

BASES

PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN MEDIANTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. CMA-LP-SMDIF-169-2025

**PARA LA: "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y
DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS
DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF"**

**DEPENDENCIA O ENTIDAD SOLICITANTE:
SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE
AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA**

10 DE JUNIO DE 2025

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025, REFERENTE A LA "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF" PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

RECOMENDACIONES: Se recomienda leer cuidadosamente las bases ya que la omisión de algún requisito esencial es causa de descalificación, asimismo ser puntuales a los eventos de la presente licitación.

1. DATOS GENERALES

El Comité Municipal de Adjudicaciones del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, en cumplimiento a lo dispuesto por los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, 108 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, así como en lo dispuesto por los artículos **15** fracción I, **16**, **47** fracción IV, inciso b), **63** fracción II, **80**, **82** párrafo segundo, **102**, **108** y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal (Ley), artículo 38 del Presupuesto de Egresos del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, para el Ejercicio Fiscal 2025, llevará a cabo el proceso de Licitación Pública Nacional, número **CMA-LP-SMDIF-169-2025** referente a la: "**ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF**" conforme a los requisitos solicitados en las presentes bases.

El carácter de esta licitación es: **Nacional**.

El origen de los recursos es: **Municipal**.

De conformidad con lo establecido en el artículo 80 fracción VIII de la Ley, **las propuestas, folletos, catálogos o fichas técnicas** deberán presentarse en idioma español o acompañados de una traducción simple al español.

2. INGRESO A LOS EVENTOS:

Se comunica que el acceso a los eventos en virtud de la presente Licitación Pública Nacional será de una persona, el cual será el Licitante o su representante legal debidamente acreditado.

En caso de que asista un tercero en representación de la persona física o moral, deberá acreditar su personalidad mediante la presentación de una Carta Poder simple Original de acuerdo al ANEXO "14", otorgada por la persona facultada para ello, para acudir en su representación a los eventos de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas, Comunicación de Evaluación Técnica, Apertura de Propuestas Económicas y Fallo (anexando originales o copias certificadas para cotejo de las identificaciones oficiales vigentes de quien otorga el poder, de quien lo recibe, así como de los testigos y copia simple legible de las mismas).

3. DESCRIPCIÓN Y CANTIDAD

Las características técnicas mínimas, especificaciones y cantidades de los bienes, son detalladas en el ANEXO "4", de las presentes bases. Los bienes que se adquirirán como resultado de la adjudicación deberán ser de idénticas características técnicas y calidad a los ofertados.

3.1. TIEMPO Y LUGAR DE ENTREGA DE BIENES.

La Fecha de entrega de los bienes será: **A PARTIR DE LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2025**

Lugar de entrega de los bienes será: **EN LA BODEGA QUE EL PROVEEDOR DÉ EN COMODATO, LA CUAL DEBERÁ CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO C, ASÍ MISMO DEBERÁ SER LA MISMA PARA LAS 2 PARTIDAS**

Lugar de entrega de los bienes será: **EN LA BODEGA QUE EL PROVEEDOR DÉ EN COMODATO, LA CUAL DEBERÁ CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO C, ASÍ MISMO DEBERÁ SER LA MISMA PARA LAS 2 PARTIDAS**

3.2. PERIODO DE GARANTÍA DE LOS BIENES:

La garantía de los bienes será: **DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, CONSIDERANDO EL PERIODO DE CADUCIDAD SEÑALADO EN EL ANEXO A.**

3.3. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

En caso de violaciones de derechos inherentes a la propiedad intelectual, la responsabilidad estará a cargo del Licitante o Proveedor, según sea el caso, por lo que, si al ofertar o suministrar los bienes se infringen derechos de terceros, tales como patentes, marcas o derechos de autor, corresponderá a aquél el resarcimiento de los daños y perjuicios generados en términos de las disposiciones legales aplicables, sin responsabilidad para la contratante.

3.4. TRANSPORTACIÓN Y MANIOBRAS.

El proveedor que resulte adjudicado será responsable del suministro de los bienes que contemple con la contratante, el cual se tendrá que dar en óptimas condiciones respetando el plazo y lugar requerido.

4. ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO.

ETAPA	FECHA	LUGAR
Período de compra de bases e inscripción	10 Y 11 DE JUNIO DE 2025 DE 9:00 A 15:00 HORAS	Dirección de Adjudicaciones de la Secretaría de Administración y Tecnologías de la Información, ubicado en Av. Reforma No. 126,

		Primer Piso C.P. 72000, Puebla, Puebla.
Envió de dudas por parte de los licitantes	12 DE JUNIO DE 2025 HASTA LAS 11:00 HORAS	Vía correo electrónico a la cuenta concursoslicitaciones.cma@ayuntamientopuebla.gob.mx
Acto de Junta de Aclaraciones	17 DE JUNIO DE 2025 A LAS 12:00 HORAS.	Sala de juntas de la Convocante, ubicada en Avenida Reforma No. 126, planta baja, Centro Histórico, C.P. 72000, Puebla, Puebla.
Acto de Presentación de documentación legal y Apertura de Propuestas Técnicas	23 DE JUNIO DE 2025 A LAS 10:00 HORAS	Sala de juntas de la Convocante, ubicada en Avenida Reforma No. 126, planta baja, Centro Histórico, C.P. 72000, Puebla, Puebla.
Acto de Comunicación de Evaluación Técnica y Apertura de Propuestas Económicas	27 DE JUNIO DE 2025 A LAS 12:00 HORAS	Sala de juntas de la Convocante, ubicada en Avenida Reforma No. 126, planta baja, Centro Histórico, C.P. 72000, Puebla, Puebla.
Fallo	02 DE JULIO DE 2025 A LAS 12:00 HORAS	Vía correo electrónico

5. CONSULTA DE BASES.

Se podrán consultar las bases de esta licitación en la Dirección de Adjudicaciones de la Secretaría de Administración y Tecnologías de la Información del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, en el inmueble ubicado en Av. Reforma No. 126, Primer Piso C.P. 72000, Puebla, Puebla, en el período de compra de bases establecido en el las "ETAPAS DEL

PROCEDIMIENTO” de la presente licitación, en un horario de 9:00 a 15:00 horas (días hábiles), así como en la página del Ayuntamiento de Puebla:

<https://pueblacapital.gob.mx/convocatorias/adjudicaciones>

5.1 COMPRA DE BASES.

Para adquirir las bases de la presente licitación los interesados deberán acudir a las oficinas de la Dirección de Adjudicaciones de la Secretaría de Administración y Tecnologías de la Información del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, ubicadas en Av. Reforma No. 126, Primer Piso, C.P. 72000, Puebla, Puebla. de acuerdo a lo señalado en el numeral 4 “ETAPAS DEL PROCEDIMIENTO” de las presentes bases para que les sea generada la orden de cobro correspondiente, misma que deberá ser pagada en las cajas de la Tesorería Municipal o sucursales bancarias únicamente en los días señalados por un importe de **\$3,534.00 (tres mil quinientos treinta y cuatro pesos 00/100 M.N.) IV.A. incluido.**

5.2. REGISTRO, PAGO E INSCRIPCIÓN (TRÁMITE DE INSCRIPCIÓN).

Deberán acudir a las oficinas de la Dirección de Adjudicaciones de la Secretaría de Administración y Tecnologías de la Información del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, teniendo como límite el día **11 DE JUNIO DE 2025 hasta las 15:00 horas**, a efecto de realizar el registro para participar en la licitación correspondiente, presentando copia de la Constancia de situación Fiscal actualizada con una antigüedad de expedición no mayor a 30 días naturales, y copia de la identificación oficial vigente de la persona que acude a realizar el trámite de inscripción.

Posteriormente se generará la orden de cobro a efecto de que realice el pago correspondiente como se menciona en el numeral **5.1. “COMPRA DE BASES”**

Una vez realizado el pago acudirá nuevamente a las oficinas de la Dirección de Adjudicaciones de la Secretaría de Administración y Tecnologías de la Información del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, para requisitar en ese momento el formato de inscripción proporcionado por la convocante, la cual entregará una fotocopia de dicho formato, mismo que se deberá integrar en su propuesta Técnica como se establece en el numeral **6.2.1, REQUISITOS QUE DEBERÁ CONTENER LA "PROPUESTA TÉCNICA"** el no hacerlo será motivo de descalificación. En ningún caso el derecho de participación será transferible.

Se deberá tomar en consideración que no se aceptarán trámites de inscripción posteriores a las **15:00 horas del día 11 DE JUNIO DE 2025.**

Es importante mencionar que la persona que acuda a realizar la inscripción solamente podrá realizar 1 (uno) registro ya sea de persona física o moral.

Se sugiere a los licitantes que se presenten con una memoria USB, con la finalidad de que, una vez concluido el pago y registro para participar, les sea grabada el archivo en PDF que contenga las bases.

6. INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

El licitante, deberá presentar 3 (tres) sobres o empaques los cuales deberán contener la Documentación Legal (primer sobre), Propuesta Técnica (segundo sobre) y Propuesta Económica (tercer sobre), en el lugar establecido en el **numeral 9.1 "ASPECTOS GENERALES"** de estas bases.

6.1 CONSIDERACIONES QUE DEBERÁ OBSERVAR PARA LA PRESENTACIÓN DE SU DOCUMENTACIÓN LEGAL:

- a) El primer sobre debidamente sellado con cinta adhesiva e identificado con el nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda **"Sobre 1 (uno)", "Documentación legal"** mismo que deberá contener los **ORIGINALES O COPIAS CERTIFICADAS (PARA COTEJO, LAS CUALES SERÁN**

DEVUELTAS EN ESE MOMENTO), estos deberán presentarse en un **FÓLDER** y **UNA COPIA SIMPLE** en **RECOPIADOR DE DOS ARGOLLAS**, las cuales deberán estar acomodadas en ambos casos respetando el orden de presentación de las presente bases.

6.1.1 REQUISITOS QUE DEBERÁ CONTENER LA “DOCUMENTACIÓN LEGAL” (LA OMISIÓN DE ALGUNO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN:

I. EN CASO DE SER PERSONA FÍSICA

- a) **Constancia de Situación Fiscal** con una antigüedad de expedición no mayor a 30 días naturales, con estatus activo (Cuyas actividades preponderantes estén relacionadas con el bien o servicio a contratar).
- b) **Acta de nacimiento.**
- c) **Clave única de registro de población (CURP)** con fecha no mayor a seis meses.
- d) **Identificación oficial vigente**, misma que podrá presentar al momento de cotejar la documentación. Se aceptan como identificaciones oficiales válidas para este trámite las siguientes: Pasaporte vigente expedido por la Secretaría de Relaciones Exteriores. Credencial para votar expedida por el Instituto Nacional Electoral. Cédula profesional expedida por la Secretaría de Educación Pública, (no se aceptará cedula digital).
- e) **Comprobante de domicilio actualizado** (no más de 3 meses de antigüedad) (recibo de pago de luz, teléfono, agua, predial), presentar únicamente una de estas opciones en copia legible. En caso de presentar un comprobante de domicilio obtenido de manera digital, presentar una impresión del mismo tanto para el caso de los originales como de las copias.

Dicho comprobante, deberá coincidir con el domicilio fiscal que indique la Cédula de Identificación Fiscal o en el caso de cambio de domicilio fiscal, también deberá presentar el Formato denominado "R-2" o acuse electrónico de validación de trámite ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, donde se manifieste dicha modificación (copia legible).

En el caso de que el domicilio fiscal que ocupa el licitante sea rentado o se encuentre en comodato, deberá acreditarlo mediante el contrato de arrendamiento vigente en copia simple legible, el cual deberá coincidir respecto de los datos del arrendador y el titular del comprobante domiciliario.

El domicilio que se menciona en los documentos antes citados será considerado por "La Convocante" como el indicado para oír y recibir toda clase de notificaciones que resulten de los actos, contratos y convenios derivados de este procedimiento.

- f) **Constancia vigente de inscripción del padrón de proveedores** del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla (Cuyo objeto esté relacionado con el bien o servicio a contratar).

En caso de que el licitante no se encuentre inscrito o actualizado en el Padrón de Proveedores del Municipio de Puebla, deberá presentar Carta Compromiso, misma que se identifica como **ANEXO "1"** de las presentes bases de licitación, la cual deberá presentarse, debidamente requisitada en los campos que son obligatorios (*), con firma autógrafa del representante legal y/o apoderado legal.

En caso de presentar la carta compromiso **ANEXO "1"** deberá presentarse en original dentro del recopilador de copias.

II. EN CASO DE SER PERSONA MORAL

- a) **Constancia de Situación Fiscal** con una antigüedad de expedición no mayor a 30 días naturales, con estatus activo (Cuyas actividades preponderantes estén relacionadas con el bien o servicio a contratar).
- b) **Acta constitutiva** (Inscrita en el Registro Público de Comercio con el número de folio mercantil), resaltando (EN LA COPIA) con MARCA-TEXTOS **el nombre del administrador único o apoderado legal o representante legal y el objeto social de la empresa el cual debe estar relacionado con la presente adjudicación.** En caso de que hayan tenido modificaciones sustantivas a su Acta Constitutiva deberán presentar los dos últimos instrumentos notariales que den fe de las mismas; así como preferentemente, en qué consiste la modificación (en caso de que aplique).
- c) **Poder notarial del representante legal**, (en caso de que aplique) donde acredite tener poder general para actos de administración y/o poder especial para participar en licitaciones, o poder para ejercer actos de dominio con facultades para presentar y firmar propuestas, así como recibir y firmar actas, resaltando EN LA COPIA con MARCA TEXTOS, **el nombre del administrador único o apoderado legal o representante legal.**
- d) **Identificación oficial vigente** del representante legal o apoderado legal, misma que podrá presentar al momento de cotejar la documentación. Se aceptan como identificaciones oficiales válidas para este trámite las siguientes: Pasaporte vigente expedido por la Secretaría de Relaciones Exteriores. Credencial para votar expedida por el Instituto Nacional Electoral. Cédula profesional expedida por la Secretaría de Educación Pública, (no se aceptará cedula digital).
- e) **Comprobante de domicilio actualizado** (no más de 3 meses de antigüedad), (recibo de pago de luz, teléfono, agua, predial), presentar

únicamente una de estas opciones en copia legible. En caso de presentar un comprobante de domicilio obtenido de manera digital, presentar una impresión del mismo tanto para el caso de los originales como de las copias.

Dicho comprobante, deberá coincidir con el domicilio fiscal que indique la Cédula de Identificación Fiscal o en el caso de cambio de domicilio fiscal, también deberá presentar el Formato denominado "R-2" o acuse electrónico de validación de trámite ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, donde se manifieste dicha modificación (copia legible).

En el caso de que el domicilio fiscal que ocupa el licitante sea rentado o se encuentre en comodato, deberá acreditarlo mediante el contrato de arrendamiento vigente en copia simple legible, el cual deberá coincidir respecto de los datos del arrendador y el titular del comprobante domiciliario.

El domicilio que se menciona en los documentos antes citados será considerado por "La Convocante" como el indicado para oír y recibir toda clase de notificaciones que resulten de los actos, contratos y convenios derivados de este procedimiento.

- f) **Constancia vigente de inscripción del padrón de proveedores** del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla (Cuyo objeto esté relacionado con el bien o servicio a contratar).

En caso de que el licitante no se encuentre inscrito o actualizado en el Padrón de Proveedores del Municipio de Puebla, deberá presentar Carta Compromiso, misma que se identifica como **ANEXO "1"** de las presentes bases de licitación, la cual deberá presentarse, debidamente requisitada en los campos que son obligatorios (*), con firma autógrafa del representante legal y/o apoderado legal.

En caso de presentar la carta compromiso **ANEXO "1"** deberá presentarse en original dentro del recopilador de copias.

PARA EL CASO PERSONA FÍSICA O MORAL ADEMÁS DEBERÁ PRESENTAR LO SIGUIENTE:

- III. CARTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD,** de acuerdo al **ANEXO "2"** en hoja membretada y debidamente firmada por el Representante Legal y/o apoderado en la que se compromete a:
- a) Que las modificaciones sustantivas a los estatutos que presento en este acto, es (son) la (s) última (s) existente (s);
 - b) Que, si no presento modificaciones sustantivas, es porque los estatutos no han sufrido modificación alguna;
 - c) El poder que exhibo, no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna;
 - d) Que conozco en su integridad y manifiesto la conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en las presente bases;
 - e) Mi conformidad con todo lo asentado en el acta de la junta de aclaraciones;
y
 - f) Que cuento con facultades suficientes para comprometerme a mi o a mi representada según sea el caso en lo que sea necesario para el correcto cumplimiento del contrato que se celebre con motivo de la adjudicación.
 - g) En caso de modificaciones a su razón social o fusión, cumplirá con todas las obligaciones estipuladas en el contrato que se llegue a formalizar con la contratante, hasta la terminación y vencimiento del mismo, obligándose a respetar las condiciones pactadas en dicho instrumento jurídico, así como a ofertar precios fijos durante la vigencia del contrato.
- IV.** El licitante deberá presentar los escritos donde manifieste su conformidad y consentimiento en términos de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados y la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados del Estado de Puebla; así como manifiesto bajo protesta de decir verdad en términos de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, de conformidad con el

ANEXO "3A" y ANEXO "3B"

- V. El licitante deberá entregar dentro de su sobre 1, **un dispositivo magnético (USB)** con toda la documentación legal en formato PDF del presente numeral.

6.2 CONSIDERACIONES QUE DEBERÁ OBSERVAR PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTA TÉCNICA.

- a) El segundo sobre se presentará debidamente cerrado con cinta adhesiva e identificado con el nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda "**Sobre 2 (dos)**", "**Propuesta Técnica**", mismo que deberá contener el **ANEXO "4"**, así como la demás documentación solicitada, la cual invariablemente debe ser presentada en hoja membretada del licitante (en caso de que el membrete contenga el domicilio del licitante, este deberá coincidir con el establecido en su Constancia de Situación Fiscal), mismas que deberán dirigirse a la Convocante, **debiendo contener en la última hoja de cada uno de los formatos y/o escritos el nombre y firma autógrafa del representante legal o apoderado legal del licitante.** se recomienda que preferentemente toda su propuesta se presente foliada y rubricada.

Asimismo, deberá presentar un juego de la documentación en **ORIGINAL y otro en COPIA simple (dicha copia se deberá presentar en recopilador de 2 argollas por separado)**.

De igual forma, la documentación deberá estar organizada de acuerdo al orden de los puntos señalados en las presentes bases de la licitación, incluyendo separadores y/o pestañas;

Nota: Preferentemente deberán presentar su propuesta impresa solo frente, no se deberán presentar hojas sueltas y/o engrapadas, ni engargoladas, ni en fólder con broche.

- b) La información contenida en el juego en original y el juego en copia, deberá ser idéntica.
- c) Aquellos documentos que formen parte de la propuesta técnica y que por

su misma naturaleza no puedan ser modificados o alterados, se acepta que se presenten en su forma original;

- d) La documentación adicional que se anexe y no haya sido solicitada en las presentes bases, no será considerada para la evaluación técnica.
- e) En caso de que el licitante no presente la copia simple de algún documento, podrá, de así considerarlo pertinente y bajo su propio riesgo, dejar el documento original para copia y cotejo por parte de la Convocante, pudiendo solicitar su devolución a partir del día hábil posterior a la emisión del fallo y hasta 3 meses posteriores, después de este término los documentos serán enviados al Archivo General

En la propuesta técnica **ANEXO "4"**, se deberá asentar: **la fecha o periodo de entrega de los bienes, lugar de entrega de los bienes y período de garantía de los bienes** requerido en los numerales **3.1** y **3.2**.

6.2.1 REQUISITOS QUE DEBERÁ CONTENER LA "PROPUESTA TÉCNICA" (LA OMISIÓN DE ALGUNO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).

Deberá anexar a su propuesta técnica dentro del segundo sobre lo siguiente:

- I. **Propuesta técnica ANEXO "4"**, basada invariablemente en todas las características y especificaciones requeridas en el mismo anexo indicando además lo visto, en su caso, en la junta de aclaraciones, el no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

La propuesta deberá ser acompañada de 1 (un) dispositivo magnético (USB), el cual será proporcionado por el licitante y contendrá capturado **(EN FORMATO WORD)** la propuesta técnica del licitante **ANEXO "4"**. Dicho dispositivo se deberá presentar debidamente identificado con el número de procedimiento y el nombre del licitante.

Nota: De existir diferencia en las características y especificaciones establecidas en el **ANEXO "4"**, entre el dispositivo y el entregado físicamente en su propuesta, se tomará en cuenta para su evaluación el presentado por escrito, mismo que deberá estar debidamente firmado por su representante legal o apoderado legal.

II. "CURRÍCULUM EMPRESARIAL" El licitante deberá entregar en su propuesta técnica el formato de Curriculum empresarial de acuerdo al **ANEXO "5"**, en hoja membretada y debidamente firmado por el representante legal y/o apoderado indicando:

- INFORMACIÓN GENERAL
 - a) nombre o razón social
 - b) RFC.
 - c) Domicilio fiscal
 - d) Teléfono
 - e) Correo electrónico
 - f) Nombre del representante legal
 - g) objeto social

- ANTECEDENTES DE LA EMPRESA
- EXPERIENCIA DE LA EMPRESA MÍNIMA DE 1 AÑO
- PRINCIPALES PRODUCTOS O SERVICIOS, MARCAS REPRESENTACIONES, DISTRIBUCIONES ETC. QUE MANEJE
- RELACIÓN DE CLIENTES PRINCIPALES DURANTE EL ULTIMO AÑO
 - a) con nombre o razón social,
 - b) domicilio,
 - c) contacto de venta
 - d) teléfono
 - e) y correo electrónico.

Así mismo deberá incluir en formato libre relación de mínimo tres prestaciones de servicio iguales o similares en características a los servicios iguales o similares que se están solicitando en este procedimiento de contratación, que hayan sido efectuados durante los últimos años, sin exceder de tres, la cual deberá contener: nombre o razón social, domicilio y teléfono del cliente, monto de la venta o comercialización, así como indicar a qué sector fue destinado (público o privado).

Dicha relación, deberá acreditarse con copia simple legible de contratos debidamente formalizados y/o facturas, expedidas a nombre del licitante, de la venta o comercialización de bienes iguales o similares a los requeridos, los cuales deberán contener: el importe y fecha.

III. COPIA LEGIBLE DEL PAGO DE BASES Y FORMATO DE INSCRIPCIÓN A LA LICITACIÓN, copia simple del comprobante de pago de bases cuya fecha y monto de pago deberá estar dentro de lo señalado en el numeral **5.1** "COMPRA DE BASES" de las presentes bases, así como copia simple del formato de inscripción a la licitación debidamente sellado por la convocante.

IV. CARTA COMPROMISO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DIRIGIDA A LA CONVOCANTE de acuerdo al **ANEXO "6"** en hoja membretada y debidamente firmada por el Representante Legal o Apoderado Legal en la que manifieste lo siguiente:

- a) No encontrarse en ninguno de los supuestos del art. 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- b) No encontrarse en ninguno de los supuestos del artículo 69-B del Código Fiscal de la Federación.
- c) Que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público, o en su caso, que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato que se llegue a suscribir con la contratante, no se incurre en un

conflicto de interés, con el Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla.

- d) Que conoce el contenido de los artículos 3 fracción VI, 47, 49 fracciones I y IX, 58, 59, 60, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 72, 81, 82, 83 y 84 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.
- e) Que no proporcionó ni proporcionará información falsa o actuará con dolo o mala fe.
- f) Abstenerse de realizar cualquier acto que conduzca a inducir o alterar las evaluaciones de las propuestas, así como el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

V. CARTA COMPROMISO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DIRIGIDA A LA CONVOCANTE de acuerdo al **ANEXO "7"** en hoja membretada y debidamente firmada por el Representante Legal o Apoderado Legal en la que se compromete en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

- a) A ser el único responsable de la relación laboral con su personal, al pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario.
- b) A responsabilizarse por su personal que participe para la entrega de los bienes.
- c) A garantizar los bienes durante la vigencia del contrato a entera satisfacción de la Contratante, considerando el periodo de caducidad señalado en el Anexo A.
- d) A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en la descripción de la partida y de los bienes de acuerdo al Anexo A.
- e) A contar con personal calificado, recursos financieros suficientes y equipo requerido de manera inmediata y permanente para la entrega y almacenamiento, durante todo el periodo del contrato.
- f) A asumir la responsabilidad civil y cualquiera derivada de la relación jurídica generada con la Contratante, que en su caso origine algún daño

o perjuicio causado a la Contratante por vicios ocultos, error, dolo, negligencia o mala fe.

NOTA: Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciada al momento de la recepción de los bienes.

g) A presentar los entregables en tiempo y forma.

h) Notificar a la convocante la entrega de los bienes, con una anticipación mínima de 24 horas de conformidad con lo establecido en el artículo 107 fracción IV de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

i) Designar un ejecutivo de cuenta quien será el enlace con la contratante y del cual debe proporcionar los datos de números fijos, celular y correo electrónico.

j) Resolver cualquier imprevisto que se presente al momento de llevar a cabo la entrega de los bienes.

k) Realizar las maniobras de carga, descarga, transportación, entrega y colocación de los bienes sin costo extra para la contratante.

l) A realizar la entrega de los bienes en la bodega que proporcionaré en comodato a la Contratante, de acuerdo al Anexo C.

m) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos, faltantes o que resulten dañados por defectos de fabricación, empaque y/o transportación a partir de la recepción de los mismos en el en el lugar donde se haya suscitado el evento, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 72 horas.

n) A garantizar la entrega de los bienes a partir de la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2025

o) A que el empaque o envase primario de los bienes deberá cumplir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

p) A que la tinta del etiquetado no deberá contener plomo. Los impresos deberán ser legibles.

q) A solicitar al fabricante y permitir a la contratante la verificación en

planta, cualquier proceso de fabricación, envasado, elaboración o distribución de los insumos, sin previo aviso durante el proceso de adquisición, almacenaje y/o distribución.

r) A permitir a la contratante tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte de proceso de almacenado y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, en caso de ser necesario. De acuerdo con lo solicitado en cada especificación técnica de cada producto.

s) A cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en caso de ser necesario para la contratante (No aplica para la caja de cartón)

t) A cumplir con lo establecido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en el ámbito de su competencia a lo que se refiere a este procedimiento que cumple con las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables.

u) A aceptar que, si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana se actualiza y que de ello deriven cambios que pudieran afectar el producto requerido, en sus características fisicoquímicas, microbiológicas, nutrimentales, de empaque u otra no prevista, se harán las acciones necesarias para que los bienes se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones.

v) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.

w) A cubrir los gastos que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siendo notificado por correo electrónico, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación y el proceso correspondiente determinado por una dependencia competente de Salud.

x) A proporcionar 15 días hábiles posteriores a cada entrega los certificados de calidad o de liberación de producto otorgado por el fabricante o envasador de cada una de las entregas; original en hoja membretada de cada fabricante o envasador que incluya las características de calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente) y número de piezas que ampara dichos documentos, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, estos debidamente firmado por el responsable de control de calidad de cada fabricante o envasador. Dichos documentos se entregarán por cada una de las entregas, en el Departamento de Nutrición adscrito a la Dirección de Programas y Desarrollo de la contratante, con dirección en Av. Cue Merlo número 201, col. San Baltazar Campeche, en Puebla Pue. C.P. 72550, tel. 222 2140 000 Ext. 128.

y) A considerar los gastos de la bodega conforme al Anexo C.

z) Que en caso de presentarse una contingencia o desabasto u otra circunstancia por la cual uno o varios bienes no se pueda surtir, se sustituirá o remplazará por uno de igual o mejor calidad a la solicitada, presentando 3 muestras Físicas de un mismo lote al presentar la propuesta, análisis de laboratorios acreditados ante la E.M.A. y ficha técnica, previa autorización de la Dirección de Programas y Desarrollo del Sistema Municipal DIF, siempre y cuando esta circunstancia no sea imputable al licitante adjudicado y sea comprobable, por medio de un escrito expedido por el fabricante donde manifieste que no cuenta con el bien.

aa) A que entregará dentro de los 15 días hábiles posteriores a la formalización del contrato, el contrato de comodato de la bodega que proporcionará a la contratante para el resguardo de las despensas, el cual será firmado por las 2 partes (proveedor y contratante). Este deberá cubrir la vigencia de la contratación y deberá estar acompañado de mínimo 5 fotografías de la bodega.



VI. CARTA COMPROMISO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DIRIGIDA A LA CONVOCANTE de acuerdo al **ANEXO "8"** en hoja membretada y firmada por el representante legal o Apoderado Legal, en la que manifieste bajo protesta de decir verdad, que los bienes y/o servicios ofertados, cumplen con la Normas Oficiales Mexicanas, las Normas Mexicanas, y a falta de estas, con las Normas Internacionales aplicables.

VII. CARTA COMPROMISO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DIRIGIDA A LA CONVOCANTE de acuerdo al **ANEXO "9"** en hoja membretada y debidamente firmada por el Representante Legal o Apoderado Legal en la que se compromete a:

- a) A que aceptan y reconocen que toda la información, datos o documentación, que le sea proporcionada por la Contratante, así como aquella a la que llegase a tener acceso, será considerada como confidencial, por lo que se obliga a mantener absoluta discreción y confidencialidad respecto de cualquier tipo de información, datos o documentación, así como a obligar a sus trabajadores y/o empleados, a mantener en los mismos términos de discreción tales aspectos confidenciales y a no divulgar a terceros la información, datos o documentación a los que pudieran llegar a tener acceso durante o con posterioridad al desarrollo y ejecución de los servicios objeto de la presente adjudicación y a la vigencia de la misma.
- b) A que el manejo de la información confidencial incluye, de manera enunciativa más no limitativa, lo siguiente:
 - I. La obligación de no divulgar la información confidencial a terceras personas sin el consentimiento por escrito de la Contratante;
 - II. La obligación de no usar la información confidencial para beneficio propio o de terceras personas, debiendo el adjudicado utilizarla exclusivamente con el propósito de cumplir con el servicio encomendado, y



III. La obligación de no llevar a cabo ninguna acción que pueda llegar a comprometer o poner en riesgo la información, datos o documentación, que le sea proporcionada por los trabajadores o por la Contratante.

Para efectos de la presente carta, se considerará como información confidencial, toda aquella documentación e información de carácter industrial, comercial, operativa, contable, legal, financiera, corporativa, de mercadotecnia, de ventas, métodos, procesos, formas de distribución, comercialización, fórmulas, técnicas, productos, maquinarias, mejoras, diseños, descubrimientos, estudios, compilaciones, programas de software, hardware, folletos, gráficas o cualquier otro tipo de información, propiedad de la Contratante a la que tenga acceso el adjudicado; misma que podrá constar en documentos, fórmulas, cintas magnéticas, documentos impresos, medios electrónicos de cualquier tipo, programas de computadora, usb, discos magnéticos, películas o cualquier otro material o instrumentos similares que retengan información técnica, financiera, de mercadotecnia, de análisis, compilaciones, estudios, gráficas, información contable, legal o de cualquier otro tipo.

VIII. CARTA COMPROMISO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD DIRIGIDA A LA CONVOCANTE de acuerdo al **ANEXO "10"** en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada para ello donde se comprometa en caso de resultar adjudicado a lo siguiente:

- a) Que los precios ofertados son considerables y justos tomando en cuenta las circunstancias y condiciones prevalecientes en el mercado, por lo que resultan convenientes y favorables.
- b) Que se cuenta con capacidad económica y financiera para cumplir con la adquisición o contratación requerida.
- c) Que cuenta con la experiencia y especialización operativa.



- d) Que cuenta con disponibilidad inmediata de recursos humanos y técnicos para satisfacer las necesidades requeridas, por lo que representan las mejores condiciones de contratación.
 - e) Que se compromete a cumplir con los requisitos técnicos solicitados.
- IX.** El licitante deberá indicar en el anexo G de su propuesta técnica la **marca**, nombre del fabricante y/o envasador, domicilio del fabricante y/o envasador, nombre del distribuidor y país de procedencia. En caso de que no aplique nombre del distribuidor, los licitantes deberán indicar "no aplica".
- X.** En beneficio de la economía de Puebla, el licitante deberá dar preferencia a productos poblanos y se deberá considerar como mínimo, el 50% de los bienes y del presupuesto a productos fabricados en el Estado de Puebla, por lo que deberá requisitar el formato del Anexo G para validar que al menos el 50% de los bienes corresponden a domicilios dentro del Estado de Puebla.
- XI.** Así mismo deberán presentar en su propuesta técnica los anexos A, B, C, D, E referenciado en el presente procedimiento, el cual deberá estar debidamente firmado por la persona autorizada para ello, como constancia de que conoce su contenido y entregará los bienes conforme a los mismos.
- XII.** EL licitante deberá incluir en su propuesta técnica en original o copia simple legible: folletos, catálogos o fichas técnicas con fotografías correspondientes a la marca, nombre del fabricante y/o envasador, domicilio del fabricante y/o envasador, nombre del distribuidor, en las que se señalen por escrito las características indicadas en la descripción de la partida y en el anexo A de los bienes ofertados que concuerden y cumplan con lo mínimo requerido. Los documentos antes mencionados deberán presentarse en idioma español o con



traducción simple al español, aclarando que no se aceptarán únicamente fotografías o imágenes sin descripción, así como folletos en medio electrónicos u hojas de especificaciones para referenciar toda la propuesta técnica.

- XIII.** El licitante deberá presentar escrito libre en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello, donde indique un correo electrónico y número telefónico para cualquier aclaración, con atención las 24 horas del día de lunes a domingo.
- XIV.** El licitante deberá presentar escrito libre en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello, donde indique el nombre completo, cargo, correo electrónico y número telefónico de la persona que será la responsable de vigilar la calidad de los alimentos con atención las 24 horas del día de lunes a domingo.
- XV.** El licitante deberá presentar carta en formato libre bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello, donde manifieste que los bienes cumplen y se apegan a las siguientes normas:
- a) NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria. En cada uno de los procesos de fabricación o envasado de los productos alimentarios solicitados.
 - b) NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. 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.
- XVI.** El licitante deberá presentar en su propuesta técnica los siguientes documentos:

a) En caso de ser distribuidor autorizado deberá presentar carta del fabricante, en original, o copia certificada, en hoja membretada firmada por la persona autorizada para ello, en la que manifieste respaldar la propuesta técnica garantizando el abasto suficiente de los bienes, indicando el número de procedimiento, marca, nombre del fabricante y/o envasador

b) Carta en la que la empresa fabricante o envasador de los insumos, en original, o copia certificada, en hoja membretada firmada por la persona autorizada para ello, manifieste que el licitante es distribuidor autorizado de los bienes ofertados, indicando el número de procedimiento, marca, nombre del fabricante.

XVII. El licitante deberá presentar junto a su Propuesta Técnica copia simple legible de los resultados de Análisis de Laboratorio, certificado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) de cada producto ofertado, con antigüedad no mayor a 6 meses previos a la presentación de propuestas técnicas, conforme a las especificaciones mencionadas en el Anexo A, el lote y fecha de caducidad indicado en los análisis de laboratorios deberá corresponder a los lotes entregados como muestra.

NOTA: Para el caso de la pasta para sopa diferentes figuras, para la presentación de análisis para su propuesta técnica, se aceptarán que entregue de una sola figura de las que se solicita en la especificación técnica de este producto.

XVIII. El licitante deberá presentar junto a su Propuesta Técnica, copia simple legible a nombre del licitante del certificado vigente que avale el cumplimiento de la Norma NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, en los ámbitos "elaboración, manejo, logística y distribución de alimentos preparados, abarrotes y víveres dirigidos a entidades públicas y



privadas”, emitido por una entidad acreditada por la E.M.A. (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.)

- XIX.** El licitante deberá presentar junto a su Propuesta Técnica, copia simple legible del certificado a nombre del licitante vigente del ISO-37001:2016 Sistema de Gestión Antisoborno, con alcance en “compra, recepción, almacenamiento, manipulación, elaboración y entrega de alimentos listos para consumir a instituciones públicas y privadas”, emitido por una entidad acreditada por la E.M.A. (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.).
- XX.** El licitante deberá presentar junto a su Propuesta Técnica, copia simple legible del certificado a nombre del licitante, vigente, que avale el cumplimiento de las normas NMX-CC-9001-IMNC-2015/ ISO 9001:2015, NMX-SAA-14001-IMNC-2015 / ISO 14001:2015 y NMX-SAST-45001-IMNC-2018 / ISO 45001: 2018, Sistema de Gestión Integral aplicado a los ámbitos “compra, recepción, almacenamiento, manipulación, elaboración y entrega de alimentos listos para consumir a instituciones públicas y privadas”, emitido por una entidad acreditada por la E.M.A. (Entidad Mexicana De Acreditación, A.C.).
- XXI.** El licitante deberá presentar junto a su Propuesta Técnica, copia simple legible del certificado a nombre del licitante vigente que avale el cumplimiento de la norma NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018 sistema de gestión de la inocuidad de los alimentos aplicado a los ámbitos “compra, recepción, almacenamiento, manipulación, elaboración y entrega de alimentos listos para consumir a instituciones públicas y privadas”, emitido por una entidad acreditada por la E.M.A. (Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.).
- XXII.** El licitante deberá presentar junto a su Propuesta Técnica, copia simple legible del Distintivo H, vigente, a nombre del licitante, en el que avale que cumple con el estándar de calidad manejo higiénico de los

alimentos establecidos en la NMX-F-605-NORMEX-2018, emitido por la Secretaría de Turismo (SECTUR) en conjunto con la Secretaría de Salud de México, a través de la Comisión Federal para la Protección Contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS)

XXIII. El licitante deberá presentar carta en formato libre bajo protesta de decir verdad en hoja membretada de la empresa y debidamente firmada por la persona autorizada para ello donde se comprometa en caso de resultar adjudicado a presentar dentro de los 15 días hábiles posteriores a la formalización del contrato, la documentación que acredite la posesión de la bodega que proporcionará en comodato para la entrega de las despensas y desayunos, de acuerdo a las especificaciones del Anexo C, debiendo ser esta la escritura pública a nombre del licitante y/o representante legal de la empresa, acompañada de mínimo 5 fotografías de la bodega, o en caso de no ser propietario de la bodega, presentará contrato de arrendamiento entre el licitante adjudicado y el arrendador del inmueble, en el que se demuestre que la vigencia del contrato será hasta el 31 de diciembre de 2025.

XXIV. El licitante deberá presentar junto con su propuesta técnica el vale de recepción de muestras físicas, debidamente requisitado, sellado y firmado que ampara la entrega de dichas muestras físicas en tiempo y forma, de conformidad con el Anexo E.

Nota: La convocante, se reserva el derecho de verificar los documentos presentados, con el propósito de confirmar la veracidad de la información contenida en estos, en el entendido de que, si estos documentos no son expedidos conforme a lo requerido o no se presenta algunos de estos, será motivo para desechar su propuesta.

6.3 CONSIDERACIONES QUE DEBERÁ OBSERVAR PARA LA PRESENTACIÓN DE SU PROPUESTA ECONÓMICA.

- a) El tercer sobre se presentará debidamente cerrado con cinta adhesiva e identificado con el nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda "Sobre 3 (tres)", "Propuesta Económica", mismo que deberá contener el ANEXO "II", así como la demás documentación solicitada, la cual invariablemente debe ser presentada en hoja membretada del licitante (en caso de que el membrete contenga el domicilio del licitante, este deberá coincidir con el establecido en su Constancia de Situación Fiscal), mismas que deberán dirigirse a la Convocante, **debiendo contener en la última hoja de cada uno de los formatos y/o escritos el nombre y firma autógrafa del representante legal o apoderado legal del licitante.** Se recomienda que preferentemente toda su propuesta se presente foliada y rubricada.
Su propuesta se deberá presentar en un recopilador de 2 argollas.
- b) Aquellos documentos que formen parte de la propuesta económica y que por su misma naturaleza no puedan ser modificados o alterados, se acepta que se presenten en su forma original;
- c) Se solicita que la documentación esté organizada de acuerdo al orden de los puntos señalados en las presentes bases, incluyendo separadores y/o pestañas;
- d) Los documentos que se anexen y no hayan sido solicitados en las presentes bases, no serán considerados para la evaluación económica.

6.3.1 REQUISITOS QUE DEBERÁ CONTENER LA "PROPUESTA ECONÓMICA" (LA OMISIÓN DE ALGUNO SERA MOTIVO DE DESCALIFICACIÓN).

I. El formato del **ANEXO "II" "Propuesta Económica"** de las presentes bases deberá cotizarse de acuerdo a lo siguiente:

- a) En Moneda Nacional;
- b) Cotización de los bienes indicando: partida, unidad de medida, cantidad, precio unitario, importe, subtotal y el I.V.A, indicar la suma total del importe con número y letra;
- c) Desglose de precios unitarios por partida.

NOTA: El impuesto se calculará aplicando la tasa del % de acuerdo a lo establecido en la Ley del Impuesto al Valor Agregado.

- d) La propuesta deberá contener solamente dos decimales, siendo estos los que se refieren a los centavos; en caso de que la propuesta económica contenga más de dos decimales, solamente se considerarán los primeros dos;
- e) En caso de existir descuentos se deberán incluir en el precio unitario
- f) El licitante debe considerar en su propuesta económica el pago de derecho del 5 al millar, de conformidad con lo establecido en la Ley de Ingresos del Municipio de Puebla para el ejercicio fiscal vigente; sin desglosarlo en su propuesta económica **ANEXO "II"**.
- g) La propuesta económica deberá indicar que **"LOS PRECIOS SERÁN FIRMES HASTA LA TOTAL ENTREGA DE LOS BIENES"**; y
- h) preferentemente que los precios presentados sean protegidos con cinta adhesiva.

Los errores aritméticos serán rectificadas de la siguiente manera:

- a) En caso de que existan errores aritméticos, éstos serán rectificadas prevaleciendo invariablemente el precio unitario;
- b) Si existe discrepancia entre lo escrito y las cifras, prevalecerá el monto con cifra; y
- c) En ambos casos si el licitante no acepta la corrección su propuesta será rechazada.

La propuesta deberá ser acompañada de 1 (uno) dispositivo magnético (USB), el cual será proporcionado por el licitante y contendrá capturado **(EN FORMATO EXCEL)** la propuesta económica del licitante **ANEXO "II"**. Dicho dispositivo se deberá presentar debidamente identificado con el número de procedimiento y el nombre del licitante.

Nota: De existir diferencia en las cantidades e importes establecidos en el **ANEXO "II"**, entre el dispositivo y el entregado físicamente en su propuesta, se tomará en cuenta para su evaluación el presentado por escrito, mismo que deberá estar debidamente firmado por su representante legal o apoderado legal.

- II. El licitante deberá presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible de la **Declaración Anual 2024**, en la que se advierta que tienen ingresos, con su respectivo Acuse de Recibido del SAT con sello o liga digital correspondiente y la última **Declaración Provisional 2025** (ISR e IVA) del mes inmediato anterior a la presentación de la propuesta, con su respectivo Acuse de Recibido del SAT con sello o liga digital correspondiente.
- III. El licitante deberá presentar junto con su propuesta económica, copia simple legible del documento vigente en que conste, la **Opinión Positiva respecto del Cumplimiento de sus Obligaciones Fiscales**. Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 32 D del Código Fiscal de la Federación, regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2025,

publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá obtener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

- IV.** Garantía de seriedad de las propuestas, conforme a lo establecido en el **numeral 7** de estas bases.

7. GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA ECONÓMICA.

Los licitantes deberán incluir en el **Tercer sobre Propuesta Económica**:

- I. Cheque cruzado**, librado exclusivamente por el licitante, que deberá contener la leyenda "No negociable" a favor del "**MUNICIPIO DE PUEBLA**" por un importe del **10% (diez por ciento) del monto máximo a adjudicar antes de IVA. ó**

- II. Póliza de fianza** debidamente tramitada ante una institución de fianzas, tomando como referencia el **ANEXO "12"** de estas bases, otorgadas ante y a favor de la "**TESORERÍA MUNICIPAL DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA**" (**sin abreviaturas**), por un importe del **10% (diez por ciento) del monto máximo a adjudicar antes de IVA.**

La garantía deberá entregarse de la siguiente manera:

- a) sin tachaduras, enmendaduras, perforadas o rotas, dentro del sobre tres correspondiente a la propuesta económica;
- b) Los cheques deberán ser protegidos mediante una mica transparente o protector de hojas.
- c) No se recibirán cheques de cuentas a nombre diferente del licitante.
En caso de que en el cheque no aparezca el nombre del



licitante (persona física o moral) por ser cuentas de reciente apertura deberán acompañarlo de un escrito bajo protesta de decir verdad donde manifiesten que el cheque presentado es de una cuenta a su nombre, pero no aparece por ser de apertura reciente y al mismo deberá anexar copia de la apertura de dicha cuenta emitido por el banco donde se compruebe que la cuenta de cheques está a su nombre.

La garantía se exige para cubrir al **Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla**, contra el riesgo de incumplimiento por parte de los licitantes en los siguientes casos:

- a) Si el (los) proveedor(es) retira(n) su propuesta;
- b) Si el (los) proveedor(es) al (los) que se le(s) adjudicó el contrato derivado de esta licitación, no firma(n) el mismo de conformidad con los plazos establecidos en estas bases.

8. DEVOLUCIÓN DE LA GARANTÍA DE SERIEDAD DE LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS.

8.1 DEVOLUCIÓN DE LA GARANTÍA EN CASO DE NO SER ADJUDICADO.

Con fundamento en lo dispuesto en el artículo 126 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Estatal y Municipal, la devolución de la garantía en caso de no ser adjudicado se realizará a petición del licitante en un plazo de 15 días hábiles posteriores a la fecha de comunicación del fallo.

La devolución de las garantías de seriedad a los licitantes se realizará previa solicitud por escrito de los mismos, en un **periodo máximo de seis meses** posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, las garantías serán consideradas como canceladas y

resguardadas en el Archivo General.

8.2 DEVOLUCIÓN DE LA GARANTÍA EN CASO DE SER ADJUDICADO.

Con fundamento en lo dispuesto en el artículo 126 fracción I de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público, Estatal y Municipal, la devolución de la garantía en caso de ser adjudicado se realizará a petición del licitante en un plazo de 15 días hábiles posteriores a la fecha de comunicación del fallo y una vez que el licitante presente copia de la garantía de cumplimiento y vicios ocultos correspondiente al contrato motivo de la adjudicación, debidamente sellada de recibido por la contratante.

9. DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA.

9.1 ASPECTOS GENERALES.

Los diversos actos de esta licitación, serán públicos y se efectuarán en la **Sala de juntas de la Convocante**, ubicada en **Avenida Reforma No. 126, planta baja, Centro Histórico, C.P. 72000, Puebla, Pue.**, iniciándose puntualmente en las fechas y horas indicadas, por lo que no se permitirá el acceso a ningún licitante que llegué después de los horarios establecidos.

Se sugiere a los licitantes que se presenten a los eventos con una memoria USB, con la finalidad de que, al finalizar cada evento, les sea grabada el acta correspondiente.

9.2 PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES

Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, deberán ser enviadas a más tardar a las

11:00 horas del **12 DE JUNIO DE 2025**, de conformidad con lo establecido en la fracción IV artículo 80 de la Ley, en el formato identificado como **ANEXO "13"** (no escaneado, en formato Word), y/o de manera presencial en la Dirección de Adjudicaciones ubicada en Avenida Reforma No. 126, Col. Centro C.P. 72000, Puebla, Puebla. a través del correo electrónico que a continuación se señala, se deberá indicar en el asunto del correo la leyenda "**PREGUNTAS DEL PROCEDIMIENTO NÚMERO: CMA-LP-SMDIF-169-2025 (NOMBRE DEL LICITANTE)**", debiendo enviar además por el mismo medio, el comprobante de pago y el formato de registro a la licitación señalado en el **numeral 5.2 "REGISTRO, PAGO E INSCRIPCIÓN"** de estas bases, en formato PDF. (en caso contrario no serán aceptadas las preguntas)

concursosylicitaciones.cma@ayuntamientopuebla.gob.mx;

Lo anterior, con el fin de que la convocante esté en posibilidad de analizar, responder y dar lectura a las respuestas de las dudas planteadas en tiempo y forma en el acto de junta de aclaraciones; en caso de no enviarlas al correo antes mencionado y en el formato correspondiente, adjuntando el comprobante de pago a la licitación y dentro del término señalado anteriormente, la convocante **NO SE HACE RESPONSABLE QUE LAS DUDAS PRESENTADAS, NO SEAN RESPONDIDAS EN LA JUNTA MENCIONADA.**

Los licitantes podrán hablar dentro del período establecido en el presente numeral inmediatamente después de haber enviado sus preguntas al teléfono (222) 309 44 00 extensión 5205 para confirmar que las mismas hayan sido recibidas.

Las preguntas de los licitantes, deberán realizarse precisando a que punto de las bases se refieren, en caso de no presentarse como se indica, no serán tomadas en cuenta.

No se tomarán en cuenta las preguntas de aquellos licitantes que no hayan acudido a registrarse en la licitación de conformidad con el

numeral 5.2 "REGISTRO, PAGO E INSCRIPCIÓN (TRÁMITE DE INSCRIPCIÓN)".
de estas bases.

En caso de presentar sus preguntas por escrito deberán presentarse acompañadas de copia simple legible del comprobante de pago y el formato de registro a la licitación señalado en el **numeral 5.2** "REGISTRO, PAGO E INSCRIPCIÓN" de estas bases, así como de un dispositivo USB el cual deberá contener sus preguntas en el formato identificado como **ANEXO "13"** en formato WORD.

No se aclararán en el Acto de Junta de Aclaraciones de estas bases, dudas que no hayan sido planteadas y enviadas en el horario anteriormente señalado. Solo serán contestadas las preguntas de carácter técnico legal y económico presentadas en tiempo y forma, reservándose la convocante el derecho de resumirlas en caso de que éstas contengan comentarios adicionales.

9.3 ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES A LAS BASES DE LA LICITACIÓN.

Tendrá verificativo el día **17 DE JUNIO DE 2025 a las 12:00** horas en el domicilio señalado en el **numeral 9.1. "ASPECTOS GENERALES"**.

Se pasará lista de asistencia de los licitantes, posteriormente uno de los representantes de la convocante dará lectura a las respuestas de las preguntas que los licitantes hayan presentado previo a este evento en los términos señalados en el **numeral 9.2 "ASPECTOS GENERALES"** de estas bases.

En caso de que alguna de las respuestas emitidas no haya sido precisada con claridad, los licitantes podrán solicitar clarificar la respuesta, tomando en cuenta que sólo serán aclaradas aquellas repreguntas que sean sobre las respuestas a las preguntas realizadas en tiempo y forma, por tanto, no habrá contestación a preguntas nuevas.

Así mismo únicamente podrán repreguntar sobre sus propias respuestas, no podrán repreguntar sobre respuestas de un licitante diferente.

Los representantes del Comité, así como los licitantes, firmarán el acta en la cual se encontrarán asentadas las aclaraciones a las dudas presentadas, se entregará copia del acta ya sea impresa o en medio electrónico a los asistentes que lo soliciten.

Todo lo que se establezca en el acta de junta de aclaraciones, será parte integrante de las bases de la presente licitación, de conformidad al artículo 81 fracción II de la Ley, por lo que los cambios realizados deberán considerarse para la presentación de sus propuestas. El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

Nota: Toda vez que la presencia del licitante no es requisito indispensable para participar en este evento, su inasistencia queda bajo su estricta responsabilidad, considerando que estará de acuerdo con las aclaraciones realizadas en la misma y que la convocante se libera de cualquier responsabilidad en relación a que algún licitante carezca de alguna información.

Para este evento, solo podrá estar presente el licitante o su representante debidamente acreditado.

9.4 PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.

Este acto tendrá verificativo el **23 DE JUNIO DE 2025** a las **10:00** horas, en el domicilio señalado en el **numeral 9.1**, es importante mencionar que el registro se llevará a cabo 10 minutos antes de esa hora y se desarrollará conforme a lo establecido en los artículos 84 y 85 de la Ley; de acuerdo a lo siguiente:

A la hora señalada y tomando como base la hora que marca el reloj del recinto mencionado, se cerrarán las puertas del mismo, no permitiéndose el ingreso al licitante o documentación alguna, quedando descalificado automáticamente.

Para este evento, solo podrá estar presente el licitante o su representante debidamente acreditado.

En caso de que asista un tercero en representación de la persona física o moral, deberá acreditar su personalidad mediante la presentación de una Carta Poder simple Original de acuerdo al **ANEXO "14"**, otorgada por la persona facultada para ello, para acudir en su representación a los eventos de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas, Comunicación de Evaluación Técnica, Apertura de Propuestas Económicas y Fallo (anexando originales o copias certificadas para cotejo de las identificaciones oficiales vigentes de quien otorga el poder, de quien lo recibe, así como de los testigos y copia simple legible de las mismas).

Los licitantes que adquirieron bases y se inscribieron, que no estén presentes al iniciar este acto, quedarán automáticamente descalificados. Las condiciones de las Bases de la Convocatoria a la Licitación, así como las Propositiones presentadas por los Licitantes, no podrán ser negociadas.

9.5 DESARROLLO DEL EVENTO.

Se hará declaración oficial del evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas, asimismo se realizará la presentación de los representantes del Comité Municipal de Adjudicaciones del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla.

Se pasará lista de asistencia de los licitantes, quienes deberán presentar

a través de sus representantes debidamente acreditados, los **TRES SOBRES**, conforme a lo señalado en los numerales **6.1.** "CONSIDERACIONES QUE DEBERÁ OBSERVAR PARA LA PRESENTACIÓN DE SU DOCUMENTACIÓN LEGAL" **6.2.** "CONSIDERACIONES QUE DEBERÁ OBSERVAR PARA LA PRESENTACIÓN DE PROPUESTA TÉCNICA" y **6.3** "CONSIDERACIONES QUE DEBERÁ OBSERVAR PARA LA PRESENTACIÓN DE SU PROPUESTA ECONÓMICA" de estas bases.

Con fundamento en el artículo 85 fracción II de la Ley, se procederá a la apertura del **primer sobre**, con la documentación legal de cada licitante, que deberán, contener la documentación solicitada, misma que se cotejará en el momento y los originales o copias certificadas serán devueltos. Las copias simples se quedarán invariablemente en poder de la convocante.

En caso de que algún licitante quede descalificado por no presentar uno o varios de los documentos legales solicitados en el **numeral 6.1.1** "REQUISITOS QUE DEBERÁ CONTENER LA "DOCUMENTACIÓN LEGAL" de las presentes bases, se le hará entrega inmediatamente de los dos sobres que contienen la propuesta técnica y la económica, quedando bajo su elección el abandonar el recinto en ese momento.

En caso de que la documentación presentada se encuentre completa, se procederá a abrir el **segundo sobre** de cada licitante, el cual debe contener lo solicitado en el **numeral 6.2.1** REQUISITOS QUE DEBERÁ CONTENER LA "PROPUESTA TÉCNICA" de estas bases.

Las caratula de la propuesta técnica y el sobre que dice contener la propuesta económica serán rubricadas, al menos por dos de los representantes del Comité Municipal de Adjudicaciones del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, así como por uno de los licitantes elegido por común acuerdo entre ellos.

Se levantará acta circunstanciada del evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas, asentando la omisión de los licitantes en la presentación de la documentación a que se refieren los numerales **6.1.1** "REQUISITOS QUE DEBERÁ CONTENER LA "DOCUMENTACIÓN LEGAL" y **6.2.1** REQUISITOS QUE DEBERÁ CONTENER LA "PROPUESTA TÉCNICA" de estas bases, las propuestas recibidas y las observaciones respectivas. El acta será firmada por los asistentes.

La omisión de firmas por parte de algún asistente (**LICITANTE**) no invalidará el contenido y efecto del acta.

El **tercer sobre** de cada licitante, cerrado y sellado, que debe contener la propuesta económica y la garantía de seriedad de propuestas, quedarán en custodia de la convocante hasta el día del evento de la apertura de propuestas económicas.

9.6 EVALUACIÓN TÉCNICA.

El Comité Municipal de Adjudicaciones del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, proporcionará a la contratante copia de propuestas técnicas para que elabore el dictamen técnico respectivo, mismo que se dará a conocer en el evento señalado en el **numeral 9.7** "COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS" de estas bases.

9.7 COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.

Este acto tendrá verificativo el **27 DE JUNIO DE 2025** a las **12:00** horas, en el domicilio señalado en el **numeral 9.1.** "ASPECTOS GENERALES"

Se pasará lista de asistencia de los licitantes, siendo responsabilidad del

licitante estar presente en el acto.

La convocante procederá a informar el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas de cada licitante, según dictamen emitido por la contratante.

Con relación a las propuestas técnicas descalificadas, en ese momento será devuelto el **tercer sobre** al o los licitantes correspondientes.

Si la propuesta técnica es rechazada y el licitante no asiste a este evento, el **tercer sobre** cerrado y sellado, quedará en poder de la convocante, hasta en tanto el licitante acuda a solicitarlo, en el entendido de que, en caso de no presentarse a recogerla, transcurridos seis meses posteriores al evento, se procederá a archivarse. Una vez firmada el acta correspondiente a esta comunicación de evaluación técnica, se procederá con la apertura de las propuestas económicas.

9.8 APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.

Se hará declaración oficial del evento de apertura de propuestas económicas, asimismo se realizará la presentación de los integrantes del Comité Municipal de Adjudicaciones del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla y se pasará lista de asistencia de los licitantes cuyas propuestas técnicas fueron aceptadas.

En el caso de las propuestas aceptadas, se procederá a la apertura del **tercer sobre** y una vez verificada la documentación solicitada en el numeral **6.3.1.**, REQUISITOS QUE DEBERÁ CONTENER LA "PROPUESTA ECONÓMICA" se dará lectura en voz alta a las propuestas económicas.

Cuando algún licitante no asista a este evento y su propuesta técnica sea aceptada, el **tercer sobre** (propuesta económica), será abierto por el Secretario Técnico del Comité Municipal de Adjudicaciones del Honorable

Ayuntamiento del Municipio de Puebla y se procederá a dar lectura a la misma.

Se levantará acta circunstanciada del evento, asentando los importes unitarios y totales de todas y cada una de las propuestas económicas aceptadas y las observaciones respectivas, firmando los asistentes y entregando copia a los mismos, ya sea impresa o en medio electrónico.

Para los fines de la evaluación económica, en caso de error aritmético, prevalecerán los precios unitarios. Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas presentadas, solo habrá lugar a su rectificación por parte de la convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y con número prevalecerá la cantidad con número.

En caso de no asistir proveedor y existir corrección a la propuesta económica, se notificará vía correo electrónico al proveedor para que por el mismo medio emita su aceptación o en su caso, el retiro de su propuesta.

La Convocante podrá negociar a la baja los precios contenidos en las propuestas económicas de los licitantes, cuando exista el riesgo de declararse desierto el procedimiento, siempre y cuando se haga del conocimiento previo de todos los licitantes presentes al momento de la apertura de propuestas; lo anterior de conformidad con la fracción III del Artículo 81 de la Ley.

Si se da el caso de negociación, la Convocante levantará el acta respectiva donde se asentará el resultado de este hecho

Las condiciones de las Bases de la Convocatoria a la Licitación, así como las Propositiones presentadas por los Licitantes, no podrán ser negociadas.

10. CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS.

Se evaluará que la descripción técnica ofertada por el licitante corresponda invariablemente con lo solicitado en el **ANEXO "4"**, de esta licitación, más los documentos solicitados en el **numeral 6.2.1 REQUISITOS QUE DEBERÁ CONTENER LA "PROPUESTA TÉCNICA"** de las presentes bases. El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación, por ser requisitos esenciales.

Elementos para la evaluación técnica. – La evaluación de las propuestas técnicas se realizará comparando los bienes ofertado por los licitantes, con:

- a. Todo lo solicitado en estas bases.
- b. Cartas, anexos etc.
- c. Demás requisitos que se soliciten en la junta de aclaraciones.

10.1 CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

El criterio de adjudicación será al licitante que cumpla con los requisitos legales, técnicos y económicos por la totalidad de las partidas y que oferte el precio más bajo de la totalidad de los consecutivos de las partidas de acuerdo al anexo II.

Si resultare que 2 (dos) o más propuestas satisfacen la totalidad de los requerimientos de la convocante y exista un empate en el precio, se adjudicaran los bienes a aquel licitante que, siendo persona física o moral, tenga establecido su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla; entendido como tal, el que se haya manifestado ante el Registro Federal de Contribuyentes para los efectos fiscales.

Si una vez verificado lo establecido en el punto anterior, apareciere que

más de un proveedor tiene la personalidad de poblano, la partida o partidas se dividirán entre los participantes empatados y en caso de que no sea susceptible de ser dividido, se establecerá el procedimiento de puja a la baja, en el cual todos los licitantes en empate, podrán en ese mismo acto reevaluar sus propuestas y otorgar un nuevo precio **mismo que por ningún motivo deberá ser superior al originalmente presentado**, de conformidad con el artículo 89 de la ley en la materia.

II. DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES.

Será motivo de descalificación a los licitantes que incurran en uno o más de los siguientes supuestos:

- I. Por no estar presentes al iniciar el evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas;
- II. Si no presenta o no cumple con todos y cada uno de los requisitos esenciales solicitados en las bases de la presente licitación que afecten la solvencia de la propuesta será descalificado, de conformidad a lo señalado en el artículo **80** fracción **VII** de la Ley; ya que todos los requisitos solicitados son esenciales.
- III. Si la documentación legal no se presenta debidamente firmada por el representante legal;
- IV. Si la propuesta técnica, económica y demás documentos solicitados, no se presentan en hojas membretadas del licitante, dirigidos a la convocante, debidamente firmados por el representante legal indicando en la última hoja, el nombre del mismo;
- V. Si se comprueba que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes y/o servicios, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes;

- VI. Si no presenta la garantía solicitada en el **numeral 6.3.1** REQUISITOS QUE DEBERÁ CONTENER LA "PROPUESTA ECONÓMICA" **punto V** de estas bases dentro del tercer sobre o cuando el valor de la garantía para la seriedad de propuestas, sea inferior al monto establecido en el numeral **7** "GARANTÍA DE SERIEDAD DE LA PROPUESTA ECONÓMICA" de las bases de la licitación, o si esta garantía no se encuentra debidamente requisitada;
- VII. Si se comprueba que incurrieron en falsedad en la información presentada;
- VIII. Cuando se compruebe que algún licitante se encuentre dentro de los supuestos que marca el artículo **77** de la Ley;
- IX. Si no presenta original de la propuesta técnica o si esta estuviera incompleta;
- X. Si su propuesta no indica el tiempo y lugar de entrega de bienes o el periodo de garantía o si éstos no se ajustan a los establecidos en estas bases; o en Junta de Aclaraciones.
- XI. Si en la propuesta ya sea legal, técnica o económica, existe información que se contraponga o resulte ambigua y confusa para realizar la evaluación.
- XII. En caso de que los escritos de manifestación **ANEXOS "1", "2", "3A", "3B", "6", "7", "8", "9" y "10"** solicitados en estas bases, se presente con alguna restricción o salvedad;
- XIII. Cualquier punto o concepto adicional no solicitado en las bases, que sea presentado en la propuesta técnica o económica y que esta afecte a los intereses del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla;
- XIV. Si se demuestra que el licitante utiliza o ha utilizado documentación no auténtica, falsa, apócrifa o declarado falsamente en éste o cualquier

otro procedimiento de adjudicación previsto por la Ley en el que se encuentre participando, cualquiera que sea el estado del procedimiento en cuestión;

- XV.** La inclusión de elementos en cualquiera de las propuestas, técnica, económica e incluso en la documentación legal, que implique el otorgamiento de bienes o servicios en condiciones inferiores a las establecidas por las bases y eventualmente modificadas por la junta de aclaraciones, toda vez que lo anterior representa una negociación indirecta de las bases, de conformidad con lo establecido en los artículos **79** fracción **V** y **80** fracción **X** de la Ley expresamente establecen que el contenido de las bases no es negociable;
- XVI.** En aquellos casos en que la inclusión sea de elementos que impliquen condiciones superiores a las establecidas, se estará a lo que al efecto determine la convocante, previo análisis de la conveniencia de la aceptación de dichas condiciones, por lo que de determinarse que no son convenientes y por ende representan ofrecimiento de condiciones inferiores, será procedente la descalificación;
- XVII.** Por no cumplir con la descripción detallada de los bienes en su propuesta técnica conforme al **ANEXO "4"** de estas bases, así como por no considerar los cambios derivados de la junta de aclaraciones;
- XVIII.** Por no presentar los **ANEXOS "4" y "11"** debidamente requisitados, o bien la información ofertada no coincide con lo solicitado o bien, si éstos no se presentan en los formatos indicados en estas bases;
- XIX.** Por no presentar el comprobante de pago de bases, acompañado del formato de inscripción a la licitación, o bien si el mismo no se encuentra pagado por el monto y en la fecha señalada en el **numeral 5.1 "COMPRA DE BASES"**;
- XX.** Si en el evento señalado en el **numeral 9.4 "PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS"** de estas

bases, no presenta alguno de los 3 (tres) sobres requeridos;

- XXI.** Por no aplicar en sus propuestas, los cambios derivados de la junta de aclaraciones;
- XXII.** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito legal solicitado en el **numeral 6.1.1** REQUISITOS QUE DEBERÁ CONTENER LA “DOCUMENTACIÓN LEGAL” de las presentes bases;
- XXIII.** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito técnico solicitado en el **numeral 6.2.1** REQUISITOS QUE DEBERÁ CONTENER LA “PROPUESTA TÉCNICA” de las presentes bases;
- XXIV.** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito económico solicitado en el **numeral 6.3.1** REQUISITOS QUE DEBERÁ CONTENER LA “PROPUESTA ECONÓMICA” de las presentes bases; y
- XXV.** Por no inscribirse de acuerdo a lo indicado en el **numeral 5.2**, “REGISTRO, PAGO E INSCRIPCIÓN” aun cuando haya adquirido las bases de la presente licitación.
- XXVI.** Por presentar en propuestas legal, técnica y económica documentación no legible.
- XXVII.** Por presentar documentación en inglés u otro idioma sin adjuntar traducción simple al español.
- XXVIII.** Por presentar dos o más propuestas técnicas o económicas por partida.
- XXIX.** Por no presentar las propuestas legales, técnicas y económicas originales con firma autógrafa del licitante o la persona autorizada para ello.
- XXX.** Porque su propuesta económica rebase el presupuesto autorizado.

- XXXI.** El no cotizar o no cumplir con alguna partida o consecutivo, será causa de descalificación.

12. DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA.

Se declarará desierta la licitación o alguna partida en los siguientes casos:

- I.** Cuando las propuestas presentadas no reúnan los requisitos esenciales previstos en las bases de la presente licitación, con fundamento en el artículo 92 fracción I de la Ley;
- II.** Si después de efectuada la evaluación, no fuese posible adjudicar el contrato objeto de la presente licitación con ningún participante, porque sus precios rebasen el presupuesto autorizado, de conformidad con el artículo 92 fracción II de la Ley;
- III.** Cuando no adquieran las bases de esta licitación por lo menos tres licitantes o habiéndose inscrito no se presente ninguna propuesta, de conformidad con el artículo 92 fracción III de la Ley; y
- IV.** Si después de realizarse la evaluación, no fuera posible adjudicar el contrato a ninguno de los licitantes por así convenir a los intereses de la convocante y/o contratante, de conformidad con el artículo 92 fracción IV de la Ley.

Se cancelará o suspenderá la licitación o alguna partida en los siguientes casos:

- I.** Por casos fortuitos o de fuerza mayor, o existan circunstancias debidamente justificadas que provoquen la extinción de la necesidad de esta licitación de conformidad con el artículo 91 de la Ley.
- II.** Por restricciones presupuestales de la contratante.

13. COMUNICACIÓN DE FALLO.

Este evento se llevará a cabo a las **12:00 horas del 02 DE JULIO DE 2025**, con fundamento en lo dispuesto en los Artículos 88 y 90 de la Ley, se comunicará **vía correo electrónico** (el establecido por el licitante en su hoja de Registro que requisito al momento de realizar la compra de bases), el acta de fallo a los licitantes cuyas propuestas fueron susceptibles de evaluarse técnicamente, a partir del plazo anteriormente señalado **Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES**.

Una vez que el Acta de Fallo es enviada, es responsabilidad del licitante adjudicado confirmar la recepción de la misma, de no hacerlo, se da por entendido que fue recibida y comunicada para cualquier efecto.

14. FORMALIZACIÓN DEL (LOS) CONTRATO(S).

Con fundamento en los artículos 102, 103, 104 y 107 de la Ley, el contrato deberá formalizarse con la Dependencia y/o Entidad correspondiente y a cuyo cargo se haya hecho la adjudicación. Dicho contrato estará sujeto estrictamente a los términos en que se realizó la adjudicación y deberá suscribirse dentro del término de cinco días hábiles posteriores a la comunicación del Fallo.

El proveedor adjudicado deberá coordinarse para firmar y recibir el contrato en las instalaciones del Sistema Municipal DIF ubicadas en C Calle 16 Sur 3911 Col. Anzures C.P. 72532, Puebla, Puebla.

Presentando copia simple y original (para cotejo) de la siguiente documentación:

- Inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes o Constancia de Situación Fiscal.
- Acta constitutiva de la empresa, o en su caso, acta de nacimiento y/o

CURP.

- Poder Notarial del representante legal de la empresa (si aplica)
- Identificación Oficial vigente con fotografía del Proveedor Adjudicado y/o del Representante legal, así como, en su caso, de la persona que otorgue el poder.
- Garantía de cumplimiento del contrato.
- Documentación adicional mediante la cual se acreditará la existencia y personalidad jurídica del proveedor.
- Comprobante domiciliario actualizado
- Así como toda la documentación adicional que requiera la contratante.

En caso de que el proveedor adjudicado haya presentado la carta compromiso conforme al **ANEXO "1"**, en la que se comprometió a inscribirse o actualizarse en el Padrón de Proveedores del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, al respecto se informa que **a la firma del contrato se deberá presentar el Registro en el Padrón de Proveedores del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla o documento que acredite que se encuentra en trámite dicho registro.**

El Proveedor que injustificadamente y por causas imputables al mismo no formalice el contrato adjudicado, será sancionado de conformidad con lo establecido en el artículo 136 de la ley.

En caso de no presentarse a la formalización del contrato, o no presentar alguno de los documentos mencionados dentro del tiempo y lugar estipulado, no se podrá proceder a la formalización del contrato y se hará efectiva la garantía de seriedad de propuesta; ante ello, la contratación podrá efectuarse con el participante que haya presentado la siguiente proposición solvente más baja, y así sucesivamente en caso de que este último no acepte la adjudicación, siempre que la diferencia en precio con respecto a la propuesta que inicialmente hubiere resultado ganadora, no sea superior al monto autorizado (Artículo 105 párrafo segundo de la Ley).

Con fundamento en el Artículo 80 fracción XXIV, la indicación de que el

licitante que no firme el contrato por causas imputables al mismo será sancionado en términos del Artículo 136 de la Ley.

14.1 INFORMACIÓN ADICIONAL.

1.- El proveedor deberá contactarse de manera inmediata después de la firma del contrato con el Jefe(a) de Departamento de Nutrición de la Dirección de Programas y Desarrollo del Sistema Municipal DIF, con domicilio en Av. Eduardo Cue Merlo 201, San Baltazar Campeche, 72550 Heroica Puebla de Zaragoza, Pue., teléfono 222-214-00-00 ext 110.

2.- Se realizará un contrato abierto, de conformidad con el artículo con el 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal con los siguientes montos: Monto mínimo de \$34,000,024.00 (Treinta y cuatro millones veinticuatro pesos 00/100 M:N), Monto máximo de \$85,000,060.00 (Ochenta y cinco millones sesenta pesos 00/100 M.N).

3.- Se permitirá realizar las entregas en envase comercial o de línea, refiriéndose en este caso al etiquetado de los productos con los cuales se comercializa al público en general.

4.- El licitante adjudicado deberá coordinarse con el Departamento de Nutrición de la Dirección de Programas y Desarrollo, ubicado en Av. Cue Merlo 201 Col. San Baltazar Campeche, 72550, Puebla, Pue., para generar el calendario de entregas dentro de los quince días posteriores a la formalización del contrato.

5.- El licitante deberá presentar en la apertura de propuestas técnicas tres muestras físicas por cada presentación de cada uno de los productos solicitados en el Anexo A; dichas muestras se deberán presentar junto con

el Anexo E FORMATO DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS, debidamente requisitado en tres tantos. Las muestras deberán entregarse dentro de bolsas transparentes, perfectamente identificadas, firmadas por el representante legal o la persona facultada para ello, por lo que deberán colocar en cada muestra una etiqueta con los siguientes datos: Nombre del licitante, número del procedimiento, descripción breve del bien, marca, nombre del fabricante y/o envasador y distribuidor en caso de que aplique.

6.- Las muestras físicas presentadas por el licitante, serán sometidas a una INSPECCIÓN VISUAL, para verificar que se cumplan con todas y cada una de las características solicitadas en la descripción técnica del Anexo A.

7.- El no presentar las muestras físicas o no cumplir con las características técnicas solicitadas será causa de descalificación.

8.- La bodega que será proporcionada en comodato debe de cumplir con las especificaciones del Anexo C, será la misma para la partida 1 y partida 2.

15. CONFLICTO DE INTERÉS.

El (los) licitante (s), al (los) que se le (s) haya adjudicado el contrato derivado de la presente licitación, deberá presentar previo a la suscripción del contrato el **ANEXO "15"** debidamente requisitado y suscrito con firma autógrafa o bien en escrito libre que contenga la información precisada en el anexo citado, mediante el cual manifieste bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés. Cuando el licitante adjudicado sea persona moral, dicha manifestación deberá presentarse respecto a los

socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad. Lo anterior en términos de lo establecido en la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, en correlación con lo establecido en los Lineamientos de Probidad y Declaración de no existir Conflicto de Intereses para las Contrataciones Públicas del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla.

16. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 126 fracción III, 128 y 129 fracción II de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, el proveedor adjudicado se encuentra obligado a presentar la garantía de cumplimiento del contrato para cubrir al Honorable Ayuntamiento del Municipio del Puebla contra cualquier riesgo por incumplimiento y contra vicios ocultos.

La garantía de cumplimiento del contrato deberá presentarse mediante cheque certificado o de caja otorgado a favor del "**Municipio de Puebla**", o mediante fianza o hipoteca otorgadas ante y a favor de la "**Tesorería Municipal del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla**" (sin abreviaturas), por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total adjudicado. En caso de que se opte por fianza o hipoteca, estas deberán estar debidamente tramitadas ante las instituciones financieras correspondientes tomando como referencia el **ANEXO "16"** de las presentes bases.

17. MODIFICACIONES A LOS CONTRATOS.

La dependencia y/o entidad contratante, de conformidad con los artículos 111, 112 y 113 de la Ley; podrá modificar el contrato en las situaciones y formas que se señalan a continuación:

Las dependencias y entidades podrán, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, bajo su responsabilidad y por razones fundadas y explícitas, acordar el incremento en la cantidad de bienes solicitados mediante modificaciones a sus contratos vigentes, dentro de los seis meses posteriores a su firma, siempre que el monto total de las modificaciones no rebase, en conjunto, el veinte por ciento del monto o cantidad de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos y el precio de los bienes sea igual al pactado originalmente. Igual porcentaje se aplicará a las modificaciones que por ampliación de la vigencia se hagan de los contratos de arrendamientos o de servicios, cuya prestación se realice de manera continua y reiterada, en cuyo caso las modificaciones deberán suscribirse a más tardar quince días antes de que venza el contrato original.

Las modificaciones a los contratos se formalizarán por escrito, lo cual se hará saber al proveedor con cinco días naturales de anticipación por parte de la contratante.

18. RESCISIÓN DE LOS CONTRATOS.

La dependencia y/o entidad contratante, de conformidad con los artículos 122, 123 y 125 de la Ley; podrá rescindir administrativamente el contrato en los siguientes casos:

- I. Por el incumplimiento de las obligaciones establecidas en el contrato celebrado.
- II. Cuando las diversas disposiciones legales aplicables al respecto así lo señalen.
- III. Por casos fortuitos o de fuerza mayor.
- IV. Si el proveedor adjudicado no cumple con la entrega del bien o servicio en tiempo y forma.

19. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en 3 exhibiciones por cada una de las entregas, dentro de los 30 días hábiles posteriores a la entrega de los bienes en la bodega que proporcionará el proveedor conforme al Anexo C, así como la entrega de la factura, acompañada del Anexo D con mínimo 3 fotografías georreferenciadas de la entrega, firmada y sellada por la persona responsable, previa entrega de los bienes a entera satisfacción de la contratante.

- I. El pago se realizará en moneda nacional.
- II. No se otorgarán anticipos al licitante adjudicado en esta licitación.
- III. El proveedor debe contar con facturación electrónica.
- IV. La factura debe cubrir todos los requisitos de los artículos 29 y 29A del Código Fiscal de la Federación.
- V. La descripción de la factura debe corresponder a lo detallado en el objeto del contrato.
- VI. El proveedor deberá considerar el derecho equivalente al 5 al millar, sobre el importe del pago antes de I.V.A. que corresponde conforme lo dispone la Ley de Ingresos del Municipio de Puebla para el ejercicio fiscal vigente.
- VII. El licitante deberá presentar los costos unitarios de los productos que integran las despensas, conforme al Anexo II.
- VIII. Se aplicará tasa del 0% para los alimentos que conforman la despensa con fundamento en el artículo 2o.-A fracción I, inciso b



de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, así como la tasa del 16 % de I.V.A. para la caja de cartón.

IX. El Licitante deberá presentar su formato de Propuesta Económica.

20. DATOS DE FACTURACIÓN.

- * Razón social: **SISTEMA MUNICIPAL DIF**
- * R.F.C: **SMD9303098U6**
- * Domicilio fiscal: **AV. CUE MERLO No. 201 COLONIA SAN BALTAZAR CAMPECHE CP. 72550**

21. SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.

Las sanciones que la Contratante aplicará serán las estipuladas en la Ley.

Se harán efectivas las garantías respectivas a la seriedad de las propuestas en los siguientes casos:

- I. Cuando los licitantes no sostengan sus propuestas o se retiren de la licitación, después del acto de Apertura de Propuestas Técnicas.
- II. Cuando el licitante adjudicado no confirme su aceptación para que se le adjudique el contrato dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la fecha en que se hubiere comunicado el fallo.
- III. Cuando el licitante adjudicado no entregue la garantía de cumplimiento, dentro de los **5 (cinco) días naturales** posteriores a la firma del contrato.
- IV. Se hará efectiva la garantía de cumplimiento, cuando exista incumplimiento en el servicio, por no iniciar el servicio motivo de esta licitación en los plazos y especificaciones establecidos en las

Bases, o por dar servicios de calidad inferior a la pactada.

- V. Las penas convencionales se aplicarán por causas imputables al licitante adjudicado, cuando
- a) Exista atraso en la entrega de los bienes.
 - b) Entregue bienes de diferentes características.
 - c) Entregue bienes de calidad inferior a la pactada.

En todos los casos, se aplicará el 0.7%, del monto total del contrato, por cada día natural de retraso.

Las penas convencionales a aplicarse al proveedor, no podrán exceder del monto de la garantía de cumplimiento del contrato, en cuyo caso procederá la rescisión del contrato y a hacer efectivas las garantías. Lo anterior, con fundamento en el artículo 107 fracción IX y 110 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

22. NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES.

La entrega de los bienes por parte del proveedor adjudicado se deberá notificar a la convocante preferentemente mediante el formato identificado como **ANEXO "17"**, con una anticipación mínima de 24 horas, lo anterior de conformidad con lo dispuesto por el artículo 107 fracción IV de la Ley Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

En caso de elegir notificar mediante escrito libre, este deberá respetar los principales datos solicitados. La contratante será la encargada de dar seguimiento al cumplimiento de la notificación que realice el proveedor adjudicado.

Dicha notificación podrá realizarla indistintamente vía correo electrónico a la cuenta **concursosylicitaciones.cma@ayuntamientopuebla.gob.mx** o de manera presencial en las instalaciones de la convocante.

23. REVISIÓN DE LOS BIENES.

La revisión de los bienes consiste en una facultad de la convocante, de acuerdo a lo dispuesto por el artículo 133 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

24. ASPECTOS VARIOS.

Una vez que los licitantes hayan ingresado al recinto establecido, durante cualquier etapa, no podrán utilizar aparatos de intercomunicación de ningún tipo, (teléfonos celulares, radios, computadoras portátiles).

Una vez iniciado el evento de presentación de documentación legal y apertura de propuestas técnicas, no podrá ingresar licitante alguno o introducir al recinto ningún tipo de documento.

Los lugares, fechas y horarios de los distintos eventos que conforman la licitación podrán ser suspendidos, cambiados o diferidos de conformidad con las necesidades de la convocante, con el fin de proveer el óptimo desarrollo de la licitación, siempre apegándose a lo dispuesto para tal efecto en la Ley; por lo anterior será de la más estricta responsabilidad del licitante por medio de sí o de quien lo represente, el presentarse en todos y cada uno de los eventos tanto en las fechas indicadas en las presentes bases, así como en las que al efecto sean señaladas como sustitución a éstas, lo cual invariablemente le será señalado en los eventos de junta de aclaraciones o de aperturas.

Lo anterior, sin que bajo ninguna circunstancia tenga la convocante obligación alguna de notificar personalmente al licitante acerca del estado, resultado, fechas, horas o lugares de cualquier evento de la presente licitación, pues en estas bases le han sido informadas tales

circunstancias o lo serán en las actas que al efecto se levanten.
No se aceptará la participación conjunta, toda vez que se requiere que un solo licitante presente las garantías solicitadas.

25. CONTROVERSIAS.

Las controversias que se susciten con motivo de la interpretación o ejecución derivadas de estas bases, se resolverán con apego a lo previsto en la Ley.

26. INCONFORMIDADES

Las inconformidades que se susciten con motivo de la interpretación o ejecución derivadas de estas bases, se resolverán con apego a lo previsto en el Artículo 143 de la Ley y demás disposiciones aplicables.

ATENTAMENTE



PUEBLA DE ZARAGOZA A 10 DE JUNIO DE 2025

SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y
TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN
COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES
ADMINISTRACIÓN 2024-2027

0/97/SECATI/CM

FRANCISCO SÁNCHEZ BERMÚDEZ

SECRETARIO TÉCNICO DEL COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES DEL
HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA

ANEXO "1"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.



CARTA COMPROMISO PARA LA INSCRIPCIÓN
EN EL PADRÓN DE PROVEEDORES
DEL GOBIERNO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA

CARTA COMPROMISO

Por este medio, la Persona Moral/Física (**razón social**)* con RFC (**12 ó 13 dígitos, según corresponda**)*, representada por (**nombre y cargo**)*; me comprometo a realizar los trámites que correspondan para la inscripción en el Padrón de Proveedores del Municipio de Puebla, de acuerdo a lo establecido en los Artículos 15, 25 y 26 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal vigente y 31 de la Normatividad para el Ejercicio del Gasto y Control Presupuestal 2021- 2024, con base en el procedimiento:

1. **Datos completos del Procedimiento.**

A. Licitación Pública*

B. Concurso por Invitación **N/A**

C. Adjudicación mediante Invitación a cuando menos tres personas: **N/A**

D. Adjudicación Directa: **N/A**

2. **Objeto Social por el cual es contratado*:**

Monto contratado: N/A

Por lo anterior, me obligo y comprometo a presentar ante la contratante (**Nombre de la Dependencia / Entidad**)*, la cédula de registro vigente en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Municipio de Puebla, en un término no mayor a 20 días hábiles posteriores a que se otorgue la adquisición/servicio, para cumplir con este requisito, contados a partir del día siguiente a la notificación del fallo.

Estoy consciente de que si omito presentar la cédula que avala el Registro ante el Padrón de Proveedores del Gobierno del Municipio de Puebla; la Contraloría Municipal en el ámbito de su competencia y atribución, realizará el seguimiento con las áreas correspondientes para los efectos legales a los que haya lugar en términos de lo previsto en los Artículos 107 fracción IX último párrafo y 122 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

Sin más por el momento.

ATENTAMENTE

CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE ZARAGOZA, A ___ DE _____ DE 2025

Nombre completo y cargo del representante
de la Persona Moral / Persona Física*

*En caso de ser persona física y no contar con la representación de un tercero, omitir esta información.

ANEXO "2"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

* Campos obligatorios

FORM.013.2024/SECATI.DGA/J/2427

(En papel con membrete de la empresa, o bien con su nombre o razón social impreso).

ESCRITO DE MANIFESTACIÓN

Lugar y fecha: _____

**COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES
DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA
PRESENTE.**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante o apoderado legal de (**PERSONA FÍSICA O MORAL**) declaro bajo protesta de decir verdad que:

- a) Que las modificaciones sustantivas a los estatutos que presento en este acto, es (son) la (s) última (s) existente (s);
- b) Que, si no presento modificaciones sustantivas, es porque los estatutos no han sufrido modificación alguna;
- c) El poder que exhibo, no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna;
- d) Que conozco en su integridad y manifiesto la conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en las presente bases;
- e) Mi conformidad con todo lo asentado en el acta de la junta de aclaraciones; y
- f) Que cuento con facultades suficientes para comprometerme a mi o a mi representada según sea el caso en lo que sea necesario para el correcto cumplimiento del contrato que se celebre con motivo de la adjudicación.
- g) En caso de modificaciones a su razón social o fusión, cumplirá con todas las obligaciones estipuladas en el contrato que se llegue a formalizar con la contratante, hasta la terminación y vencimiento del mismo, obligándose a respetar las condiciones pactadas en dicho instrumento jurídico, así como a ofertar precios fijos durante la vigencia del contrato.

ATENTAMENTE

(Nombre y firma del representante o apoderado legal de la persona física o moral)

NOTAS: 1.- El licitante deberá respetar los incisos señalados y llenar el presente formato con toda la información solicitada.
2.- En caso de ser **persona Física**, no le aplican los tres primeros incisos por lo que deberá eliminarlos.

ANEXO "3A"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

(En papel con membrete de la empresa, o bien con su nombre o razón social impreso).

"Carta de conformidad y consentimiento"

Lugar y Fecha: _____

**COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES
DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA
PRESENTE.**

En relación al proceso de _____ número _____ y en términos de lo establecido en los artículos 10, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23 y 26 de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados, asimismo en correlación con lo establecido en los artículos 7 fracción I, 8, 9, 29 y 30 de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados del Estado de Puebla, manifiesto que en mi carácter de (representante legal, administrador único o apoderado) de (_____*) mi conformidad y consentimiento para que la información de mi representada y la propia sea tratada para los efectos que requiera la convocante derivada de este procedimiento de adjudicación.

Asimismo, declaro haber leído y conocer la información relativa a datos personales y avisos de privacidad, misma que se encuentra en la dirección electrónica o QR siguientes.

<https://gobiernoabierto.pueblacapital.gob.mx/avisos-de-privacidad/secretaria-de-administracion-y-tecnologias-de-la-informacion>



ATENTAMENTE

(Nombre y firma del representante o apoderado legal de la persona física o moral)

Nota: En caso de que este supuesto no aplique, deberá adjuntar escrito en formato libre manifestando que no aplica.

ANEXO "3B"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

(En papel con membrete de la empresa, o bien con su nombre o razón social impreso).

"Formato de Documentación e información Reservada o Confidencial"

Lugar y Fecha: _____

**COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES
DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA
PRESENTE.**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante legal de **(PERSONA FÍSICA O MORAL)**, en mi propio derecho manifiesto a usted bajo protesta de decir verdad que en términos de los dispuesto por los artículos 113 y 116 de la Ley General de Transparencia y Acceso a la Información Pública, que los documentos e información que presenta mi representada que contienen INFORMACIÓN CONFIDENCIAL, RESERVADA O COMERCIAL RESERVADA, tengan el derecho de reservarse la información de conformidad con las disposiciones aplicables, **EXPLICANDO LOS MOTIVOS DE CLASIFICACIÓN.**

ATENTAMENTE

(Nombre y firma del representante o apoderado legal de la persona física o moral)

Nota: En caso de que este supuesto no aplique, deberá adjuntar escrito en formato libre manifestando que no aplica.

ANEXO "4"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

(En papel con membrete de la empresa, o bien con su nombre o razón social impreso).

"PROPUESTA TÉCNICA"

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS Y CANTIDAD DE LOS BIENES

Lugar y Fecha: _____

**COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES DEL HONORABLE
AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA
PRESENTE**

PARTIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	TITULO Y DESCRIPCIÓN TÉCNICA
1	PAQUETE	1	<p>ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE PARA LAS FAMILIAS DE LA CAPITAL 2025 PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF</p> <p>I. Descripción general</p> <p>Se requiere la adquisición de despensas, mismas que deberán estar armadas en caja de acuerdo a las especificaciones del Anexo A para el Programa de Alimentación Imparable para familias de la Capital, de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, estando la contratante obligada a adquirir el monto mínimo requerido quedando el máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, de acuerdo a los montos en el Anexo B.</p> <p>II. Periodo de la entrega</p> <p>El periodo de entrega de las despensas será a partir de la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2025. De acuerdo a lo establecido en el programa de entregas Anexo B.</p> <p>III. Descripción específica para la adquisición</p> <p>Para el Programa de Alimentación Imparable para familias de la Capital, el proveedor deberá integrar cada despensa en una caja con los productos que se enlistan a continuación. Por lo que deberá apegarse estrictamente a las características de los productos y el empaque que se indican en el Anexo A, los productos deberán entregarse en el lugar señalado en el Anexo C.</p> <p>Cada despensa deberá incluir:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. UNA BOTELLA DE ACEITE VEGETAL MIXTO COMESTIBLE DE 500 ml 2. UNA BOLSA DE ARROZ PULIDO DE 500 g 3. UNA LATA DE ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA DE 140/100 g 4. UNA BOLSA DE AVENA EN HOJUELAS DE 250 g 5. DOS PAQUETES DE GALLETAS SABOR VAINILLA DE 160 g

		<p>6. UN PAQUETE DE HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO DE 800 g</p> <p>7. TRES PAQUETES DE PASTA PARA SOPA DE 200 g</p> <p>8. UN PAQUETE DE HARINA DE TRIGO DE 500 g</p> <p>9. UNA BOLSA DE LENTEJA GRANO CHICO DE 500 g</p> <p>10. UN PAQUETE DE HARINA DE TRIGO PREPARADA PARA LA ELABORACIÓN DE HOT CAKES 500 g</p> <p>11. TRES PIEZAS DE BARRA DE AMARANTO DE 30 g</p> <p>12. UNA CAJA DE CARTÓN</p> <p>El gramaje, contenido neto, y las tolerancias de cada producto mencionado, deberá estar apegado a lo establecido en cada especificación técnica de calidad del Anexo A.</p> <p>IV. Condiciones generales</p> <p>1. El proveedor deberá realizar tres entregas de acuerdo a lo señalado en el Anexo B.</p> <p>2. Las fechas exactas para cada una de las tres entregas se acordarán con el proveedor el día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como el medio por el cual se le notificará las cantidades de los bienes requeridos por cada entrega.</p> <p>3. El proveedor deberá proporcionar en comodato una bodega, la cual deberá cumplir las especificaciones del anexo C.</p> <p>4. La contratante podrá tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, por lo cual el proveedor deberá solicitar al fabricante o envasador permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el procedimiento de adquisición, almacenaje y distribución en caso de ser necesario.</p> <p>5. El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio para el seguimiento a la calidad de los productos entregados, se efectuarán de la siguiente forma: (aplica solo para los productos alimentarios). Se verificará que se cumpla con lo solicitado en cada especificación técnica de calidad de cada producto, mencionada en el Anexo A.</p> <p>Se deberán incluir análisis microbiológicos, fisicoquímicos, sensoriales, contaminantes químicos según le corresponda al producto.</p> <p>6. En beneficio de la economía de Puebla, el proveedor deberá dar preferencia a productos poblanos y se deberá considerar como mínimo, el 50% de los bienes y del presupuesto a productos fabricados en el Estado de Puebla.</p> <p>V. ENTREGABLE</p> <p>1. El proveedor deberá entregar dentro de los 15 días hábiles posteriores a la formalización del contrato, el contrato de comodato de la bodega que proporcionará a la contratante para el resguardo de las despensas, el cual también será firmado por las 2 partes (proveedor y contratante). Este deberá cubrir la vigencia de la contratación y deberá estar acompañado de mínimo 5 fotografías de la bodega.</p>
--	--	---

			<p>2. El proveedor deberá proporcionar al Departamento de Nutrición de la Dirección de Programas y Desarrollo del SMDIF posterior a cada entrega:</p> <p>a) El proveedor deberá entregar el Anexo D por entrega a entera satisfacción de la contratante, con fotos georreferenciada (mínimo 3 fotos por entrega)</p> <p>b) El proveedor deberá entregar los comprobantes de fumigación posterior a la entrega de los bienes junto con la factura correspondiente y entregables, conforme a lo solicitado en el Anexo C</p> <p>c) El proveedor deberá entregar de manera trimestral el reporte de la revisión y funcionamiento de los extintores, conforme a lo solicitado en el Anexo C.</p>
2	PAQUETE	1	<p>ADQUISICIÓN DE DESAYUNOS FRÍOS PARA EL PROGRAMA DE DESAYUNOS FRÍOS IMPARABLES DE LA CAPITAL 2025 PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF</p> <p>I. Descripción general</p> <p>Se requiere la adquisición de desayunos fríos, mismas que deberán estar en cajas de acuerdo al embalaje de origen, así como a las especificaciones del Anexo A, de conformidad con el artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, estando la contratante obligada a adquirir el monto mínimo requerido quedando el máximo sujeto a las necesidades y suficiencia presupuestal de la misma, de acuerdo a los montos en el Anexo B.</p> <p>II. Periodo de la entrega</p> <p>El periodo de entrega de los desayunos fríos será a partir de la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre del 2025. De acuerdo a lo establecido en el programa de entregas Anexo B.</p> <p>III. Descripción específica para la adquisición</p> <p>Para el Programa de Desayunos fríos Imparables para centros alimentarios de la Capital, el proveedor deberá entregar los productos que se enlistan a continuación apegándose estrictamente a las características de los productos y el empaque como se indica en el Anexo A, los productos deberán entregarse en el lugar señalado en el Anexo C.</p> <p>Cada ración deberá incluir:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. UNA PIEZA DE LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRICK de 250 ml 2. UN PAQUETE DE GALLETAS INTEGRALES DE TRIGO SABOR VAINILLA, DE 30 gr (MÍNIMO 2 GALLETAS POR PAQUETE) <p>El gramaje, contenido neto, y las tolerancias de cada producto mencionado, deberá estar apegado a lo establecido en cada especificación técnica de calidad del Anexo A.</p> <p>IV. Condiciones generales</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. El proveedor deberá realizar tres entregas de acuerdo a lo señalado en el Anexo B. 2. Las fechas exactas para cada una de las tres entregas se acordarán con el proveedor el día hábil siguiente a la formalización del contrato; así como el medio por el cual se le notificará las cantidades de los bienes requeridos por cada entrega.

		<p>3. El proveedor deberá proporcionar en comodato una bodega, la cual deberá cumplir las especificaciones del anexo C.</p> <p>4. La contratante podrá tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte del proceso de almacenamiento y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, por lo cual el proveedor deberá solicitar al fabricante o envasador permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el procedimiento de adquisición, almacenaje y distribución en caso de ser necesario.</p> <p>5. El proveedor deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio para el seguimiento a la calidad de los productos entregados, se efectuarán de la siguiente forma: Se verificará que se cumpla con lo solicitado en cada especificación técnica de calidad de cada producto, mencionada en el Anexo A.</p> <p>Se deberán incluir análisis microbiológicos, físicoquímicos, sensoriales, contaminantes químicos según le corresponda al producto.</p> <p>6. En beneficio de la economía de Puebla, el proveedor deberá dar preferencia a productos poblanos y se deberá considerar como mínimo, el 50% de los bienes y del presupuesto a productos fabricados en el Estado de Puebla.</p> <p>V. ENTREGABLE</p> <p>1. El proveedor deberá entregar dentro de los 15 días hábiles posteriores a la formalización del contrato, el contrato de comodato de la bodega que proporcionará a la contratante para el resguardo de los desayunos fríos, el cual también será firmado por las 2 partes (proveedor y contratante). Este deberá cubrir la vigencia de la contratación y deberá estar acompañado de mínimo 5 fotografías de la bodega.</p> <p>2. El proveedor deberá proporcionar al Departamento de Nutrición de la Dirección de Programas y Desarrollo del SMDIF posterior a cada entrega:</p> <p>a) El proveedor deberá entregar el Anexo D por entrega a entera satisfacción de la contratante, con fotos georreferenciada (mínimo 3 fotos por entrega)</p> <p>b) El proveedor deberá entregar los comprobantes de fumigación posterior a la entrega de los bienes junto con la factura correspondiente y entregables, conforme a lo solicitado en el Anexo C</p> <p>c) El proveedor deberá entregar de manera trimestral el reporte de la revisión y funcionamiento de los extintores, conforme a lo solicitado en el Anexo C.</p>
--	--	--

LA FECHA DE ENTREGA DE LOS BIENES SERÁ:

EL LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES SERÁ:

PERIODO DE GARANTÍA DE LOS BIENES:

ATENTAMENTE

(Nombre y firma del representante o apoderado legal de la persona física o moral)

NOTAS:

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada. Este formato se presentará en **WORD**.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta técnica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales, la falta de alguno de ellos será causa de descalificación.
- 4.- El licitante deberá tomar en cuenta todos los cambios que se generen en el acto de Junta de Aclaraciones a las Bases de la Licitación para la presentación de su propuesta.

ANEXO "5"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

(En papel con membrete de la empresa, o bien con su nombre o razón social impreso).

"CURRÍCULUM EMPRESARIAL"

Lugar y fecha:

**COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES
DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA
PRESENTE.**

INFORMACIÓN GENERAL	
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:	
RFC:	
DOMICILIO FISCAL:	
TELÉFONO:	
CORREO ELECTRÓNICO:	
NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	
OBJETO SOCIAL:	

ANTECEDENTES DE LA EMPRESA

EXPERIENCIA DE LA EMPRESA
<p>EN EL QUE INDIQUEN QUE SEA MÍNIMO DE 1 AÑO EN LA VENTA O COMERCIALIZACIÓN DE BIENES IGUALES O SIMILARES A LOS REQUERIDOS, O EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS IGUALES O SIMILARES A LOS REQUERIDOS (LA EXPERIENCIA QUE AQUÍ SE REFLEJE DEBERÁ ESTAR RELACIONADA CON LA ACTIVIDAD DE LA CONSTANCIA DE SITUACIÓN FISCAL Y EL OBJETO DE LA PRESENTE ADJUDICACIÓN)</p>

PRINCIPALES PRODUCTOS O SERVICIOS, MARCAS, REPRESENTACIONES, DISTRIBUCIONES, ETC. QUE MANEJE

RELACIÓN DE CLIENTES PRINCIPALES DURANTE EL ÚLTIMO AÑO				
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL	DOMICILIO	CONTACTO DE VENTA	TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO

(Nombre y firma del representante o apoderado legal de la persona física o moral)

NOTAS:

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada.

ANEXO "6"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

(En papel con membrete de la empresa, o bien con su nombre o razón social impreso).

CARTA COMPROMISO

Lugar y fecha: _____

**COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES
DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA
PRESENTE.**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante o apoderado legal de **(PERSONA FÍSICA O MORAL)** manifiesto lo siguiente:

- a) No encontrarse en ninguno de los supuestos del art. 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- b) No encontrarse en ninguno de los supuestos del artículo 69-B del Código Fiscal de la Federación.
- c) Que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público, o en su caso, que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato que se llegue a suscribir con la contratante, no se incurre en un conflicto de interés, con el Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla.
- d) Que conoce el contenido de los artículos 3 fracción VI, 47, 49 fracciones I y IX, 58, 59, 60, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 72, 81, 82, 83 y 84 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.
- e) Que no proporcionó ni proporcionará información falsa o actuará con dolo o mala fe.
- f) Abstenerse de realizar cualquier acto que conduzca a inducir o alterar las evaluaciones de las propuestas, así como el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

ATENTAMENTE

(Nombre y firma del representante legal o apoderado de la persona física o moral)

NOTAS: 1.- El licitante deberá respetar los incisos señalados y llenar el presente formato con toda la información solicitada.

ANEXO "7"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

(En papel con membrete de la empresa, o bien con su nombre o razón social impreso).

CARTA COMPROMISO

Lugar y fecha: _____

**COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES
DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA
PRESENTE.**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante o apoderado legal de **(PERSONA FÍSICA O MORAL)** declaro bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicado:

- a) A ser el único responsable de la relación laboral con su personal, al pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario.
- b) A responsabilizarse por su personal que participe para la entrega de los bienes.
- c) A garantizar los bienes durante la vigencia del contrato a entera satisfacción de la Contratante, considerando el periodo de caducidad señalado en el Anexo A.
- d) A apearse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en la descripción de la partida y de los bienes de acuerdo al Anexo A.
- e) A contar con personal calificado, recursos financieros suficientes y equipo requerido de manera inmediata y permanente para la entrega y almacenamiento, durante todo el periodo del contrato.
- f) A asumir la responsabilidad civil y cualquiera derivada de la relación jurídica generada con la Contratante, que en su caso origine algún daño o perjuicio causado a la Contratante por vicios ocultos, error, dolo, negligencia o mala fe.

NOTA: Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciada al momento de la recepción de los bienes.

- g) A presentar los entregables en tiempo y forma.
- h) Notificar a la convocante la entrega de los bienes, con una anticipación mínima de 24 horas de conformidad con lo establecido en el artículo 107 fracción IV de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.
- i) Designar un ejecutivo de cuenta quien será el enlace con la contratante y del cual debe proporcionar los datos de números fijos, celular y correo electrónico.

- j) Resolver cualquier imprevisto que se presente al momento de llevar a cabo la entrega de los bienes.
- k) Realizar las maniobras de carga, descarga, transportación, entrega y colocación de los bienes sin costo extra para la contratante.
- l) A realizar la entrega de los bienes en la bodega que proporcionaré en comodato a la Contratante, de acuerdo al Anexo C.
- m) A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos, faltantes o que resulten dañados por defectos de fabricación, empaque y/o transportación a partir de la recepción de los mismos en el en el lugar donde se haya suscitado el evento, estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 72 horas.
- n) A garantizar la entrega de los bienes a partir de la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2025
- o) A que el empaque o envase primario de los bienes deberá cumplir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- p) A que la tinta del etiquetado no deberá contener plomo. Los impresos deberán ser legibles.
- q) A solicitar al fabricante y permitir a la contratante la verificación en planta, cualquier proceso de fabricación, envasado, elaboración o distribución de los insumos, sin previo aviso durante el proceso de adquisición, almacenaje y/o distribución.
- r) A permitir a la contratante tomar muestras de productos alimentarios en cualquier parte de proceso de almacenado y distribución de los productos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda con lo solicitado por la contratante, en caso de ser necesario. De acuerdo con lo solicitado en cada especificación técnica de cada producto.
- s) A cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en caso de ser necesario para la contratante (No aplica para la caja de cartón)
- t) A cumplir con lo establecido por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) en el ámbito de su competencia a lo que se refiere a este procedimiento que cumple con las atribuciones en materia de regulación, control y fomento sanitarios en los términos de la Ley General de Salud y demás disposiciones aplicables.
- u) A aceptar que, si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana se actualiza y que de ello deriven cambios que pudieran afectar el producto requerido, en sus características fisicoquímicas, microbiológicas, nutrimentales, de empaque u otra no prevista, se harán las acciones necesarias para que los bienes se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones.
- v) A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando

gafete de la empresa con fotografía y nombre visible.

w) A cubrir los gastos que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siendo notificado por correo electrónico, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación y el proceso correspondiente determinado por una dependencia competente de Salud.

x) A proporcionar 15 días hábiles posteriores a cada entrega los certificados de calidad o de liberación de producto otorgado por el fabricante o envasador de cada una de las entregas; original en hoja membretada de cada fabricante o envasador que incluya las características de calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente) y número de piezas que ampara dichos documentos, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, estos debidamente firmado por el responsable de control de calidad de cada fabricante o envasador. Dichos documentos se entregarán por cada una de las entregas, en el Departamento de Nutrición adscrito a la Dirección de Programas y Desarrollo de la contratante, con dirección en Av. Cue Merlo número 201, col. San Baltazar Campeche, en Puebla Pue. C.P. 72550, tel. 222 2140 000 Ext. 128.

y) A considerar los gastos de la bodega conforme al Anexo C.

z) Que en caso de presentarse una contingencia o desabasto u otra circunstancia por la cual uno o varios bienes no se pueda surtir, se sustituirá o remplazará por uno de igual o mejor calidad a la solicitada, presentando 3 muestras Físicas de un mismo lote al presentar la propuesta, análisis de laboratorios acreditados ante la E.M.A. y ficha técnica, previa autorización de la Dirección de Programas y Desarrollo del Sistema Municipal DIF, siempre y cuando esta circunstancia no sea imputable al licitante adjudicado y sea comprobable, por medio de un escrito expedido por el fabricante donde manifieste que no cuenta con el bien.

aa) A que entregará dentro de los 15 días hábiles posteriores a la formalización del contrato, el contrato de comodato de la bodega que proporcionará a la contratante para el resguardo de las despensas, el cual será firmado por las 2 partes (proveedor y contratante). Este deberá cubrir la vigencia de la contratación y deberá estar acompañado de mínimo 5 fotografías de la bodega.

ATENTAMENTE

(Nombre y firma del representante o apoderado legal de la persona física o moral)

NOTAS: 1.- El licitante deberá respetar los incisos señalados y llenar el presente formato con toda la información solicitada.

ANEXO "8"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

(En papel con membrete de la empresa, o bien con su nombre o razón social impreso).

CARTA COMPROMISO

Lugar y fecha: _____

**COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES
DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA
PRESENTE.**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante o apoderado legal de **(PERSONA FÍSICA O MORAL)** declaro bajo protesta de decir verdad que:

Que los bienes y/o servicios ofertados, cumplen con la Normas Oficiales Mexicanas, las Normas Mexicanas, y a falta de estas, con las Normas Internacionales aplicables.

ATENTAMENTE

(Nombre y firma del representante o apoderado legal de la persona física o moral)

ANEXO "9"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

(En papel con membrete de la empresa, o bien con su nombre o razón social impreso).

CARTA COMPROMISO

Lugar y fecha: _____

**COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES
DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA
PRESENTE.**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante o apoderado legal de **(PERSONA FÍSICA O MORAL)** declaro bajo protesta de decir verdad que:

a) A que aceptan y reconocen que toda la información, datos o documentación, que le sea proporcionada por la Contratante, así como aquella a la que llegase a tener acceso, será considerada como confidencial, por lo que se obliga a mantener absoluta discreción y confidencialidad respecto de cualquier tipo de información, datos o documentación, así como a obligar a sus trabajadores y/o empleados, a mantener en los mismos términos de discreción tales aspectos confidenciales y a no divulgar a terceros la información, datos o documentación a los que pudieran llegar a tener acceso durante o con posterioridad al desarrollo y ejecución de los servicios objeto de la presente adjudicación y a la vigencia de la misma.

b) A que el manejo de la información confidencial incluye, de manera enunciativa más no limitativa, lo siguiente:

- I. La obligación de no divulgar la información confidencial a terceras personas sin el consentimiento por escrito de la Contratante;
- II. La obligación de no usar la información confidencial para beneficio propio o de terceras personas, debiendo el adjudicado utilizarla exclusivamente con el propósito de cumplir con el servicio encomendado, y
- III. La obligación de no llevar a cabo ninguna acción que pueda llegar a comprometer o poner en riesgo la información, datos o documentación, que le sea proporcionada por los trabajadores o por la Contratante.

Para efectos de la presente carta, se considerará como información confidencial, toda aquella documentación e información de carácter industrial, comercial, operativa, contable, legal, financiera, corporativa, de mercadotecnia, de ventas,

métodos, procesos, formas de distribución, comercialización, fórmulas, técnicas, productos, maquinarias, mejoras, diseños, descubrimientos, estudios, compilaciones, programas de software, hardware, folletos, gráficas o cualquier otro tipo de información, propiedad de la Contratante a la que tenga acceso el adjudicado; misma que podrá constar en documentos, fórmulas, cintas magnéticas, documentos impresos, medios electrónicos de cualquier tipo, programas de computadora, usb, discos magnéticos, películas o cualquier otro material o instrumentos similares que retengan información técnica, financiera, de mercadotecnia, de análisis, compilaciones, estudios, gráficas, información contable, legal o de cualquier otro tipo.

ATENTAMENTE

(Nombre y firma del representante o apoderado legal de la persona física o moral)

NOTAS: 1.- El licitante deberá respetar los incisos señalados y llenar el presente formato con toda la información solicitada.

ANEXO "10"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

(En papel con membrete de la empresa, o bien con su nombre o razón social impreso).

CARTA COMPROMISO

Lugar y fecha: _____

**COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES
DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA
PRESENTE.**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante o apoderado legal de **(PERSONA FÍSICA O MORAL)** declaro bajo protesta de decir verdad que en caso de resultar adjudicado:

- a) Que los precios ofertados son considerables y justos tomando en cuenta las circunstancias y condiciones prevalecientes en el mercado, por lo que resultan convenientes y favorables.
- b) Que se cuenta con capacidad económica y financiera para cumplir con la adquisición o contratación requerida.
- c) Que cuenta con la experiencia y especialización operativa.
- d) Que cuenta con disponibilidad inmediata de recursos humanos y técnicos para satisfacer las necesidades requeridas, por lo que representan las mejores condiciones de contratación.
- e) Que se compromete a cumplir con los requisitos técnicos solicitados.

ATENTAMENTE

(Nombre y firma del representante o apoderado legal de la persona física o moral)

NOTAS: 1.- El licitante deberá respetar los incisos señalados y llenar el presente formato con toda la información solicitada.

ANEXO "II"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

(En papel con membrete de la empresa, o bien con su nombre o razón social impreso).

"PROPUESTA ECONÓMICA"

Lugar y fecha: _____

**COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES
DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA
PRESENTE.**

NOMBRE DEL LICITANTE: _____				
PARTIDA	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
1	PAQUETE	1		
2	PAQUETE	1		
IMPORTE TOTAL CON LETRA:			SUBTOTAL	\$
			I.V.A.	\$
			TOTAL	\$

NOMBRE DEL LICITANTE: _____						
PARTIDA	No.	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO	PRECIO UNITARIO SIN IVA	IMPORTE
1	1	1	BOTELLA	ACEITE VEGETAL MIXTO COMESTIBLE DE 500 ml		
	2	1	BOLSA	ARROZ PULIDO DE 500 g		
	3	1	LATA	ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA DE 140/100 g		
	4	1	BOLSA	AVENA EN HOJUELAS DE 250 g		
	5	2	PAQUETE	GALLETAS SABOR VAINILLA DE 160 g		

	6	1	PAQUETE	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO DE 800 g		
	7	3	PAQUETE	PASTA PARA SOPA DE 200 g		
	8	1	PAQUETE	HARINA DE TRIGO DE 500 g		
	9	1	BOLSA	LENTEJA GRANO CHICO DE 500 g		
	10	1	PAQUETE	HARINA DE TRIGO PREPARADA PARA LA ELABORACIÓN DE HOT CAKES 500 g		
	11	3	PIEZA	BARRA DE AMARANTO DE 30g		
	12*	1	PIEZA	CAJA DE CARTÓN		
IMPORTE TOTAL CON LETRA:					SUBTOTAL	\$
					I.V.A.	\$
					TOTAL	\$
	1	1	PIEZA	LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRICK DE 250 ml		
2	2	1	PAQUETE	GALLETAS INTEGRALES DE TRIGO SABOR VAINILLA DE 30 g (MÍNIMO 2 GALLETAS POR PAQUETE)		
IMPORTE TOTAL CON LETRA:					SUBTOTAL	\$
					I.V.A.	\$
					TOTAL	\$

Se aplicará tasa del 0% para los alimentos que conforman la despensa con fundamento en el artículo 2o.-A fracción I, inciso b de la Ley del Impuesto al Valor Agregado, así como la tasa del 16 % de I.V.A. para la caja de cartón.

Se realizará un contrato abierto, de conformidad con el artículo con el 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal con los siguientes montos: Monto mínimo de \$34,000,024.00 (Treinta y cuatro millones veinticuatro pesos 00/100 M:N), Monto máximo de \$85,000,060.00 (Ochenta y cinco millones sesenta pesos 00/100 M.N).

"LOS PRECIOS SERÁN FIRMES HASTA LA TOTAL ENTREGA DE LOS BIENES"

ATENTAMENTE

(Nombre y firma del representante o apoderado legal de la persona física o moral)

NOTAS:

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada. Este formato se presentará en **EXCEL**.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta económica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación.

ANEXO "12"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

"GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTAS"

(Debidamente tramitada ante una Institución de Fianzas. El presente formato se deberá tomar únicamente como referencia. Se deberá atender a la legislación vigente y requisitos propios de cada Institución Afianzadora)

Ante y a favor de la: Tesorería Municipal del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla.

Para garantizar por (nombre de la persona física o moral), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, el sostenimiento de la Propuesta presentada en el procedimiento de adjudicación mediante **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025**, relativo a la **ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF** realizado por el Comité Municipal de Adjudicaciones del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, conformidad con el artículo 2 fracción III, 80 fracción XVII y 129 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por un importe máximo \$ (número) (letra _____ M.N.) sin incluir I.V.A.

Esta fianza permanecerá vigente aun cuando se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

El sostenimiento de la propuesta es por un período mínimo de 60 (sesenta) días contados a partir del acto de apertura de propuestas.

En los casos de hacerse exigible la fianza, esta compañía afianzadora pagará en los términos, de ley la cantidad de \$ (número) (letra _____ M.N.) que corresponde al mínimo del 10% del monto máximo a contratar sin incluir el I.V.A., como garantía de sostenimiento de oferta, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los artículos 174,178, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas.

ANEXO "13"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

(En papel con membrete de la empresa, o bien con su nombre o razón social impreso).

"FORMATO PARA REALIZAR PREGUNTAS A LAS BASES DE LA CONVOCATORIA"

**COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES
DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA
PRESENTE.**

Lugar y fecha: _____

NOMBRE DEL LICITANTE _____		
1	REFERENCIA:	
	PREGUNTA:	
	RESPUESTA:	
2	REFERENCIA	
	PREGUNTA:	
	RESPUESTA:	

ATENTAMENTE

(Nombre y firma del representante o apoderado legal de la persona física o moral)

INSTRUCCIONES DE LLENADO:

REFERENCIA: EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ MENCIONAR A QUE NUMERAL, PARTIDA O ANEXOS DE LAS BASES SE REFIERE.

EN EL CASO DE QUE SEA UN COMENTARIO GENERAL, DEJAR EL APARTADO DE REFERENCIA EN BLANCO.

APARTADO DE PREGUNTA: EN ESTE APARTADO EL LICITANTE DEBERÁ HACER SU PREGUNTA U OBSERVACIÓN.

IMPORTANTE: SE LE SOLICITA AL LICITANTE NO MODIFICAR EL PRESENTE FORMATO Y SOLO ASENTAR LOS DATOS REQUERIDOS. EN EL CASO DE QUE REQUIERA MÁS FILAS SOLO INSERTAR LAS MISMAS, ADEMÁS SE DEBERÁ PRESENTAR EN **FORMATO WORD**.

ANEXO "14"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

(En papel con membrete de la empresa, o bien con su nombre o razón social impreso).

"Formato de carta poder simple"

Lugar y fecha: _____

**COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES
DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA
PRESENTE.**

_____ en mi carácter de representante legal de
_____ **(nombre de la persona física o moral que participan)**,
otorgo poder necesario y bastante para que _____ (nombre de quien recibe
el poder) en mi nombre y representación asista a los diversos actos de la licitación arriba
citada y entregue la proposición de mi representada.

**Nombre y firma de la persona física
o representante legal de la persona física
o moral**

**Nombre y firma de quien recibe el
poder.**

Testigos:

Nombre y firma.

Nombre y firma.

ANEXO "15"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

(En papel con membrete de la empresa, o bien con su nombre o razón social impreso).

"CONFLICTO DE INTERÉS"

CARTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL:
REPRESENTANTE LEGAL:
NÚMERO DE REGISTRO DEL PROVEEDOR (A)
FECHA:
<p>Bajo protesta de decir verdad, y consciente de las penas en que incurrir quienes declaran ante autoridad distinta a la jurisdiccional, en términos de lo dispuesto por el artículo 254 del Código Penal del Estado Libre y Soberano de Puebla que establece: "I. Quien al declarar ante cualquier autoridad en ejercicio de sus funciones o con motivo de ellas, faltare a la verdad en relación con los hechos que motivan la intervención de ésta; II. Quien siendo autoridad, rinda informes en los que afirme una falsedad o niegue u oculte la verdad, en todo o en parte"; manifiesto conocer los Principios Institucionales que rigen en el Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, y las disposiciones relativas al conflicto de interés establecidos en los artículos 3 fracción VI, 25, 47, 49 fracciones I, IX y X, 58, 59, 60, 60 Bis, 63, 65, 66, 67, 68, 69 70, 72, 81, 82, 83 y 84 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, así como los supuestos contenidos en el artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y 55 de la Ley de Obra Pública y Servicios Relacionados con la Misma para el Estado de Puebla.</p> <p>Una vez leído su contenido declaro que estoy informado de los supuestos en los que se puede incurrir en conflicto de interés y DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE NO DESEMPEÑO EMPLEO, CARGO O COMISIÓN EN EL SERVICIO PÚBLICO, O EN SU CASO, QUE A PESAR DE DESEMPEÑARLO, CON LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO NÚMERO: _____, NO SE INCURRE EN UN CONFLICTO DE INTERÉS, CON EL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.</p> <p>Asimismo, manifiesto que ratifico que (sí) – (no) cuento con una política de integridad con los requisitos que estable el artículo 25 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas en mi negocio o empresa.</p> <p>Por otra parte, me comprometo a que durante la vigencia del contrato no ofrezca, por mí o por interpósita persona dinero, bienes muebles o inmuebles mediante enajenación en precio notoriamente inferior al que tenga en el mercado ordinario, donaciones, servicios, empleos, cargos o comisiones al personal de la administración pública municipal.</p> <p>De igual manera, desempeñaré las funciones y actividades que me correspondan conforme al contrato, bajo los principios de imparcialidad, objetividad y legalidad.</p> <p>Acepto que esta declaración es una reflexión individual y un compromiso personal con el Gobierno Municipal, y que conozco las disposiciones legales, reglamentarias y éticas que lo rigen, así como los alcances y consecuencias de mi incumplimiento.</p> <p>Por lo anterior y bajo protesta de decir verdad firmo la presente carta y adjunto fotocopia de identificación oficial.</p> <p>Nombre y firma del proveedor (a)</p>
FORM.196.2025/SECATI.DGA/J/2427

ANEXO "16"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

(Debidamente tramitada ante una Institución de Fianzas. El presente formato se deberá tomar únicamente como referencia. Se deberá atender a la legislación vigente y requisitos propios de cada Institución Afianzadora, así como a lo solicitado por el área jurídica de la dependencia Contratante)

"GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO"

Ante y a favor de la: **Tesorería Municipal del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla**

Para garantizar por (nombre de la persona física o moral), con R.F.C. _____, con domicilio en _____, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato No. _____ celebrado con _____ el día ____ de _____ de 2025, realizado por el Comité Municipal de Adjudicaciones del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, de conformidad con el Artículo 2 fracción III, 80 fracción XVII y 129 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, dentro del expediente número _____ por un importe total de \$ (número) (letra M.N.) otorgándose esta fianza por la cantidad de \$ (número) (letra M.N.) que equivale al 10% del monto máximo adjudicado.

Esta fianza permanecerá vigente en cuanto al cumplimiento del contrato, desde la fecha de su expedición hasta la total terminación de las obligaciones derivadas del mismo, aun cuando se otorguen prórrogas o esperas y para los casos en que se interpongan juicios o recursos legales y hasta que no se dicte resolución firme por autoridad competente.

Así mismo, esta fianza se otorga para garantizar el pago de la indemnización en los casos de vicios o defectos ocultos en los bienes adjudicados, quedando vigente un año posterior a la prestación de los mismos.

En los casos de hacerse exigible la fianza esta compañía afianzadora pagará en los términos, de ley la cantidad de \$ (número) (letra M.N.) por un importe mínimo del 10% (diez por ciento) del monto máximo adjudicado. Como garantía de su cumplimiento así como contra vicios o defectos ocultos, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los artículos 174, 178, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas.

ANEXO "17"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

"FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES"

Lugar y fecha:

**COMITÉ MUNICIPAL DE ADJUDICACIONES
DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA
PRESENTE.**

PROVEEDOR ADJUDICADO: -----		
NUMERO DE PROCEDIMIENTO	NOMBRE DEL PROCEDIMIENTO	FECHA Y HORA DE ENTREGA DE BIENES

ATENTAMENTE

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL

NOTA: Se hace del conocimiento de los proveedores adjudicados que de conformidad con lo que dispone el artículo 107 fracción IV de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, se encuentran legal y contractualmente obligados a comunicar al Comité Municipal de Adjudicaciones del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla, la entrega de los bienes con una anticipación de al menos veinticuatro horas, preferentemente mediante el presente documento denominado "Formato de notificación de entrega de los bienes" debiendo asentar lugar, día y hora. Este anexo no se encuentra sujeto a evaluación.

ANEXO "A"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

PARTIDA 1

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE PARA LAS FAMILIAS DE LA CAPITAL

1. ACEITE VEGETAL MIXTO COMESTIBLE
2. ARROZ PULIDO
3. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA
4. AVENA EN HOJUELAS
5. GALLETAS SABOR VAINILLA
6. HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA
7. PASTA PARA SOPA
8. HARINA DE TRIGO
9. LENTEJA GRANO CHICO
10. HARINA DE TRIGO PREPARADA PARA LA ELABORACIÓN DE HOT CAKES
11. BARRA DE AMARANTO
12. CAJA DE CARTÓN

1. ACEITE VEGETAL MIXTO COMESTIBLE

DESCRIPCIÓN:

Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales. Estos podrán ser elaborados exclusivamente con un tipo de oleaginosa dando como resultado un aceite vegetal puro o con la mezcla de varios aceites vegetales.

Para la obtención de los aceites deodorizados se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilgliceroles y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuate, 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.

Este producto puede contener dos o más de los siguientes aceites vegetales: Canola, Soya, Girasol y Cártamo

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Color	Característico del producto, transparente.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios.
Apariencia	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20° C (293° K).

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
Contenido neto	500 ml
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	Máximo 0.05%
Humedad y materia volátil	Máximo 0.05%
Índice de peróxido*	Máximo 1.0 meq/Kg
Impurezas insolubles	Máximo 0.02%
Ácidos grasos trans	Máximo 3.5%

* Al momento de envasar.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITE MÁXIMO mg/Kg)
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1

El producto no debe tener 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 la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

ANTIOXIDANTES	LÍMITE MÁXIMO (%)
Tocoferoles naturales	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butilhidroxianisol (BHA)	0.01
Butilhidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales)	0.02
Palmitato de ascorbilo	0.02
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005

Nota 3: Si se utiliza ácido fosfórico, el contenido de fósforo en el aceite puede aumentar a más de 2 ppm.

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.

MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso al lugar de entrega ANEXO C.

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, ya 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 CICOPLAFFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

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

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

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

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

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

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 lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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

	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.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

REFERENCIAS:

- Norma para Aceites Vegetales Especificados CXS 210-1999. Enmendada en 2019.
- NMX-F-808-SCFI-2018 Alimentos - Aceite Vegetal Comestible - Especificaciones.
- NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos - Aceite Comestible Puro de Canola - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-475-SCFI-2011).

- NMX-F-252-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro De Soya – Especificaciones.
- NMX-F-161-SCFI-2013 Alimentos – Aceite Comestible Puro De Cártamo - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-161-SCFI-2007).
- NMX-F-050-SCFI-2013 Alimentos – Aceite Comestible Puro De Girasol Alto y Medio Ácido Oleico-Especificaciones - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-050-SCFI-2006)
- 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. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos

2. ARROZ PULIDO

DESCRIPCIÓN:

Es el grano perteneciente a la familia de la gramínea, género *Oryza*, especie *Oryza Sativa L.* al que se le ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Color	Blanco, característico del arroz pulido.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción.

Aspecto/Apariencia	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.
--------------------	---

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
Categoría Extra	
Contenido Neto	500 g
Humedad	10 mínimo – 14 máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 82
Grano quebrado	Máximo 18
Total	100
LÍMITE MÁXIMO (%)	
Variedades	
Contrastantes	1.00
Afines	2.0
Total máximo	3.0
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	2.0
Manchados por calor	1.0
Total máximo	3.0
Granos defectuosos	
Palay	0.05
Mal pulidos	3.50
Cutícula roja	1.5

Estrellados	7.5
Granos yesosos	6.0
Total máximo	18.55
Tamaño del grano	Largo: 6.60 a 7.49 mm

APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD

CENTRO O PANZA BLANCA	%
Grano cristalino	Ninguna
Grano con centro o panza pequeña	≤ 10
Grano con centro o panza mediana	11 a 19
Grano con centro o panza grande	Hasta 20

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

El producto no debe tener 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 la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

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.

MATERIA EXTRAÑA:

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

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

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

VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso al lugar de entrega ANEXO C.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

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

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

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta no debe contener plomo.

DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

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.

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	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.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

REFERENCIAS:

- Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano - Cereales - Arroz Pulido (Oryza Sativa L.) - Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Norma del Codex para Arroz Codex Stan 198-1995
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.

- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

3. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus Albacares* (atún aleta amarilla), envasado en recipientes cerrados herméticamente y lista para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización.

El líquido de cobertura solo debe ser agua, la presentación puede ser en trozos u hojuelas. Puede contener como ingrediente opcional soya al 10% m/m de la masa drenada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Color	Claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos, por contaminación o adulteración.
Olor	Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.

Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.
Presentación	En trozos, donde la porción de carne conserva la estructura del músculo, o bien, en hojuelas, donde la porción de la carne no tiene forma definida, pero que conserva la estructura del tejido muscular que la origina.
Textura	De consistencia firme a blanda, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	LÍMITE MÁXIMO (UFC/g)
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesófilos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
Contenido neto	140 g
Masa drenada	100 g
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto
Proteína	Mínimo 20%

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg)
------------------------	-----------------------

Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100
Histamina	100

* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener 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 la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

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.

MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso al lugar de entrega ANEXO C.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, 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.

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.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

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

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

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

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.

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	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.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

REFERENCIAS:

- NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982).
- Guía para el Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaría De Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- 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.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NMX-F-314-1977, Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios,
- NMX-F-315-1978, Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica.
- NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NOM-235-SE-2020, atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.

4. AVENA EN HOJUELAS

DESCRIPCIÓN:

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE MÁXIMO
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella spp	Negativo (en 25 g)
Hongos y levaduras	100 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
Contenido Neto	250 g
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres	Máximo 10 %
Humedad	Máximo 12.0 %
Cenizas	Máximo 2.0 %
Extracto etéreo	Mínimo 5.0 %
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g
Proteínas (N X 5.83)	Mínimo 10.0 %
Fibra dietética	Mínimo 6 %

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0,5 mg/kg
Cadmio	0,1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

El producto no debe tener 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 la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

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.

MATERIA EXTRAÑA:

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso al lugar de entrega ANEXO C.

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 CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

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

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

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

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.

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

	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.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretaral para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

REFERENCIAS:

- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas

comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

5. GALLETAS SABOR VAINILLA

DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado a base de harina de trigo, azúcares, grasa vegetal y/o aceites vegetales comestibles, agentes leudantes, sal yodada, adicionados o no de otros ingredientes opcionales y aditivos alimentarios permitidos, los que se someten a un proceso de amasado, moldeado y horneado.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Color	Característico de este tipo de galleta, sin presentar áreas negras por quemaduras.

Olor	Característico, no debe presentar olores extraños ni a rancidez.
Sabor	Característico del producto, sin sabores extraños.
Aspecto/Apariencia	Tamaño uniforme, figura propia del producto.
Consistencia	Seca y crujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE MÁXIMO
Coliformes totales	Menor a 10 UFC/g
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000 UFC/g
Hongos	10 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
Contenido Neto (g)	160
Espesor (mm)	4 - 6
Diámetro (mm)	52 - 58
Peso por unidad (g)	4 - 6
Humedad	Máximo 6%
Cenizas	Máximo 2%
Proteínas	Mínimo 6%

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/Kg

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establece la Secretaria de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

ADITIVOS:

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

MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.

VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso al lugar de entrega ANEXO C.

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 CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase puede ser de polipropileno o polietileno, con un calibre que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación durante su vida de anaquel.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

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

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

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100g o 100mL
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg

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

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

**Vitaminas y minerales.

DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

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.

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

	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.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

PERFIL DE AZÚCARES:

Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación EMA, entre otros.

REFERENCIAS:

- NMX-F-006-1983. Alimentos Galletas.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

6. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO

DESCRIPCIÓN:

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz (*Zea Mays*) sano, limpio y previamente sometido a cocción parcial con agua en presencia de cal (óxido de calcio), lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
-----------------	----------------

Color	Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o de rancidez.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.
Aspecto/Apariencia	Polvo uniforme, sin grumos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE MÁXIMO (UFC/g)
Mesofílicos aerobios	50,000
Coliformes totales	100
Hongos	1,000

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE (%)
Contenido Neto	800 g
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 3.0
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5
Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto

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

NUTRIMENTO	NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA	FUENTE RECOMENDADA
Tiamina (vitamina B ₁)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (vitamina B ₂)	3	Riboflavina
Niacina (vitamina B ₃)	35	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 mg/kg DE HARINA	FUENTE RECOMENDADA
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ion ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 mg/Kg
Cadmio	0.1 mg/Kg
Arsénico	0.3 mg/Kg
Aflatoxinas	12 µg/Kg

El producto no debe tener 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 la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

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.

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.

VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción al lugar de entrega ANEXO C.

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 CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase debe ser fabricado de material inocuo y resistente, que resista el mecanismo de integración, y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

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

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

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100 g 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	g
Sodio	mg
Tiamina (vitamina B ₁)	mg o %VNR
Rivoflavina (vitamina B ₂)	mg o %VNR
Niacina (vitamina B ₃)	mg o %VNR
Ácido fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

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

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

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.

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	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.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

REFERENCIAS:

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-F-046-SCFI-2018. Harina de maíz nixtamalizado.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

7. PASTA PARA SOPA

DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido por el amasado mecánico de la sémola procedente en su totalidad de trigos duros (*Triticum durum*), con agua y otros ingredientes opcionales permitidos por la

autoridad regulatoria; moldeado, laminado o extruido y sometido a un proceso térmico de desecación.

La pasta para sopa puede ser de diferentes figuras.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto/ Apariencia	Uniforme dependiendo de la figura, sin presentar grietas o fisuras.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE MÁXIMO (UFC/g)
Hongos	100
Levaduras	100
Coliformes totales	< 10
E. Coli	Ausente

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
Contenido Neto	200 g
Humedad	Máximo 12.5%

Proteína	Mínimo 11.0%
Ceniza	Máximo 1.1%

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

El producto no debe tener 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 la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

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.

MATERIA EXTRAÑA:

Debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso al lugar de entrega ANEXO C.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

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

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

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

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

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que, para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

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.

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	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.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

REFERENCIAS:

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas.
- Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-F-23-NORMEX-2002, Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

8. HARINA DE TRIGO

DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la molienda y tamizado del granos sano, maduro y seco del género *Triticum, L*; de las especies *T. Vulgare, T. Compactum* y *T. Durum* o mezclas de éstas que conserva su cáscara y sus otros constituyentes hasta obtener un grano de finura adecuada.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Color	Blanco-beige, característico.
Olor	Característico del producto, sin ningún olor extraño.
Sabor	Característico del producto. Sin sabores extraños o desagradable.
Aspecto/ Apariencia	Polvo uniforme, sin grumos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

CARACTERÍSTICAS	LÍMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE (%)
Contenido neto	500 g
Humedad	14
Proteína (N X 5.7)	Mínimo 9

Cenizas	0.4 – 1.0
---------	-----------

Las harinas de trigo deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

NUTRIMENTO	NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA	FUENTE RECOMENDADA
Tiamina (vitamina B ₁)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (vitamina B ₂)	3	Riboflavina
Niacina (vitamina B ₃)	35	Nicotinamida

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

NUTRIMENTO	NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA	FUENTE RECOMENDADA
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ion ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 mg / kg

Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	20 µg / kg

El producto no debe tener 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 la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

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.

MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.

VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo de seis meses a partir de su ingreso al lugar de entrega ANEXO C.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

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

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS DEL 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.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria

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

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100 g 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	g
Sodio	mg
Tiamina (vitamina B ₁)	mg o %VNR
Rivoflavina (vitamina B ₂)	mg o %VNR
Niacina (vitamina B ₃)	mg o %VNR
Ácido fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

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

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

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.

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 establecida.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

REFERENCIAS:

- Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Norma Mexicana NMX-F-007-1982 Harina de Trigo.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

9. LENTEJA GRANO CHICO

DESCRIPCIÓN:

La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada *Lens Esculenta*. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armiña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Color	Característico de la variedad del grano.
Olor	Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
Categoría Extra	
Contenido neto	500 g
Humedad %	Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)
	LÍMITE MÁXIMO (%)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total máximo	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40

Desarrollo germinal	0.00
Total máximo	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total máximo	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total máximo	2.00
Presencia de plaga	0.0
Suma total	5.10

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITE MÁXIMO (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

El producto no debe tener 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 la Secretaria de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

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.

MATERIA EXTRAÑA:

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).

VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso al lugar de entrega ANEXO C.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

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

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

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

DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

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.

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	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	Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de

	restos de Alimentos y sin evidencia de plaga.	malos olores o presencia de plaga.
--	---	------------------------------------

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST ((Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

REFERENCIAS:

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas - Frijol (*Phaseolus Vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.

- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

10. HARINA DE TRIGO PREPARADA PARA LA ELABORACIÓN DE HOT CAKES

DESCRIPCIÓN:

Producto obtenido de la molienda y tamizado del granos sano, maduro y seco del género *Triticum, L*; de las especies *T. Vulgare, T. Compactum* y *T. Durum* o mezclas de éstas que conserva su cáscara y sus otros constituyentes hasta obtener un grano de finura adecuada.

Harina de Trigo mezclada con base, sal y azúcar para la elaboración de Hot Cakes

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Color	Blanco-beige, característico.
Olor	Característico del producto, sin ningún olor extraño.
Sabor	Característico del producto. Sin sabores extraños o desagradable.
Aspecto/ Apariencia	Polvo uniforme, sin grumos.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

CARACTERÍSTICAS	LÍMITE MÁXIMO
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE (%)
Contenido neto	500 g
Humedad	14
Proteína (N X 5.7)	*
Cenizas	*

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

* **Nota.-** Este valor deberá ser de acuerdo a las instrucciones de uso indicada en la etiqueta como refiere la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

El producto no debe tener 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 la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

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.

MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.

VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo de seis meses a partir de su ingreso al lugar de entrega ANEXO C.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS DEL 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.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria

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

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100 g 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	g
Sodio	mg

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

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

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.

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 establecida.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

REFERENCIAS:

- Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Norma Mexicana NMX-F-007-1982 Harina de Trigo.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

11. BARRA DE AMARANTO

DEFINICIÓN:

Producto elaborado fundamentalmente, por el cereal de amaranto reventado y tostado, obtenido del grano entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas y jarabe que permite la que se adhieran todos los ingredientes. En la elaboración de este producto no se emplearán aditivos ni conservantes químicos.

Composición mínima 100% amaranto.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Color	Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Característico del amaranto, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Apariencia/Aspecto	Rectangular, con aspecto fresco y tamaño uniforme.
Consistencia	Firme y semicrujiente, característica del producto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE MÁXIMO
Bacterias mesofílicos aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	Menos de 30 UFC/g
Hongos	300 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
Contenido Neto (g)	30
Humedad	Máximo 8%
Cenizas	Máximo 2.0%
Proteínas	Mínimo 9%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30 g de producto
Azúcares libres añadidos	Menor a 10% de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas	Menor al 10 % de las calorías totales del insumo
Ácidos grasos trans	Menor a 1% de la calorías totales del insumo
Sodio	Menor a 90 mg/30 g de producto

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	15 µg/Kg

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establece la Secretaria de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

ADITIVOS:

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

MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.

VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso al lugar de entrega ANEXO C.

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 CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase puede ser de polipropileno o polietileno, con un calibre que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación durante su vida de anaquel.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

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

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100 g 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	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

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.

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	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.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

PERFIL DE AZÚCARES:

Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación EMA, entre otros.

REFERENCIAS

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

12. CAJA DE CARTÓN

CARACTERÍSTICAS	
Color	Kraft
Tipo de corrugado	Sencillo
Dimensiones	Propuesta de dimensiones: Largo 29 cm, ancho 24 cm, alto 27 cm, +/- 1 cm en todas las dimensiones. Éstas pueden variar de acuerdo al acomodo de los productos.
Resistencia FG	32 ECT
Flauta	C

Resistencia a la Estiba	12.5 Kg
Impresos	<p>-Nombre del Programa y logotipos autorizados por la Coordinación General de Comunicación Social, se proporcionarán dentro de los 5 días posteriores a la formalización del contrato.</p> <p>-Contenido de la Dotación.</p> <p>-Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".</p> <p>Deberá contener en una de las caras cualquiera de las siguientes leyendas de recomendaciones saludables:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consuma alimentos variados, incluidas frutas y verduras • Reduzca el consumo de sal • Consuma cantidades moderadas de grasas y aceites • Limite el consumo de azúcar • Mantenga una buena hidratación, bebiendo suficiente agua • Practique la lactancia materna

Notas:

- Las dimensiones de la caja son una propuesta, ya que de acuerdo al contenido y acomodo de productos estas pueden variar.
- El producto no debe tener 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 la Secretaría de Salud.
- Es obligatorio presentar la caja de cartón propuesta para su aprobación por este SMDIF, antes de su producción.

PARTIDA 2

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD
DESAYUNOS FRÍOS IMPARABLES**

1. LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRICK
2. GALLETA INTEGRAL DE TRIGO SABOR VAINILLA

1. LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRICK

DESCRIPCIÓN:

Es el producto obtenido de la 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.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor	Agradable y característico de leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.
Aspecto del contenido	Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa formación de grumos.

Aspecto del envase	Sin roturas, abombamientos o mal sellado.
--------------------	---

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
Contenido neto (mL)	250
Grasa butírica (g/L)	Máximo 5
Densidad a 15 °C (g/mL)	Mínimo 1.031
Acidez (como ácido láctico) (g/L)	Mínimo 1.3 Máximo 1.7
Proteínas propias de la leche (g/L)	Mínimo 30
Caseína (g/L)	Mínimo 24
Sólidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,499 (-0,520) y -0,529 (-0,550)
Lactosa (g/L)	Mínimo 43 Máximo 52

VITAMINAS	LÍMITE
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D ₃ (Colecalciferol)	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

INHIBIDORES BACTERIANOS	LÍMITE
Derivados Clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

El producto no debe tener 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 la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS

ADITIVOS:

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

MATERIA EXTRAÑA:

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso al lugar de entrega ANEXO C.

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 CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS DEL 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 producto se debe envasar en envase aséptico adecuado para UHT (ultra pasteurización). El volumen neto deberá ser de 250 mL. Cada envase deberá incluir un popote flexible en empaque individual adherido al mismo, no deberá incluir la tira de popotes sobre la rejilla.

El embalaje, tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas, sin dejar espacios vacíos que al movimiento provoquen la ruptura de las piezas. Los contenedores deberán identificarse con las fechas de caducidad y lote.

El contenedor debe estar formado por una charola de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm², abarcando con postes de cartón la altura total del envase en las esquinas y deberá estar recubierta de polietileno termo encogible o la caja de cartón que cubra y proteja al producto. Cada charola con 27 piezas. El embalaje debe tener impresa la estiba máxima, no pudiendo exceder de 8 camas de altura.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, como se indica en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100g o 100mL
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg

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

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

**Vitaminas y minerales.

DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

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 lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

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

	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.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretaral para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

MARCA DEL PRODUCTO:

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado.

Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), por lo que este producto se solicita que se oferte una sola marca y que esté registrada ante dicho Instituto.

ADULTERACIÓN DE LA LECHE:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

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

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

PRUEBA	APRECIACIONES
Relación caseína/proteína.	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 30 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos.	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.

REFERENCIAS:

- NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba NOM-243-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, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NMX-F-490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

2. GALLETA INTEGRAL DE TRIGO SABOR VAINILLA

DESCRIPCIÓN:

Producto elaborado fundamentalmente, por harina de trigo, aceite comestible, esencia de vainilla y agua, sometida a proceso de amasado, y otros procesos como fermentación, moldeado, troquelado y posterior tratamiento térmico.

El contenido neto es de 30 g, siendo variable el peso por galleta.

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

CARACTERÍSTICAS	ESPECIFICACIÓN
Color	Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Sabor	Característico del trigo y vainilla, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.
Aspecto/Apariencia	Tamaño y apariencia uniformes propias del producto.
Consistencia	Firme, característica del producto, su dureza no debe ser excesiva.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE MÁXIMO
Coliformes totales	Menos de 10 UFC/g
Bacterias mesofílicas aerobias	3,000 UFC/g
Hongos	10 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:

ESPECIFICACIÓN	LÍMITE
Contenido Neto (g)	30
Contenido energético (kcal)	Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos
Humedad	Máximo 8%
Cenizas	Máximo 2%
Proteínas	Mínimo 8%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30 g de producto
Azúcares libres añadidos	Menor a 10% de las calorías totales
Grasas saturadas	Menor a 10% de las calorías totales
Ácidos grasos trans	Menor a 1% de las calorías totales
Sodio	Menor a 90 mg/30 g de producto

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

CONTAMINANTES QUÍMICOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/Kg

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establece la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

ADITIVOS:

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

MATERIA EXTRAÑA:

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.

VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso al lugar de entrega ANEXO C.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El envase puede ser de polipropileno o polietileno, con un calibre que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación durante su vida de anaquel.

Para el embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm², inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

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

DECLARACIÓN NUTRIMENTAL	CANTIDAD POR 100g o 100mL
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales.

DESCRIPCIÓN DE PROCESO:

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.

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	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.

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

CONTENIDO NETO:

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

PERFIL DE AZÚCARES:

Que permita separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación EMA, entre otros.

REFERENCIAS:

- NMX-F-006-1983. Alimentos Galletas.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

ANEXO "B"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

PARTIDA 1

DIRECCIÓN DE PROGRAMAS Y DESARROLLO

DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE PARA FAMILIAS DE LA CAPITAL

		MÁXIMOS	MÍNIMOS
1a ENTREGA	1a ENTREGA: A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL -- DE --DE 2025	\$25,000,000.00	\$10,000,000.00
2a ENTREGA	2a ENTREGA: DEL -- AL -- DE -- DE 2025	\$25,000,000.00	\$10,000,000.00
3a ENTREGA	3a ENTREGA: DEL -- AL -- DE -- DE 2025	\$25,000,000.00	\$10,000,000.00
TOTAL		\$75,000,000.00	\$30,000,000.00

Nota. La Dirección de Programas y Desarrollo dará a conocer al licitante adjudicado, las fechas exactas y montos para cada una de las entregas, el día hábil siguiente a la formalización del contrato de manera física.

ANEXO B
PARTIDA 2

DIRECCIÓN DE PROGRAMAS Y DESARROLLO
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN
PROGRAMA DESAYUNOS FRÍOS IMPARABLES

1a ENTREGA
2a ENTREGA
3a ENTREGA
TOTAL

1a ENTREGA: A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL -- DE --DE 2025

2a ENTREGA: DEL -- AL -- DE -- DE 2025

3a ENTREGA: DEL -- AL -- DE -- DE 2025

MÁXIMOS	MÍNIMOS
\$3,300,000.00	\$1,320,000.00
\$3,300,000.00	\$1,320,000.00
\$3,400,060.00	\$1,360,024.00
\$10,000,060.00	\$4,000,024.00

Nota. La Dirección de Programas y Desarrollo dará a conocer al licitante adjudicado, las fechas exactas y montos para cada una de las entregas, el día hábil siguiente a la formalización del contrato de manera física.

ANEXO "C"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

ESPECIFICACIONES DE LA BODEGA

El proveedor deberá contar con una bodega en el municipio de Puebla la cual se dará en comodato al SMDIF Puebla a partir de la formalización del contrato y durante la vigencia del contrato.

El proveedor deberá entregar dentro de los 15 días hábiles posteriores a la formalización del contrato de la adjudicación, el contrato de comodato de la bodega que proporcionará a la contratante para el resguardo de las despensas, el cual también será firmado por las 2 partes (proveedor y contratante). Este deberá cubrir la vigencia de la contratación y deberá estar acompañado de mínimo 5 fotografías de la bodega.

La bodega deberá garantizar la reducción de riesgos de contaminación o deterioro de los insumos durante su almacenamiento y cumplir con buenas prácticas de higiene establecidas en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

La ubicación de la bodega deberá ser de fácil acceso para la carga y descarga de los programas alimentarios, aunado a que deberá cumplir con lo siguiente:

- Espacio limpio y ventilado
- Ventanas y Puertas con protección para prevenir el ingreso de fauna nociva
- Lámparas limpias y con protección o ser de material que impida su astillamiento o ruptura.
- Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado
- Ausencia de fauna nociva
- Contar con mínimo 3 extintores con carga vigente, para clases de fuego ABC.
- Señalética en el área: se deberá identificar las áreas de manera clara y rápida, por ejemplo: zona de recepción, inspección, preparación de entregas, oficinas, sanitarios, merma, productos de limpieza, productos químicos, trampas roedoras, cebos, cada tipo de dotación, entre otros.
- Superficie de 1000 m² a 1200 m²

- Los pisos deben ser firmes, lisos y sin grietas, que eviten acumulación de polvo, plagas, encharcamientos.
- Paredes: lo más lisas posibles, sin grietas, pintadas de color claro.
- Techos: Firmes, libres de grietas y goteras. Evitar sea de lámina. Pintado de color claro.
- Puertas: Seguras, lisas, de amplitud suficiente, que cubran el total de la abertura, abran y cierren bien.
- Servicios: El drenaje debe estar provisto de trampas contra olores, y coladeras o canaletas con rejillas, las cuales deben mantenerse libres de basura, sin estancamientos y en buen estado. Cuando los drenajes no permitan el uso de estos dispositivos, se deberán establecer otras medidas que cumplan con la misma finalidad.
- Un baño como mínimo, con separaciones físicas completas, no tener comunicación directa ni ventilación hacia el área de almacenamiento y contar con agua potable, retrete, lavabo.
- Instalaciones hidráulicas y de infraestructura que no permita fugas, encharcamientos ni malos olores.
- Contar con botiquín de primeros auxilios debidamente equipado.

FUMIGACIÓN:

La bodega deberá incluir el servicio de fumigación durante la vigencia del contrato.

Durante los primeros 5 días hábiles posteriores a la formalización del contrato el proveedor deberá entregar una copia del contrato vigente con una empresa constituida en el estado de Puebla, para el manejo integrado de plagas urbanas, que involucre el seguimiento para que no exista fauna nociva en las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos. La empresa de plagas y/o controladores internos de plagas deberá:

- a) Usar solamente productos químicos aprobados ante autoridad competente nacional (COFEPRIS, Registro CICOPLAFEST) debiendo informar con una anticipación de 5

días hábiles al Departamento de Nutrición de la Dirección de Programas y Desarrollo del SMDIF los productos que se van a utilizar para su autorización.

b) Entregar al Departamento de Nutrición de la Dirección de Programas y Desarrollo del SMDIF copia de los reportes, en formato libre, de cada revisión en sitio y/o recomendaciones de mejora orientadas a la prevención de afectación de plaga. Posterior a cada entrega de los bienes junto con la factura.

c) El proveedor deberá aplicar el servicio de fumigación una vez al mes, sin costo para la contratante que consistirá en el exterminio de las siguientes plagas:

- Arañas
- Alacranes
- Chinchas
- Cucarachas
- Hormigas
- Asqueles
- Pulgas
- Moscas
- Mosquitos
- Ratas y ratones
- Víboras
- Fauna nociva

El proveedor aplicara los productos convenientes y necesarios para combatir el exterminio de plagas antes mencionadas que se presenten en la bodega.

EXTINTORES

El proveedor deberá contar con 3 extintores mínimo portátiles necesarios que abarque una superficie de 1000 a 1200 m².

La carga de los extintores deberá estar vigente durante la vigencia del contrato y en caso de requerirse será recargado sin costo para la contratante.

La recarga de extintores deberá estar vigente durante la vigencia del contrato.

El proveedor realizará visitas trimestrales para la revisión y correcto funcionamiento de los extintores para su mantenimiento o sustitución, de las cuales deberá entregar evidencia de las visitas al Departamento de Nutrición de la Dirección de Programas y Desarrollo del SMDIF, cinco días hábiles posteriores a la visita.

CONDICIONES GENERALES

- El proveedor deberá proporcionar la bodega en comodato durante la vigencia del contrato a la contratante sin generar costo adicional.
- El proveedor realizará la entrega de las despensas armadas con la totalidad de los bienes solicitados, en la bodega, a entera satisfacción de la contratante.
- El proveedor deberá proporcionar la fumigación de la bodega sin costo adicional.
- El proveedor deberá dar mantenimiento preventivo a la bodega por lo menos 2 veces durante la vigencia del contrato, antes de la recepción de las despensas.

Nota: La información del presente Anexo es informativo más no limitativo.

ANEXO "D"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

PARTIDA 1

PROGRAMA ALIMENTACIÓN IMPARABLE PARA LAS FAMILIAS DE LA CAPITAL

CONTRATO: _____

NÚMERO DE ENTREGA: _____

DESPENSAS TOTALES ENTREGADAS: _____

INTEGRACIÓN DE CADA DESPENSA

CANTIDAD ENTREGADA	CONTENIDO	PRESENTACIÓN	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	MARCA
1	500 ml	BOTELLA	ACEITE VEGETAL MIXTO COMESTIBLE	
1	500 g	BOLSA	ARROZ PULIDO	
1	140/100 g	LATA	ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA	
1	250 g	BOLSA	AVENA EN HOJUELAS	
2	160 g	PAQUETE	GALLETAS SABOR VAINILLA	
1	800 g	PAQUETE	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO	
3	200 g	PAQUETE	PASTA PARA SOPA	
1	500 g	PAQUETE	HARINA DE TRIGO	
1	500 g	BOLSA	LENTEJA GRANO CHICO	
1	500 g	PAQUETE	HARINA DE TRIGO PREPARADA PARA LA ELABORACIÓN DE HOT CAKES	
3	30 g	PIEZA	BARRA DE AMARANTO	
1	N/A	PIEZA	CAJA DE CARTÓN	

ENTREGÓ

RECIBÍÓ

SELLO, NOMBRE, FIRMA Y FECHA

SELLO, NOMBRE, FIRMA Y FECHA

PARTIDA 2

PROGRAMA DESAYUNOS FRÍOS IMPARABLES

CONTRATO: _____

NÚMERO DE ENTREGA: _____

RACIONES TOTALES ENTREGADAS: _____

INTEGRACIÓN DE CADA RACIÓN

CANTIDAD ENTREGADA	CONTENIDO	PRESENTACIÓN	DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	MARCA
1	250 ml	PIEZA	LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRICK	
1	30 g	PAQUETE	GALLETAS INTEGRALES DE TRIGO SABOR VAINILLA (MÍNIMO 2 GALLETAS POR PAQUETE)	

ENTREGÓ

RECIBÍÓ

SELLO, NOMBRE, FIRMA Y FECHA

SELLO, NOMBRE, FIRMA Y FECHA

ANEXO "E"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS										
Fecha:										
Nombre del Licitante:										
Descripción General de la Adquisición:										
No. De Partida	Objeto de la adquisición	No. De Producto	PRODUCTO	Marca	Nombre del fabricante y/o envasador	Nombre del distribuidor (en caso de que aplique)	Cantidad de muestras entregadas	Entrega muestras		
								Si	No	
1	ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE PARA LAS FAMILIAS DE LA CAPITAL 2025 PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF	1	ACEITE VEGETAL MIXTO COMESTIBLE DE 500 ml							
		2	ARROZ PULIDO DE 500 g							
		3	ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA DE 140/100 g							
		4	AVENA EN HOJUELAS DE 250 g							
		5	GALLETAS SABOR VAINILLA DE 160 g							
		6	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO DE 800 g							
		7	PASTA PARA SOPA DE 200 g							
		8	HARINA DE TRIGO DE 500 g							

ANEXO "G"

LICITACIÓN PÚBLICA DE CARÁCTER NACIONAL NÚMERO CMA-LP-SMDIF-169-2025 REFERENTE A LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF PARA EL SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

Fecha:									
Nombre del Licitante:									
Licitación Pública:									
PARTIDA	No.	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO	MARCA	NOMBRE DEL FABRICANTE Y/O ENVASADOR	DOMICILIO DEL FABRICANTE Y/O ENVASADOR	NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR	PAIS DE PROCEDENCIA
1	1	1	BOTELLA	ACEITE VEGETAL MIXTO COMESTIBLE DE 500 ml					
	2	1	BOLSA	ARROZ PULIDO DE 500 g					
	3	1	LATA	ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA DE 140/100 g					
	4	1	BOLSA	AVENA EN HOJUELAS DE 250 g					
	5	2	PAQUETE	GALLETAS SABOR VAINILLA DE 160 g					
	6	1	PAQUETE	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO DE 800 g					
	7	3	PAQUETE	PASTA PARA SOPA DE 200 g					
	8	1	PAQUETE	HARINA DE TRIGO DE 500 g					
	9	1	BOLSA	LENTEJA GRANO CHICO DE 500 g					
	10	1	PAQUETE	HARINA DE TRIGO PREPARADA PARA LA ELABORACIÓN DE HOT CAKES 500 g					
	11	3	PIEZA	BARRA DE AMARANTO DE 30 g					
	12	1	PIEZA	CAJA DE CARTÓN					

2	1	1	PIEZA	LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRICK 250 ml					
	2	1	PAQUETE	GALLETAS INTEGRALES DE TRIGO SABOR VAINILLA 30 g (MÍNIMO 2 GALLETAS POR PAQUETE)					

**LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO
ESTATAL Y MUNICIPAL ARTÍCULO 77**

La Secretaría, los Comités Municipales, las dependencias y las entidades se abstendrán de recibir propuestas o celebrar contrato alguno en las materias a que se refiere esta Ley, en su caso, con las personas siguientes:

- I. Aquéllas en que el servidor público que intervenga en cualquier etapa de los procedimientos de adjudicación y contratación, tenga interés personal, familiar o de negocios, incluyendo aquéllas de las que pueda resultar algún beneficio para él, su cónyuge o sus parientes consanguíneos hasta el cuarto grado, por afinidad o civiles, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o para socios o sociedades de las que el servidor público o las personas antes referidas formen o hayan formado parte;
- II. Las que desempeñen un empleo cargo o comisión en el servicio público, o bien las sociedades de que dichas personas formen parte, así como las inhabilitadas para desempeñar un empleo, cargo o comisión en el servicio público;
- III. Aquellos proveedores que, por causas imputables a ellos mismos, la contratante les hubiere rescindido administrativamente más de un contrato dentro de un lapso de dos años calendario contados a partir de la notificación de la primera rescisión, impedimento que prevalecerá ante todas las dependencias o entidades estatales y municipales durante dos años calendario contados a partir de la notificación de la rescisión del segundo contrato;
- IV. Las que se encuentren inhabilitadas por resolución de la Secretaría de la Función Pública del Estado del Estado de Puebla, los Comités Municipales o la Contraloría Municipal, en los términos de este ordenamiento o de la Ley de Obras Públicas y Servicios Relacionados con las mismas para el Estado de Puebla; o su inscripción en el Padrón de Proveedores se encuentre suspendida o cancelada;
- V. Los proveedores que se encuentren en situación de atraso en las

entregas del servicio o en la prestación de los servicios por causas imputables a ellos mismos, respecto de otro u otros contratos celebrados de la misma Administración Pública Estatal o Municipal, siempre y cuando éstas hayan resultado gravemente perjudicadas.

- VI.** Aquellas que hayan sido declaradas en suspensión de pagos, estado de quiebra o sujetas a concurso de acreedores;
- VII.** Aquellas que presenten propuestas en una misma partida de un bien o servicio en un procedimiento de contratación y que se encuentren vinculadas entre sí por algún socio o asociado común;
- VIII.** Las que pretenden participar en un procedimiento de contratación y previamente hayan realizado o se encuentren realizando, por si o a través de empresas que conformen parte del mismo grupo empresarial, en virtud de otro contrato, trabajos de análisis y control de calidad, preparación de especificaciones, presupuesto, o la elaboración de cualquier documento vinculado con el procedimiento con el que se encuentran interesados en participar;
- IX.** Aquellas que por si o a través de empresas que formen parte del mismo grupo empresarial pretendan ser contratadas para elaboración de dictámenes, Peritajes y avalúos, cuando estos hayan de ser utilizados para resolver discrepancias derivadas de los contratos en que dichas personas o empresas sean parte;
- X.** Las que celebren contratos sobre las materias reguladas por esta Ley contraviniéndola o sin estar facultadas para hacer uso de derecho de propiedad intelectual, o las que actúen dolosamente o de mala fe; y
- XI.** Las demás que por cualquier causa se encuentren impedidas para ello por disposición de Ley.

Glosario de términos.

Para los efectos de las presentes licitación, se dan a conocer las siguientes definiciones:

Bases: El presente documento, en conjunto con sus anexos, que contienen los conceptos, prevenciones, especificaciones, requisitos, motivos de descalificación y requerimientos sobre los que se regirá la presente Licitación Pública Nacional y que serán aplicados para la adquisición de los bienes y/o contratación de los servicios que se oferten.

Convocante: El Comité Municipal de Adjudicaciones del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla.

Convocatoria: La publicación legal hecha en los términos de los Artículos 78 y 79 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las modificaciones que al efecto se hicieren a la misma.

Contratante: La dependencia, entidad de que se trate y que sea el usuario final del bien o servicio contratado: SISTEMA MUNICIPAL DIF DEL HONORABLE AYUNTAMIENTO DEL MUNICIPIO DE PUEBLA.

Domicilio de la contratante: CERRADA FCO. I MADERO. 413 SAN BALTAZAR CAMPECHE

Finalidad de la licitación: La presente Licitación Pública Nacional tiene como objeto la **ADQUISICIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS FRÍOS PARA LOS PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN IMPARABLE DEL SMDIF.**

Ley: Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal vigente.

Licitación: La Licitación Pública Nacional Número **CMA-LP-SMDIF-169-2025.**

Contraloría: La Contraloría Municipal del Municipio de Puebla.

Licitante: La persona física o moral que participe en la licitación de conformidad con lo que establecen las presentes bases.

Propuesta: Proposición técnica y económica en alguna de las formas previstas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, que se expone en esta licitación conforme a las presentes bases, para su análisis y valoración en todos sus aspectos.

Proveedor: La persona física o moral que celebre contratos de adquisiciones, con las contratantes como resultado de la presente licitación.

Código de Ética

https://www.pueblacapital.gob.mx/images/2022/Codigo_de_Etica_del_Honorabl_e_Ayuntamiento_del_Municipio_de_Puebla_T3_7122021.pdf

<https://mejoraregulatoria.pueblacapital.gob.mx/herramientas-del-sistema-municipal-de-mejora-regulatoria/catalogo-municipal-de-regulaciones-tramites-y-servicios/registro-municipal-de-regulaciones/item/6674-codigo-de-conducta-de-la-secretaria-de-administracion-y-tecnologias-de-la-informacion>

https://gobiernoabierto.pueblacapital.gob.mx/transparencia_file/secad/normatividad/77_01_cod_conducta_secati.pdf

