg		
Índice de insolubilidad	ml		
Relación caseína/proteína	%(m/m)		
Vitamina A (Retinol)	µg/L (UI/L)		
Vitamina D3	µg/L (UI/L)		
Enterotoxina estafilococcica			
Coliformes totales	UFC/g o ml		
Escherichia Coli	NMP/g		
Salmonella spp	25 g o ml.		
Color			
Olor			
Apariencia/Aspecto			
Sabor			
Perfil de ácidos grasos C-4 a C-22			
Sodio	mg/100 g		
Materia extraña			
Arsénico	mg/kg		
Mercurio	mg/kg		
Plomo	mg/kg		
Aflatoxinas M1	µg/L		
Derivados Clorados			
Sales cuaternarias de amonio			
Oxidantes			
Formaldehído			

No.	Descripción:	Análisis	Unidad de medida
		Antibióticos	
14	Lenteja, bolsa de 500 g.	Contenido neto	g
		Humedad	%
		Impurezas y materias extrañas: Piedras (% en masa) Otros (% en masa) Total de impurezas y materias extrañas (% en masa)	%
		Granos dañados por: Agentes meteorológicos (% en masa) Hongos (% en masa) Insectos y roedores (% en masa) Desarrollo germinal (% en masa) Total de granos dañados (% en masa)	%
		Variedades: Contrastantes (% en masa) Afines (% en masa) Total de variedad (% en masa)	%
		Granos defectuosos: Partidos o quebrados (% en masa) Manchados (% en masa) Ampollados (% en masa) Total de granos defectuosos (% en masa)	%
		Presencia de plagas	%
		Cadmio	mg/kg
		Plomo	mg/kg
		Color	
		Olor	
		Aspecto/Apariencia	
		Sabor posterior al cocimiento	
		Materia extraña	
15	Pastas para sopa, en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño. Bolsa de 200 g.	Contenido neto	g
		Proteína (NX 5.7)	%
		Ceniza	%
		Humedad	%
		Fibra dietética	g/30 g
		Sodio	mg/100 g
		Color	
		Olor	
		Apariencia	
		Sabor	
		Materia Extraña	
		Coliformes totales	UFC/g
		Escherichia Coli	
		Levaduras	UFC/g
Hongos	UFC/g		
Aflatoxinas	µg/kg		
Plomo	mg/kg		
Cadmio	mg/kg		
16	Pastas para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o	Contenido neto	g
		Proteína (NX 6.25)	%
		Ceniza	%
		Humedad	%

No.	Descripción:	Análisis	Unidad de medida
	concha y/o moño. Bolsa de 200 g.	Sodio	mg/100 g
		Fibra dietética	g/30 g
		Color	
		Olor	
		Apariencia	
		Sabor	
		Materia Extraña	
		Coliformes totales	UFC/g
		Escherichia Coli	
		Levaduras	UFC/g
		Hongos	UFC/g
		Aflatoxinas	µg/kg
		Plomo	mg/kg
		Cadmio	mg/kg
17	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g., 300 g. masa drenada	Contenido neto	g
		Masa drenada	g
		Color	
		Olor	
		Sabor	
		Textura	
		Proteína	%
		Sodio	mg/100 g
		Mesófilos aerobios	UFC/g
		Mesófilos anaerobios	UFC/g
		Termófilos aerobios	UFC/g
		Termófilos anaerobios	UFC/g
		Materia Extraña	
		Plomo	mg/Kg
		Cadmio	mg/Kg
		Metil mercurio	mg/Kg
		Estaño (Sn)	mg/kg
		Histamina	(mg/kg)

**CONVOCATORIA PUBLICA**  
**NACIONAL**

**No. CNDIF-001-2022**

**ANEXO 08**

(CUESTIONARIO DE INFORMACIÓN GENERAL)

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA**  
**FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS**

**"ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL**  
**ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO**  
**(EIASADC) 2022"**

**PRESENCIAL**

# ANEXO 08

## CUESTIONARIO DE INFORMACIÓN GENERAL

**Cuestionario de información general para ser presentado junto con la propuesta económica.**

1.- Razón social de la empresa:

---

2.- La oferta presentada es:

a) Total (Por todos los lotes de la licitación)

b) Parcial (Por parte de los lotes)

3.- Desglose del monto total ofertado:

Subtotal: \_\_\_\_\_

16% IVA: \_\_\_\_\_

Gran Total: \_\_\_\_\_

4.- Vigencia de la oferta:

---

\_\_\_\_\_  
Nombre y firma del apoderado ó  
Representante legal de la empresa.

**CONVOCATORIA PUBLICA**  
**NACIONAL**

**No. CNDIF-001-2022**

**ANEXO 09**

**CANTIDAD DE MUESTRAS FISICAS**

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA**  
**FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS**

**“ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL**  
**ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO**  
**(EIASADC) 2022”**

PRESENCIAL

## CANTIDAD DE MUESTRAS FISICAS

### REQUISICIÓN CNDIF-001

Lotes	Descripción	Muestras
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.	3
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
3	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
4	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
7	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.	3
8	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
9	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
10	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.	3
11	Leche entera ultrapasteurizada, tetra pack de 1 L.	3
12	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
13	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
14	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3

### REQUISICIÓN CNDIF-002

Lotes	Descripción	Muestras
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.	3
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
3	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
4	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
7	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.	3
8	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
9	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
10	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.	3
11	Leche entera ultrapasteurizada, tetra pack de 1 L.	3
12	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
13	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
14	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3

### REQUISICIÓN CNDIF-003

Lotes	Descripción	Muestras
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.	3
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
3	Atún aleta amarilla en agua, lata de 140g, Masa drenada de 100 g.	3
4	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
5	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
7	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
8	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.	3
9	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
10	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
11	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.	3
12	Leche entera ultrapasteurizada, tetra pack de 1 L.	3
13	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
14	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
15	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3

### REQUISICIÓN CNDIF-004

Lotes	Descripción	Muestras
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.	3
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
3	Atún aleta amarilla en agua, lata de 140g, Masa drenada de 100 g.	3
4	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
5	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
7	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
8	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.	3
9	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
10	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
11	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.	3
12	Leche entera ultrapasteurizada, tetra pack de 1 L.	3
13	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
14	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
15	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3

### REQUISICIÓN CNDIF-005

Lotes	Descripción	Muestras
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.	3
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
3	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
4	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
7	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.	3
8	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
9	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
10	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.	3
11	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
12	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
13	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3

### REQUISICIÓN CNDIF-006

Lotes	Descripción	Muestras
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.	3
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
3	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
4	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
7	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.	3
8	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
9	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
10	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.	3
11	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
12	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
13	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3

### REQUISICIÓN CNDIF-007

Lotes	Descripción	Muestras
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.	3
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
3	Atún aleta amarilla en agua, lata de 140g, Masa drenada de 100 g.	3
4	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
5	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
7	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
8	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.	3
9	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
10	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
11	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.	3
12	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
13	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
14	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3

### REQUISICIÓN CNDIF-008

Lotes	Descripción	Muestras
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L.	3
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
3	Atún aleta amarilla en agua, lata de 140g, Masa drenada de 100 g.	3
4	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
5	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
7	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
8	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g, Masa Drenada 160 g.	3
9	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
10	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
11	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.	3
12	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
13	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
14	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3

### REQUISICIÓN CNDIF-009

Lotes	Descripción	Muestras
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3

Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N  
Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.  
Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)

7	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
8	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.	3
9	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.	3
10	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
11	Pasta para sopa en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
12	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
13	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3

### REQUISICIÓN CNDIF-010

Lotes	Descripción	Muestras
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
7	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
8	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.	3
9	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.	3
10	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
11	Pasta para sopa en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
12	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
13	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3

### REQUISICIÓN CNDIF-011

Lotes	Descripción	Muestras
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
7	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
8	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.	3
9	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.	3
10	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
11	Pasta para sopa en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
12	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3

13	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3
----	--	---

### REQUISICIÓN CNDIF-012

Lotes	Descripción	Muestras
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
7	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
8	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.	3
9	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.	3
10	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
11	Pasta para sopa en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
12	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
13	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3

### REQUISICIÓN CNDIF-013

Lotes	Descripción	Muestras
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
7	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
8	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.	3
9	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
10	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
11	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3

### REQUISICIÓN CNDIF-014

Lotes	Descripción	Muestras
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3

Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N  
Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.  
Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)

4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
7	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
8	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.	3
9	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
10	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
11	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3

### REQUISICIÓN CNDIF-015

Lotes	Descripción	Muestras
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
7	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
8	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg	3
9	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.	3
10	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
11	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
12	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3

### REQUISICIÓN CNDIF-016

Lotes	Descripción	Muestras
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
7	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
8	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.	3
9	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
10	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3

11	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3
----	--	---

### REQUISICIÓN CNDIF-017

Lotes	Descripción	Muestras
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	3
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	3
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	3
6	Ensalada de verduras, lata de 220 g. Masa drenada de 130 g	3
7	Fríjol negro, bolsa de 1 Kg.	3
8	Harina de maíz nixtamalizada, pieza de 1 Kg.	3
9	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.	3
10	Lenteja, bolsa de 500 g.	3
11	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño, bolsa de 200 g.	3
12	Sardina en salsa de tomate, lata de 425 g. Masa Drenada 300 g.	3

**CONVOCATORIA PUBLICA**  
**NACIONAL**

**No. CNDIF-001-2022**

**ANEXO 10**

**VOLUMENES DE INSUMOS POR REQUISICION**

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA**  
**FAMILIA DEL ESTADO DE CHIAPAS**

**"ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL**  
**ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO**  
**(EIASADC) 2022"**

**PRESENCIAL**

**10.1 Barriguita Llena, Corazón Contento de Regreso a Casa (Desayunos Escolares) Fondos IV FORTAMUNDF y V FAM**

No.	Productos	Requisiciones			
		CNDIF-001	CNDIF-002	CNDIF-003	CNDIF-004
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L	80,184	70,706	55,590	79,378
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	195,878	174,355	138,867	195,557
3	Atún aleta amarilla en agua, Lata de 140g, masa drenada de 100g	0	0	721,708	1,007,518
4	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	475,002	424,102	339,656	475,124
5	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	774,794	693,524	557,434	776,630
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	774,794	693,524	557,434	776,630
7	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	1,936,985	1,733,810	1,393,585	1,941,575
8	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g., 160 g. masa drenada	880,804	787,469	631,828	882,002
9	Ensalada de Verduras, Lata de 220 g. Masa drenada de 130 g.	502,703	448,939	359,766	503,074
10	Fríjol negro bolsa de 1 Kg.	637,730	569,863	381,345	533,250
11	Harina de maíz nixtamalizada. Paquete de 1 Kg.	769,541	687,738	551,590	770,407
12	Leche entera ultrapasteurizada tetra pack de 1 L.	1,554,890	1,391,258	1,117,544	1,558,095
13	Lenteja, bolsa de 500 g.	544,177	486,201	356,381	498,470
14	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño. Bolsa de 200 gr.	706,527	631,553	506,474	707,290
15	Sardina en salsa de tomate, Lata de 425 g., Masa drenada 300 g.	474,980	424,181	320,164	448,053

### 10.2 Barriguita Llena, Corazón Contento de Regreso a Casa (comida) Fondo V FAM

No.	Productos	Requisiciones			
		CNDIF-005	CNDIF-006	CNDIF-007	CNDIF-008
1	Aceite vegetal comestible, botella de 1 L	29,298	54,526	1,109	10,312
2	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	70,931	131,736	2,766	25,262
3	Atún aleta amarilla en agua, Lata de 140g, masa drenada de 100g	0	0	18,499	167,124
4	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	171,014	317,119	6,860	62,171
5	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	293,588	544,464	10,750	96,976
6	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	293,588	544,464	10,750	96,976
7	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	733,970	1,361,160	26,875	242,440
8	Carne de res cocida deshebrada, bolsa tipo pouch de 200 g., 160 g. masa drenada	377,517	700,215	11,368	102,775
9	Ensalada de Verduras, Lata de 220 g. Masa drenada de 130 g.	163,575	303,300	6,932	62,768
10	Frijol negro bolsa de 1 Kg.	201,744	374,232	7,991	72,342
11	Harina de maíz nixtamalizada. Paquete de 1 Kg.	273,538	507,294	10,837	98,088
12	Lenteja, bolsa de 500 g.	179,532	333,047	5,889	53,462
13	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño. Bolsa de 200 gr.	245,477	455,415	9,761	88,247
14	Sardina en salsa de tomate, Lata de 425 g., Masa drenada 300 g.	169,409	314,221	5,401	48,990

### 10.3 Alimentación Integral Materno Infantil (Mujeres Embarazadas y en Lactancia, Niñas y Niños de 6 a 24 meses) Fondo V FAM.

No.	Productos	Requisiciones			
		CNDIF-009	CNDIF-010	CNDIF-011	CNDIF-012
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	73,458	92,682	36,450	33,174
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	73,458	92,682	36,450	33,174
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	3,506	4,384	2,048	2,066

Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N  
Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.  
Tel. (961) 6170020 Extensión [www.difchiapas.gob.mx](http://www.difchiapas.gob.mx)

4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	3,506	4,384	2,048	2,066
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	8,765	10,960	5,120	5,165
6	Ensalada de Verduras, Lata de 220 g. Masa drenada de 130 g.	36,729	46,341	18,225	16,587
7	Fríjol negro bolsa de 1 Kg.	36,729	46,341	18,225	16,587
8	Harina de maíz nixtamalizada. Paquete de 1 Kg.	15,777	19,728	9,216	9,297
9	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.	31,554	39,456	18,432	18,594
10	Lenteja, bolsa de 500 g.	73,458	92,682	36,450	33,174
11	Pasta para sopa en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño. Bolsa de 200 gr.	62,856	79,839	27,027	21,870
12	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño. Bolsa de 200 gr.	47,331	59,184	27,648	27,891
13	Sardina en salsa de tomate, Lata de 425 g., Masa drenada 300 g.	36,729	46,341	18,225	16,587

#### 10.4 Alimentación a Familias Vulnerables y a Grupos en situación de Emergencias (Niñas y niños de 2 a 5 años 11 meses y Grupos en Situación de Emergencias) Fondo V FAM

No.	Productos	Requisiciones			
		CNDIF-013	CNDIF-014	CNDIF-015	CNDIF-016
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	61,092	127,845	104,427	27,045
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	61,092	127,845	104,427	27,045
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	13,576	28,410	23,206	6,010
4	Barra de Manzana con sabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	13,576	28,410	23,206	6,010
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	33,940	71,025	58,015	15,025
6	Ensalada de Verduras, Lata de 220 g. Masa drenada de 130 g.	61,092	127,845	104,427	27,045
7	Fríjol negro bolsa de 1 Kg.	61,092	127,845	175,932	27,045
8	Harina de maíz nixtamalizada. Paquete de 1 Kg.	0	0	71,505	0
9	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.	183,276	383,535	170,271	81,135
10	Lenteja, bolsa de 500 g.	122,184	255,690	137,349	54,090
11	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño. Bolsa de 200 gr.	183,276	383,535	313,281	81,135
12	Sardina en salsa de tomate, Lata de 425 g., Masa drenada 300 g.	61,092	127,845	104,427	27,045

Libramiento Norte Oriente Salomón González Blanco S/N  
 Esq. Paso Limón, Col. Patria Nueva, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.  
 Tel. (961) 6170020 Extensión www.difchiapas.gob.mx

**10.5 Alimentación a Familias Vulnerables y a Grupos en situación de Emergencias (Centros Asistenciales y Población en Riesgo) Fondo V FAM**

No.	Productos	Requisición
		CNDIF-017
1	Arroz pulido súper extra grano largo, bolsa de 1 Kg	55,368
2	Avena en hojuelas, bolsa de 500 g.	55,368
3	Barra de manzana con coco, pieza de 21 g.	12,304
4	Barra de Manzana consabor 100% natural piña, pieza de 21 g.	12,304
5	Barra de Manzana con sabor 100% natural mora azul, pieza 21 g.	30,760
6	Ensalada de Verduras, Lata de 220 g. Masa drenada de 130 g.	55,368
7	Fríjol negro bolsa de 1 Kg.	110,736
8	Harina de maíz nixtamalizada. Paquete de 1 Kg.	55,368
9	Leche entera en polvo. Sobre 240 g.	55,368
10	Lenteja, bolsa de 500 g.	55,368
11	Pasta para sopa integral en forma de codito y/o corbata y/o munición y/o concha y/o moño. Bolsa de 200 gr.	166,104
12	Sardina en salsa de tomate, Lata de 425 g., Masa drenada 300 g.	55,368