



CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025

Relativa al:
“ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES
EN PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025”



Índice

- 1.- Identificación de la licitación pública nacional.**
- 2.- Objeto.**
 - 2.1 Información general sobre la licitación pública nacional.
 - 2.2 Protección de datos personales.
 - 2.3 Descripción de los bienes.
 - 2.4 Costo de las bases.
 - 2.5 Periodo de venta.
 - 2.6 Consulta, horario y lugar de venta de bases.
 - 2.7 Disponibilidad presupuestaria.
 - 2.8 Condiciones.
 - 2.9 Patentes, marcas y derechos de autor.
- 3.- Condiciones generales, plazo, lugar y garantía.**
 - 3.1 Condiciones generales.
 - 3.2 Plazo para la entrega de los bienes.
 - 3.3 Lugar de entrega de los bienes.
 - 3.4 Especificaciones técnicas de los bienes.
 - 3.5 Garantía de los bienes.
 - 3.6 Grado de integración nacional.
 - 3.7 Calidad de los bienes.
 - 3.8 Normas Oficiales Mexicanas.
 - 3.9 Visita a las instalaciones
 - 3.10 Muestras
- 4.- Anticipos.**
- 5.- Pago.**
- 6.- Impuestos y derechos.**
- 7.- Garantías.**
 - 7.1 Garantía de formalidad de la propuesta.
 - 7.2 Garantía de cumplimiento del contrato.
 - 7.3 Póliza de responsabilidad civil
- 8.- Pena convencional.**
- 9.- Responsabilidad laboral.**
- 10.- Forma de presentación de las propuestas**
 - 10.1 Documentación Legal y Administrativa.



- 10.1.1 Documentación legal.
- 10.1.2 Documentación administrativa.
- 10.2 Propuestas técnica y económica.
 - 10.2.1 Propuesta técnica.
 - 10.2.2 Propuesta económica.

11.- Criterios para evaluación, adjudicación y desechamiento de propuestas.

- 11.1 Evaluación.
- 11.2 Adjudicación.
- 11.3 Desechamiento.

12.- Eventos y actos de la licitación.

- 12.1 Junta de aclaración de bases.
- 12.2 Acto de presentación y apertura de propuestas
- 12.3 Fallo.
- 12.4 Actas de los eventos y su notificación.

13.- Declaración desierta, suspensión temporal o definitiva y cancelación de la licitación

- 13.1 Declaración desierta.
- 13.2 Suspensión temporal o definitiva.
- 13.3 Cancelación de la licitación

14.- Contrato.

- 14.1 Firma del contrato.
- 14.2 Documentación para formalizar el contrato.
- 14.3 Modificación al contrato.
- 14.4 Suspensión y/o terminación anticipada del contrato.
- 14.5 Rescisión del contrato.

15.- Sanciones

- 15.1 Se hará efectiva la garantía de formalidad de la propuesta
- 15.2 Se hará efectiva la garantía de cumplimiento de contrato

16.- Nulidad, confidencialidad, inconformidades y controversias.

- 16.1 Nulidad.
- 16.2 Confidencialidad.
- 16.3 Inconformidades.
- 16.4 Controversias.

Anexos

- Anexo técnico** Anexo técnico
- Anexo 1.** Formato de fianza para garantizar la formalidad de la propuesta.
- Anexo 2.** Formato de fianza de cumplimiento del contrato.
- Anexo 3.** Acreditación de personalidad, persona moral.





Anexo 3 BIS	Acreditación de personalidad física.
Anexo 4.	Manifestación de no conflicto de intereses.
Anexo 5.	Formato de cumplimiento de obligaciones fiscales.
Anexo 6	Escrito compromiso de integridad.
Anexo 7.	Formato de especificaciones del equipo de transportes.
Anexo 8.	Formato de esquema de cotización.
Anexo 9.	Formato para junta de aclaraciones
Anexo 10	Presentación de precios más bajos.
Anexo 11	Modelo de contrato.



Glosario

Para efectos del presente procedimiento se entenderá por

DIF-Ciudad de México.	Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México.
La Convocante.	Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México.
La Ley.	La Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal (vigente).
El Reglamento.	El Reglamento de La Ley (vigente).
Gaceta.	La Gaceta Oficial de la Ciudad de México.
Bases.	El documento que contiene los conceptos y criterios que regirán y serán aplicados para la adquisición objeto del presente procedimiento de Licitación.
Anexo Técnico.	Apartado que contiene las especificaciones técnicas y características de la adquisición de los servicios objeto de la presente licitación.
Propuesta Técnica.	Documento que contiene la información técnica proporcionada por el licitante que contiene las características y especificaciones del servicio que se oferta para efectos del presente procedimiento de Licitación.
Propuesta Económica.	Documento que contiene la información económica proporcionada por los licitantes y que contiene los montos que ofertarán a la Convocante para efectos del presente procedimiento de licitación.
Licitante.	Persona Física o Moral que participa con una propuesta cierta en cualquier procedimiento de Licitación Pública Nacional.
Proveedor.	La persona física o moral que celebre contratos con carácter de vendedor de Bienes Muebles, Arrendador o Prestador de Servicios con las Dependencias, Órganos Desconcentrados, Alcaldías y Entidades.
Contrato Administrativo Abierto.	Contrato en el que se establecerá la cantidad mínima y máxima de servicios por contratar, adquirir o arrendar o bien al presupuesto mínimo y máximo que podrá ejercerse en la contratación o el arrendamiento en el de caso de servicios, se establecerá el plazo mínimo y máximo para la prestación, o bien, el presupuesto mínimo y máximo que podrá ejercerse.

**“ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES
EN PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025”**

CALENDARIO DE EVENTOS

ACTO	FECHA	HORARIO
Publicación de la convocatoria	21 de febrero de 2025	Gaceta Oficial de la Ciudad de México
Periodo de consulta y venta de bases:	21, 24, 25 de febrero de 2025	De 09:00 a 15:00 horas
Junta de aclaración de bases:	26 de febrero de 2025	11:00 horas
Primera etapa, presentación y apertura de propuestas:	12 de marzo de 2025	11:00 horas
Segunda etapa, Acto de fallo:	14 de marzo de 2025	11:00 horas

El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México, a través de la **Dirección Ejecutiva de Administración y Finanzas**, en adelante **“La Convocante”**, con domicilio en Avenida Popocatepetl número 236, segundo piso, colonia General Anaya, Alcaldía Benito Juárez, código postal 03340, Ciudad de México, en cumplimiento a lo dispuesto en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 26, 27 inciso a), 28, 30 fracción I, 32, 33, 34 35, 36, 37, 38, 39, 39 bis, 43, 51, 59, 62 y 63 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal en lo sucesivo **“La Ley”**, así como los artículos 36, 37, 39, 40, 41 y 47 del Reglamento de La Ley en adelante **“El Reglamento”** y con lo dispuesto en los Artículos **53, 54 y 58 Último Párrafo** de la Ley de Austeridad, Transparencia en Remuneraciones, Prestaciones y Ejercicio de Recursos de la Ciudad de México y demás disposiciones aplicables y con la finalidad de conseguir los mejores precios y condiciones en la adquisición de bienes, convoca a participar a las personas físicas o morales de nacionalidad mexicana, que no se encuentren inhabilitadas por resolución de la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México y/o la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno en los términos de **“La Ley”** o se encuentren en incumplimiento contractual, a la Licitación Pública Nacional **No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025** relativa a la **“ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES EN PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025”** en adelante **“Los Bienes”**, de conformidad con las siguientes:

Bases

El Grupo de Trabajo Revisor de Bases del DIF-Ciudad de México, en fecha 18 de febrero de 2025, revisó y aprobó las presentes bases de la Licitación Pública Nacional, en la cual se establecen las bases para la **ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES EN PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025**.

Con fundamento en el artículo 43 de La Ley, las bases están disponibles para su consulta electrónica en las páginas www.dif.cdmx.gob.mx, www.tianguisdigital.cdmx.gob.mx, en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México y de manera directa en la **Dirección de Recursos Materiales , Abastecimientos y Servicios**, sita en Avenida Popocatepetl, número 236, Colonia General Pedro María Anaya, tercer piso, Alcaldía Benito Juárez, Código Postal 03340, Ciudad de México, en un horario de 09:00 a 15:00 horas.

La forma de pago de las bases, será mediante depósito bancario, por lo que para obtener la línea de captura correspondiente, los interesados deberán acudir a las oficinas de la Dirección de Finanzas de **“La Convocante”**, ubicada en Avenida Popocatepetl número 236, colonia General Pedro María Anaya, segundo piso, Alcaldía Benito Juárez, Código Postal 03340, Ciudad de México, en un horario de 09:00 a 15:00 horas.

1.- Identificación de la licitación pública nacional

Este procedimiento de **Licitación Pública Nacional**, se identificará con el Número **DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025**.

2.- Objeto.

A través del presente procedimiento **“La Convocante”**, llevará a cabo la **ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES EN PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025**, cuyas especificaciones y condiciones se detallan en el **“Anexo técnico”**, el cual forma parte integrante de las presentes bases y el cual deberá considerarse para la integración de su propuesta.

La **ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES EN PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025** objeto de esta Licitación Pública Nacional, **se adjudicará a un**





solo licitante por tal razón todos los licitantes deberán ofertar ambos consecutivos, además de cumplir con todos los requisitos administrativos, legales, técnicos y que reúna las mejores condiciones en cuanto oferta, oportunidad, precio, calidad, financiamiento, y demás circunstancias pertinentes requeridas por **“La Convocante”**, siempre y cuando se garanticen satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas de acuerdo al presupuesto disponible, cuya descripción y cantidad se detalla en el **“Anexo Técnico”** de las presentes bases, el cual se formalizará a través de un contrato administrativo abierto conforme a los artículos 33 fracción VII y IX, y 63 de La Ley, conforme a lo siguiente:

Partida única: “ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES EN PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025”

Ejercicio	Presupuesto mínimo	Presupuesto máximo a ejercer
2025	\$73,203,515.90	\$732,035,159.00

Suministros que se realizarán de la siguiente manera:

Cons	Descripción	Ejercicio	Fechas de suministro
1	Adquisición y suministro de raciones alimenticias para el programa de alimentos escolares en planteles públicos durante el ejercicio fiscal 2025 de los insumos denominados fruta fresca, verdura deshidratada, cereales integrales y bricks de Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D, para el programa de alimentos escolares. (Anexo técnico).	2025	Conforme lo establezca el contrato
2	Adquisición y suministro de raciones alimenticias consistente en bricks de Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D, consideradas para el Plan Piloto (en la escuela sazón para el bienestar).	2025	Conforme lo establezca el contrato

Lo anterior, en el entendido de que **“La convocante”** no está obligada a agotar el presupuesto máximo, ya que solo pagará a **“El Licitante”** adjudicado **“Los bienes”**, de acuerdo con las necesidades y requerimientos que al efecto realice la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación a través de la Dirección de Alimentación a la Infancia.

2.1.- Información general sobre la licitación pública nacional.

Con apego al artículo 33 fracción XIX de **“La Ley” ninguna** de las condiciones contenidas en estas bases, así como las propuestas presentadas por los licitantes podrán ser negociadas.

La adquisición de **“Los bienes”** será proporcionado de conformidad con las características, requerimientos, especificaciones y condiciones que se establecen en el **Anexo técnico**, documento que forma parte integral de las presentes bases, bajo las



mejores condiciones técnicas, económicas, legales y administrativas para el **DIF-Ciudad de México**.

De conformidad con lo establecido en el lineamiento décimo tercero fracción II inciso A de los Lineamientos para la Presentación de Declaración de Intereses y Manifestación de No Conflicto de Intereses, se informa que los servidores públicos de este Sistema que cuentan con atribuciones para la atención o resolución del presente procedimiento son los siguientes:

Responsables del procedimiento:

Lic. María Concepción Hernández Nava, Directora Ejecutiva de Administración y Finanzas.
Lic. Francisco Xavier Montejano Rodríguez, Director de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios.
Lic. Jorge Antonio Salazar Ballesteros. - Subdirector de Compras y Control de Materiales.

Responsable del Área requirente:

Lic. Delia Elvira López Zamora, Directora Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación.
Lic. Julio César Muñoz Cruz, Director de Alimentación a la Infancia
Lic. Ricardo Augusto Manrique Garza, Subdirector de Programación, Control y Calidad.
Lic. Jesús Alberto Sámano Camacho, Jefe de Unidad Departamental de Programación de Suministros de Raciones Alimenticias en Planteles Escolares.
Lic. Daniel Cárdenas Chávez, Jefe de Unidad Departamental de Control de Calidad.

El **DIF-Ciudad de México** efectuará la supervisión de la adquisición de "**Los bienes**", a través del **Área requirente**, por conducto del personal que ésta designe para verificar la "**ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES EN PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025**", se realice conforme a las especificaciones solicitadas en el "**Anexo técnico**", así como validarlos, lo que servirá para documentar la facturación y hará las recomendaciones que juzgue convenientes.

De conformidad con el numeral 5, subnumeral 5.1.2. de la Circular Uno 2024, "**Normatividad en Materia de Administración de Recursos**", en el proceso de adquisiciones de bienes y servicios, así como en la formalización de contratos, o en la determinación y aplicación de sanciones, está prohibida cualquier forma de discriminación, sea por acción u omisión, por razones de origen étnico o nacional, género, edad, discapacidad, condición social, condiciones de salud, religión, opiniones, preferencia o identidad sexual o de género, estado civil, apariencia exterior o cualquier otra análoga.

"**La Convocante**" solicitará la presencia a este procedimiento de Licitación de un Contralor Ciudadano, designado por la Dirección de Contraloría Ciudadana, así como un representante del Órgano Interno de Control en el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México, los cuales tendrán como finalidad verificar que la celebración de los actos que deriven de este procedimiento se realicen conforme a la normatividad vigente.

2.2.- Protección de datos personales.

El derecho a la protección de Datos Personales e Información Confidencial de los licitantes es irrenunciable, intransferible e indelegable por lo que "**La Convocante**", no podrá proporcionar o hacer pública dicha información, entendiéndose como confidencial: Los secretos bancarios, fiduciarios, industrial, comercial, fiscal, bursátil y postal, cuya titularidad corresponda a particulares, sujetos de derecho Internacional o a sujetos obligados cuando no involucre el ejercicio de recursos públicos, la cual se encuentra protegida por la declaración en materia de Derechos de Autor o Propiedad Intelectual, así como aquella que presenten los particulares a los sujetos obligados, siempre que tengan el derecho a ello, establecido por las leyes o los Tratados Internacionales, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 6, fracciones XII y XXII, 7 y 186, de La Ley de Transparencia,

Acceso a la Información Pública y Rendición de Cuenta de la Ciudad de México; 3, 9, 12, 16, de la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos Obligados de la Ciudad de México, salvo en los casos y a excepciones previstas en la Ley de la Materia. Por lo tanto **“La Convocante”**, no podrá difundir o ceder los datos personales contenidos en el expediente administrativo relativo al procedimiento de contratación que nos ocupa, en los demás documentos que se generan del mismo u obtenidos en el ejercicio de sus funciones.

2.3.- Descripción de los bienes.

La **“ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES EN PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025”**, será proporcionado de conformidad con las características, requerimientos, especificaciones y condiciones que se establecen en el **“Anexo técnico”**, documento que forma parte integral de las presentes bases, bajo las mejores condiciones técnicas, económicas, legales y administrativas para el **DIF-Ciudad de México**.

La adquisición de los bienes objeto de esta Licitación Pública Nacional **se adjudicará a un solo licitante (por tal razón todos los licitantes deberán de presentar propuestas en ambos consecutivos)** que haya cumplido con todos los requisitos administrativos, legales, técnicos y que reúna las mejores condiciones en cuanto oferta, oportunidad, precio, calidad, financiamiento, y demás circunstancias pertinentes requeridas por **“La Convocante”**, siempre y cuando se garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas de acuerdo al presupuesto disponible para la contratación de los servicios, el cual se formalizará a través de un contrato abierto, de conformidad con lo establecido en los artículos 33 fracción VII y IX, y 63 de la Ley, de conformidad a lo siguiente:

Partida única: “ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES EN PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025”

Ejercicio	Presupuesto mínimo	Presupuesto máximo a ejercer
2025	\$73,203,515.90	\$732,035,159.00

Suministros que se realizarán de la siguiente manera:

Cons	Descripción	Ejercicio	Fechas de suministro
1	Adquisición y suministro de raciones alimenticias para el programa de alimentos escolares en planteles públicos durante el ejercicio fiscal 2025 de los insumos denominados fruta fresca, verdura deshidratada, cereales integrales y bricks de Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D, para el programa de alimentos escolares. (Anexo técnico).	2025	Conforme el contrato



2	Adquisición y suministro de raciones alimenticias consistente en bricks de Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D, consideradas para el Plan Piloto (en la escuela sazón para el bienestar).	2025	Conforme el contrato
---	---	------	----------------------

Lo anterior, en el entendido de que **“La convocante”** no está obligada a agotar el presupuesto máximo, ya que solo pagará a **“El Licitante”** adjudicado **“Los bienes”**, de acuerdo con las necesidades y requerimientos que al efecto realice la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación a través de la Dirección de Alimentación a la Infancia.

Las características y especificaciones de **“Los Bienes”** se señalan en el **“Anexo Técnico”** de las presentes bases.

La vigencia de la contratación **será a partir de la emisión del fallo al 31 de diciembre de 2025.**

2.4.- Costo de las bases.

Estas bases tendrán un costo de **\$10,000.00** (Diez mil pesos 00/100 M.N.).

2.5.- Periodo de venta.

El periodo de venta de estas bases será por tres días hábiles contados a partir de la publicación de la correspondiente Convocatoria en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México. Siendo estos los días 21, 24 y 25 de febrero de 2025, en un horario de 09:00 am a 15:00 horas, sita en Avenida Popocatepetl, número 236, Colonia Pedro María Anaya, tercer piso, Alcaldía Benito Juárez.

2.6.- Consulta, horario y lugar de venta de bases.

Con fundamento en el artículo 43 de la Ley de Adquisiciones estas bases estarán disponibles para su consulta electrónica en las páginas, www.dif.cdmx.gob.mx, www.tianguisdigital.cdmx.gob.mx, en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México y de manera directa en la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios, sita en Avenida Popocatepetl, número 236, Colonia General Anaya, tercer piso, Alcaldía Benito Juárez, Código Postal 03340, Ciudad de México, en un horario de 09:00 a 15:00 horas.

La forma de pago de las bases, será mediante depósito bancario, por lo que para obtener la línea de captura correspondiente, los interesados deberán acudir a las oficinas de la Dirección de Finanzas de **“La Convocante”**, ubicada en Avenida Popocatepetl número 236, colonia General Pedro María Anaya, segundo piso, Alcaldía Benito Juárez, Código Postal 03340, Ciudad de México, en un horario de 09:00 a 15:00 horas.

Nota: no se acepta pago en efectivo.

2.7.- Disponibilidad presupuestaria.

Para cubrir las erogaciones que se deriven de la presente licitación, se cuenta con la suficiencia presupuestal otorgada por la Dirección de Finanzas de **“La Convocante”**, correspondiente a la partida presupuestal número: **2211 “Productos alimenticios y bebidas para personas”**, de conformidad con las requisiciones números **41 y 42**, y los oficios número **DIF-Ciudad de México/DG/DEAF/DF/SUFICIENCIA/25.02.001/25** y **DIF-Ciudad de México/DG/DEAF/DF/SUFICIENCIA/25.02.002/25**, suscritos por la Dirección de Finanzas.



2.8.- Condiciones.

Las condiciones contenidas en estas bases de Licitación Pública Nacional, así como las propuestas presentadas por **“Los Licitantes”** no podrán ser negociadas, lo anterior, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 33 fracción XIX de **“La Ley”**.

Asimismo, con fundamento en lo establecido en el artículo 37 de **“La Ley”**, las Dependencias, Órganos Desconcentrados, Alcaldías y Entidades, podrán modificar los aspectos establecidos en las bases de licitación, siempre que no implique la sustitución, variación o disminución de los bienes requeridos originalmente, con excepción de los casos a los que se refiere el artículo 44 de **“La Ley”**.

De conformidad con el artículo 44 de **“La Ley”**, la Convocante en cualquier etapa del procedimiento, previo al pronunciamiento del fallo, podrá modificar hasta un 25% la cantidad de bienes a contratar, siempre y cuando, existan razones debidamente fundadas o causas de interés público, caso fortuito o fuerza mayor.

Cuando la modificación se realice en el acto de:

- a) **Junta de aclaración de bases**, los participantes al elaborar sus propuestas, deberán considerar las nuevas cantidades de bienes requeridos;
- b) **Presentación y Apertura de Propuestas**, la convocante otorgará a los participantes un plazo no mayor a tres días hábiles, a efecto que realicen los ajustes correspondientes en la parte económica de su propuesta, considerando la nueva cantidad de los bienes requeridos, conforme al formato establecido para tal efecto por la convocante.
 - En este caso la convocante deberá recibir las propuestas originales y se abstendrá de realizar la evaluación cuantitativa, hasta en tanto se presenten los formatos señalados, en la hora y fecha que se determine para la continuación del acto de presentación y apertura de propuestas.
 - El formato deberá reflejar la cantidad de bienes, precio unitario, monto total con y sin impuestos, originalmente propuestos, y las nuevas cantidades ajustadas de estos conceptos.
- c) **Fallo**, hasta antes de su emisión, la convocante deberá proporcionar el formato y conceder un plazo no mayor a tres días para su presentación, solo aquellos licitantes que hubieren cumplido con los requisitos legales, técnicos y económicos, y se abstendrá de realizar el mejoramiento de precios, debiendo señalar hora y fecha para la presentación del formato y continuación del acto.

Las modificaciones podrán realizarse en la junta de aclaraciones de bases, cualquier modificación derivada como resultado de la o las juntas de aclaraciones, formará parte integrante de las bases y deberá ser considerada por **“Los Licitantes”** en la elaboración de sus proposiciones.

Las modificaciones podrán realizarse desde la publicación de la Convocatoria y hasta la Junta de Aclaraciones a las bases, en cuyo caso se deberá seguir el siguiente procedimiento:

I.-Tratándose de modificaciones a la convocatoria, deberá hacerse del conocimiento de las personas que hayan adquirido las bases, mediante notificación personal.

II.-En el caso de modificaciones a las bases de la licitación, si las modificaciones derivan de la junta de aclaración y se entrega



copia del acta respectiva a cada uno de **“Los Licitantes”** que hayan adquirido las bases de la licitación no será necesaria notificación personal, debiendo notificar personalmente a aquellos que, habiendo adquirido bases, no asistieren a dicha junta.

2.9- Patentes, marcas y derechos de autor.

“Los Licitantes” asumirán la responsabilidad total en caso de que infrinjan la legislación relativa a patentes, marcas y derechos de autor, eximiendo de toda responsabilidad a **“La Convocante”**, lo cual deberán manifestar mediante escrito bajo protesta de decir verdad, el cual deberán integrar en el sobre único, con la documentación legal y administrativa.

En caso de que los bienes a suministrar se requieran una autorización particular y permisos conforme a otras disposiciones y cuando dichas licencias, autorizaciones o permisos no estén mencionados en el **“Anexo Técnico”**, **“Los Licitantes”** deberán considerarlos para efectos de presentar su oferta técnica y económica.

En caso de violaciones en materia de derechos inherentes a la propiedad intelectual, la responsabilidad estará a cargo del licitante que resulte adjudicado. Asimismo, los derechos de propiedad intelectual que deriven del suministro de los bienes materia de contratación, se estipularán a favor del DIF-Ciudad de México, en los términos de las disposiciones normativas aplicables.

3.- Condiciones generales, plazo, lugar, garantía.

3.1.- Condiciones generales.

Los derechos y obligaciones que se deriven del contrato que se formalice derivado del proceso de licitación, no podrán cederse en forma parcial o total a favor de cualquier otra persona física o moral con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso, se deberá contar con la conformidad previa y por escrito de **“La Convocante”**.

“Los Bienes” deberán suministrarse de conformidad con lo señalado en el **“Anexo Técnico”** de estas Bases.

3.2.- Plazo para la entrega de los bienes.

De conformidad a lo establecido en el **“Anexo técnico”** de estas Bases

3.3.- Lugar de entrega de los bienes.

De conformidad a lo establecido en el **“Anexo técnico”** de estas Bases.

“Los Bienes” se entregarán libre a bordo destino (LAB DESTINO), esto es, **“El Licitante”** adjudicado asumirá el costo de recepción, almacenaje y distribución y financiamiento respectivo, por lo que **“El Licitante”** adjudicado se responsabilizará de entregar **“Los Bienes”** contemplados en el **Anexo técnico**.

En el caso de que **“Los Bienes”**, no cumplan con las características, especificaciones, condiciones y con la calidad solicitada en el **“Anexo técnico”**, de acuerdo con la supervisión del área requirente, éstos se tendrán por no aceptados, sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales y deducciones previstas en el **“Anexo técnico”** de las presentes bases.

“El Licitante” adjudicado tendrá bajo su cargo, cuenta y responsabilidad el equipo necesario para el suministro de **“Los Bienes”**; así como el medio de transporte para el traslado de su personal, material y consumibles necesarios para la entrega de **“Los Bienes”** sin costo adicional para la **“La Convocante”**.



3.4.- Especificaciones técnicas de los bienes

De conformidad a lo establecido en las fichas técnicas que forman parte del **“Anexo técnico”** de estas Bases.

3.5.- Garantía de los bienes.

De conformidad a lo establecido en el **“Anexo técnico”** de estas Bases.

"El Licitante" se obliga a responder por defectos o vicios ocultos en la entrega de **“Los Bienes”** objeto de la presente Licitación Pública Nacional y por cualquier otra responsabilidad en la que incurra por un periodo de 6 meses contados a partir de la formal recepción por parte del área requirente.

3.6.- Grado de integración nacional.

Los bienes objeto de esta Licitación Pública Nacional, deberán ser nacionales o contar cuando menos con el 50% de integración nacional, el que será determinado tomando en cuenta su costo neto de producción, que significa todos los costos, menos la promoción de venta, comercialización y de servicio posterior a la venta, regalías y embalajes, así como los costos financieros, de buena calidad y de marcas registradas que las empresas colocan en el mercado, de conformidad con el artículo 30 fracción I de “La Ley” y 53 del Reglamento de “La Ley”.

3.7.- Calidad de los bienes.

El **licitante**, deberá contar con la infraestructura necesaria, el personal especializado en el ramo, las técnicas, procedimientos, insumos y equipos suficientes y adecuados para el tipo de contratación solicitada, a fin de garantizar que el suministro de los bienes objeto de esta **Licitación Pública Nacional** sea proporcionado con la calidad, oportunidad y eficiencia requerida para tal efecto, comprometiéndose a desarrollarlo a entera satisfacción del **DIF-Ciudad de México**.

Personal autorizado del área requirente, se encargará de comprobar, supervisar y verificar el suministro de los bienes contratados.

3.8.- Normas Oficiales Mexicanas.

En términos de lo establecido en el artículo 33 fracción VII de **“La Ley”** y 37 de su **“Reglamento”**, **“Los Licitantes”**, deberán indicar en su propuesta que los bienes que ofertan cumplen con todas las Normas Oficiales Mexicanas relativas y aplicables de conformidad con las presentes bases y del **“Anexo técnico”**.

3.9. Visita a las instalaciones.

Con fundamento en lo establecido en el artículo 33 fracción XXIII de “La Ley”, se efectuarán visitas sanitarias a cada planta de producción y almacenes de los licitantes participantes, estas serán realizadas por la **Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM)** y el personal del DIF-Ciudad de México, **siendo de carácter obligatorio para todos los licitantes participantes**.

Las programaciones de las visitas quedarán previstas posterior a la primera etapa de la licitación, presentación y apertura de propuestas; el resultado de la visita será motivo de análisis para la elaboración del dictamen técnico; **por tanto, el licitante participante deberá de presentar dentro de su propuesta técnica la dirección de las plantas productoras y procesadoras, almacenes y contactos en cada uno de ellos.**

Los costos de las visitas correrán por cuenta de los licitantes, erogando una cantidad de **\$15,119.74 (Quince mil ciento**



diecinueve pesos 74/100 M.N.), por cada visita a planta procesadora, almacén de tráfico y/o almacén concentrador realizando, para tal efecto lo siguiente:

1. Presentar cheque certificado o de caja, a nombre de la Universidad Nacional Autónoma de México, por cada visita sanitaria a planta procesadora, almacén de tráfico y/o almacén concentrador, dentro y fuera de la Ciudad de México.
2. Para el caso del personal del DIF-Ciudad de México y de la Universidad Nacional Autónoma de México que se designe por el área requirente, el licitante deberá gestionar directamente los gastos generados por transporte, alimentación y en su caso hospedaje, en el momento de la realización de las visitas, dentro y fuera de la Ciudad de México; teniendo estrecha comunicación con el personal del DIF-Ciudad de México, y cubrirlos antes de la fecha programada en la calendarización de las visitas por parte del área requirente; gastos que deberán considerarse para 3 personas (en los que se considera personal de la UNAM y del DIF-Ciudad de México) y que dependerán de las ubicaciones de las plantas productoras, procesadoras y almacenes.
3. El licitante participante deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad debidamente firmado por el representante legal, en el que manifieste lo siguiente:

“Me comprometo a cubrir los gastos derivados y asociados de las visitas realizadas por el personal de la UNAM y personal asignado por el DIF- Ciudad de México, en caso de no cubrirse en tiempo y forma y de acuerdo a la programación que se realice posterior a la primera etapa del evento de licitación (presentación de propuestas), aceptó que se estaría en la omisión de un requisito técnico de las bases de licitación y por tanto tengo el conocimiento de que implicaría el desechamiento de mi propuesta.”.

Los parámetros a evaluar en las visitas sanitarias (durante el proceso de licitación y durante la vigencia del contrato) a las instalaciones serán conforme a la **NOM-251-SSA1-2009, “Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios”**, siendo esta de observancia obligatoria, específicamente en el punto 5 “Disposiciones generales” de dicha norma, que hace referencia de manera enunciativa al cumplimiento de los establecimientos que se dediquen al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, se revisarán en el territorio nacional para las personas físicas y morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que entró en vigor a partir del 26 de noviembre de 2010; siendo esta de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas y morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas no alcohólicas y alcohólicas; en este sentido, no se admiten otras Normas equivalentes o análogas ya sean de carácter nacional o internacional.

Se revisará documentación que señale el sistema de análisis de riesgos y control de puntos críticos que utiliza en cada etapa del proceso de manufactura y almacenamiento de las materias primas, productos intermedios y productos terminados por cada variedad ofertada, así como bitácoras y/o registros de ello. Los aspectos principales de la revisión del cumplimiento a la normatividad son: capacitación del personal en buenas prácticas de higiene, salud e higiene personal, condiciones de almacenamiento, control de operaciones, mantenimiento y limpieza, instalaciones y áreas, servicios, análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), control de plagas y transporte.

Los licitantes deberán de cumplir con todas y cada una de las pruebas de **“Los Bienes”** motivo de la presente licitación para ambos consecutivos, el incumplimiento en alguno de los bienes será motivo del desechamiento de la propuesta.

Será motivo de rescisión de contrato si los resultados obtenidos son considerados como **"NO APROBADO"**.

Además de las visitas a las plantas de producción y almacenes establecidas por parte de esta Licitación Pública Nacional, durante la vigencia del contrato, el área de Control de Calidad de DIF-Ciudad de México y la UNAM, podrán realizar visitas



aleatorias a la(s) plantas de producción y almacén(es) de tráfico del licitante adjudicado, para verificar el cumplimiento de lo anterior; en caso de detectar violación a esta disposición, se hará acreedor a las penas convencionales establecidas en el “**Anexo técnico**”, de estas Bases y en caso de negarse a estas visitas, el área contratante rescindirá del contrato.

3.10.- Muestras.

Con fundamento en lo establecido en el artículo 70 segundo párrafo de la La Ley, los bienes deberán cumplir invariablemente con las especificaciones técnicas indicadas en el “**Anexo técnico**” de estas bases y se sujetarán obligatoriamente a los análisis técnicos que establece la contratante a través del área requirente para cada bien.

Las muestras y los análisis de laboratorio deberán de ser entregados en el evento de presentación de propuestas, el costo de los análisis que se apliquen correrá por cuenta del **Licitante**.

Las muestras y análisis deberán presentarse en cajas cerradas, debidamente identificadas con etiqueta de datos del licitante, número de licitación y tabla nutricional. Asimismo, las muestras pueden presentarse en bobina transparente siempre y cuando esté debidamente identificada.

Los licitantes deberán entregar 20 muestras de los bienes en el contenido neto especificado conforme al “Anexo técnico”, integrando las fichas técnicas correspondientes (en hoja membretada del licitante) en el caso de la fruta fresca deberá presentar 5 muestras de cada fruta de acuerdo con el calendario de temporalidad incluido en el anexo técnico de las presentes bases, integrando las respectivas fichas técnicas en hojas Membretadas del Licitante.

“**Los Bienes**” deberán cumplir invariablemente con las especificaciones técnicas indicadas en el **APARTADO A** del “**Anexo Técnico**” Se requerirá a “**Los licitantes**” análisis de laboratorio de los insumos Leche, Cereales integrales, Verdura deshidratada y Fruta fresca.

Los licitantes entregarán los resultados de los análisis de laboratorio de los insumos Leche, Cereales integrales, Verdura deshidratada y Fruta fresca (en el evento de presentación de propuestas) durante el proceso licitatorio en el momento de la entrega de las muestras, mismos que deberán suscribirse a nombre del licitante participante.

Únicamente se recibirán los análisis que cuenten con la **certificación y acreditación vigente** y realizado por los laboratorios:

- Con certificación vigente por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), que incluyen a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC), y/o
- Laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA).

Los análisis deberán de presentarse con **vigencia actualizada a partir de la junta de aclaración de bases y** hasta la fecha de la segunda etapa del procedimiento es decir el evento de Presentación de apertura de propuestas con la documentación legal, administrativa, técnica y económica. “**Los licitantes**”, deberán adjuntar el documento que demuestre la certificación vigente de los Laboratorios que hayan realizado los análisis.

Las muestras y los resultados de análisis de laboratorio de todos los licitantes serán analizados por la unidad de la UNAM, especializada para la evaluación e interpretación de los resultados, a efecto de verificar que cumplan con los criterios sensoriales, gramaje o peso y nutricionales reportados en las etiquetas. Las interpretaciones de los resultados serán utilizadas por la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación a fin de elaborar el dictamen técnico.



“**Los Bienes**” deberán cumplir invariablemente con las especificaciones técnicas indicadas en el “**Anexo técnico**” de estas bases y se sujetarán obligatoriamente a las pruebas de análisis técnico que establece la Contratante a través del área requirente para cada bien.

4.- Anticipos.

Para el presente procedimiento no se otorgarán anticipos.

5.- Pago.

Los pagos correspondientes, se efectuarán en moneda nacional de conformidad con lo establecido en el artículo 64 de “**La Ley**”, y 54 de la Ley de Austeridad, Transparencia en Remuneraciones, Prestaciones y Ejercicio de Recursos de la Ciudad de México, a través de depósito en cuenta de cheques vía interbancaria, de acuerdo a las condiciones pactadas en el contrato respectivo dentro de los veinte días hábiles posteriores a la recepción de la factura debidamente requisitada.

El comprobante fiscal digital (factura electrónica) deberá presentarse a nombre del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México; R.F.C.: SDI 970703 ID7**, con domicilio fiscal en: Calle San Francisco, número 1374, Colonia Tlacoquemécatl del Valle, Alcaldía Benito Juárez, Código Postal 03200, en la Ciudad de México, en formato PDF y XML, la cual deberá contener lo señalado en los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación aplicable en los Estados Unidos Mexicanos y deberán ser enviados a la siguiente dirección electrónica: facturas.finanzas@dif.cdmx.gob.mx; mismas que deberán de contar con la validación de la Lic. Delia Elvira López Zamora, Directora Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación ubicada en Prolongación Xochicalco, número 929, Colonia Santa Cruz Atoyac, Alcaldía Benito Juárez, Código Postal 03310, en la Ciudad de México

Para el caso de que el comprobante fiscal digital entregado por “**El Licitante**” adjudicado presente errores o inconsistencias, el periodo que transcurra para realizar las correcciones, no se computará para efectos de pago.

“**El Licitante**” adjudicado, deberá enviar las facturas electrónicas en archivos PDF y XML, correspondientes a “**Los Bienes**” que hayan sido efectivamente entregados, conciliados y recibidos por la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** del “**DIF-Ciudad de México**”, a la siguiente dirección electrónica: facturas.alimentos@dif.cdmx.gob.mx.

A todas las facturas emitidas, invariablemente deberá anexarse las **Notas de Remisión** que amparen a la misma, las cuales deberán indicar nombre de la empresa, número de folio, semana a la que corresponde la entrega, partida, menú entregado en términos del presente anexo técnico, así como firma de la persona que recibe, fecha y hora de recepción, sello del plantel escolar y/o código de barras. **No se validarán para su pago las notas de remisión que no cumplan con los requisitos antes citados.**

Por lo que, “**El Licitante**” adjudicado deberá presentar en cada plantel escolar una nota de remisión por “**Los Bienes**” en cada entrega, señalando en la misma, el número de placa del transporte, las características y elementos que determine la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**.

En caso de que el total de “**Los Bienes**” indicado en las remisiones que amparen en las entregas de la semana, sean menores a la cantidad del insumo solicitado en la **programación semanal** que será notificada por la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**, se aplicarán las penas convencionales correspondientes, conforme al apartado penas convencionales, que se aplicarán directamente en la facturación presentada por “**El Licitante**” adjudicado, mismas que se cuantificarán sobre el costo total de “**Los Bienes**” en el que se presentaron incidentes según corresponda.



La entrega de la documentación para su validación deberá realizarse por **“El Licitante”** adjudicado a más tardar los tres días hábiles posteriores a la semana de distribución a la que se entregue **“Los Bienes”** en los planteles educativos, pudiendo hacer una entrega de factura complementaria adicional por semana, en la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** debiendo incluir la totalidad de las remisiones correspondientes a la semana, su periodicidad que será semanal, mismas que se recibirán de 09:00 a 15:00 horas los tres días hábiles posteriores a la semana de distribución.

La **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** revisará que las remisiones amparen la factura presentada para su pago, toda vez que no podrá rebasar la cantidad de bienes de distribución del insumo programado por semana, en caso de inconsistencias, la factura y remisiones, serán devueltas a **“El Licitante”** adjudicado para su debida corrección, en este sentido el tiempo que tarde **“El Licitante”** adjudicado en sustituir y regularizar la documentación rechazada será el tiempo que se retrasará el trámite de pago.

La **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** remitirá a la **Dirección Ejecutiva de Administración y Finanzas**, los análisis de distribución y la factura debidamente validada para el trámite de pago correspondiente.

Toda factura que no se encuentre validada por la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación no será tramitada para su pago.

En caso de que, **“El Licitante”** adjudicado no pueda realizar la entrega de **“Los Bienes”** por causas atribuibles al plantel educativo, deberá recabar sello, nombre, cargo, firma y la anotación de la vocalía, comité y/o autoridad educativa, en la cual se mencione la causa por la que no se recibieron **“Los Bienes”**, en caso de no contar con esta información se aplicaran las penas convencionales respectivas.

En caso de existir penas convencionales, el pago quedará condicionado a la entrega de la nota de crédito con el cálculo proporcional correspondiente.

En el supuesto de que sea rescindido el contrato, se hará efectiva la garantía de cumplimiento.

Tratándose de pagos en exceso, se deberá reintegrar las cantidades pagadas en exceso, más los intereses correspondientes, conforme a la tasa que será igual a la establecida por la Ley de Ingresos de la Ciudad de México para el Ejercicio Fiscal 2024, en los casos de prórroga para el pago de créditos fiscales, los cargos se calcularán sobre las cantidades pagadas en exceso en cada caso y se computarán por días naturales desde la fecha del pago, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición del Sistema.

Asimismo, es necesario que quien resulte adjudicado, deberá realizar el trámite de alta como acreedor para la inclusión al catálogo de cuentas para el depósito interbancario en cuenta de cheques, directamente el portal de la Secretaría de Administración y Finanzas mediante la siguiente liga <http://innovacion.finanzas.cdmx.gob.mx/proveedores/formato.html>, seleccionando URG 08PDDF SIST. PARA DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA.

6.- Impuestos y Derechos.

Los impuestos y derechos locales y federales que se generen con motivo de la entrega de **“Los Bienes”** objeto de la presente licitación, serán cubiertos por **“El Licitante”** adjudicado, por lo que **“La Convocante”** solo cubrirá lo correspondiente al Impuesto al Valor Agregado de acuerdo a la legislación impositiva vigente.

7.- Garantías.



7.1.-Garantía de formalidad de la propuesta.

Quienes participen, deberán garantizar su oferta de acuerdo a lo establecido en los artículos 73 fracción I y 75 de “**La Ley**” y artículo 360, fracción I, incisos a), c) d) o e) del Código Fiscal de la Ciudad de México y con lo señalado en las Reglas de Carácter General por las que se determina los tipos de garantía que deben constituirse y recibir las Dependencias, Órganos Desconcentrados, Alcaldías y Entidades de la Administración Pública del Distrito Federal, publicadas el 31 de mayo de 2011 en la Gaceta Oficial del Distrito Federal, por importe equivalente al **5% (cinco por ciento) del presupuesto máximo a adjudicar sin considerar el I.V.A.:**

- ✓ Fianza otorgada por una institución autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, a favor del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México; “La Convocante”** verificará su existencia en la página de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, de conformidad con lo establecido en el numeral 5, subnumeral 5.12.4 de la Circular Uno 2024 “Normatividad en Materia de Administración de Recursos”.

Si “**El Licitante**” opta por presentar la garantía de cumplimiento mediante fianza, esta deberá presentarse de conformidad con el **(Anexo 1)** de las presentes bases, a favor del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México.**

- ✓ Cheque de caja, el cual deberá ser nominativo, no negociable, librado con cargo a cualquier institución bancaria de esta localidad y a favor del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México** (original y copia).
- ✓ Cheque certificado, el cual deberá ser nominativo, no negociable, librado con cargo a cualquier institución bancaria de esta localidad y a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México (original y copia).
- ✓ Billeto de depósito expedido por institución bancaria establecida en la Ciudad de México a favor del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México** (original y copia).

La garantía deberá incluirse dentro del **sobre único** que contenga la Documentación Legal y Administrativa, Propuesta Técnica y Propuesta Económica.

La garantía de formalidad de la propuesta deberá permanecer vigente 15 días hábiles posteriores a la fecha del fallo, salvo la de aquella a quien se hubiera adjudicado el contrato, la que estará vigente hasta el momento en que el proveedor entregue la garantía de cumplimiento del contrato.

La convocante conservará en custodia la garantía de formalidad de la propuesta y podrá ser devuelta al licitante a los 15 días posteriores a la fecha del fallo, a solicitud expresa, por escrito firmado por el representante legal que se encuentre facultado por el licitante, dirigido a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios; salvo la del licitante ganador, la que se podrá devolver al momento en que entregue la garantía de cumplimiento del contrato correspondiente.

7.2.- Garantía de cumplimiento del contrato.

A quien se le adjudique el contrato para el suministro de “**Los Bienes**”, deberá garantizar su cumplimiento en términos de los artículos 73 fracción III, 75, 75 bis de “**La Ley**” y Artículo 360 fracción I incisos a), c), d) o e) del Código Fiscal de la Ciudad de México, por un importe equivalente **al 15% (quince por ciento) del presupuesto máximo adjudicado del contrato**, sin considerar impuestos mediante:

- ✓ Fianza otorgada por una institución autorizada en los términos de La Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, a favor de **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México; “La Convocante”** verificará su





existencia en la página de la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, de conformidad con lo establecido en el numeral 5, subnumeral 5.12.4 de la Circular Uno 2024 **“Normatividad en Materia de Administración de Recursos”**.

- ✓ La garantía de cumplimiento deberá presentarse de conformidad con el **(Anexo 2)** de las presentes bases, a favor del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México**; para tal efecto se informa a **“Los Licitantes”** que éstas se verificarán en el dispositivo de validación de fianzas que la Asociación Mexicana de Instituciones de Garantías ha instaurado en la página www.amig.org.mx. La garantía deberá contar con la línea de validación o en su caso presentar el archivo XML que permita a **“La Convocante”** verificar la validación de la Fianza.

Y contener, como mínimo, las siguientes previsiones:

- a) Que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato.
- b) Que para cancelar la fianza será requisito contar con la constancia de cumplimiento total de las obligaciones contractuales.
- c) Que la fianza permanecerá vigente durante el cumplimiento de la obligación que garantice y continuará vigente en caso de que se otorgue prórroga al cumplimiento del contrato, así como durante la substanciación de todos los recursos legales o de los juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva que quede firme, y
- d) Que la afianzadora acepta expresamente someterse a los procedimientos de ejecución previstos en La Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas para la efectividad de las fianzas, aún para el caso de que proceda el cobro de indemnización por mora, con motivo del pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.

Para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito de **“La Convocante”**, a través de la **Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios**.

Se podrá hacer efectiva la garantía de cumplimiento, cuando **“Los Bienes”** no sean entregados en los términos establecidos o que los mismos no cumplan con las características y especificaciones establecidas en las presentes bases de Licitación, **“Anexo Técnico”** y en el contrato que se formalice.

En la garantía señalada anteriormente, el importe deberá presentarse en moneda nacional; y redondeado en pesos, si el rango es entre 01 a 50 centavos el redondeo es hacia el número inmediato inferior y si es de 51 a 99 centavos, el redondeo es hacia el número inmediato superior.

En caso de prórrogas otorgadas a **“El Licitante”** adjudicado para el cumplimiento de sus obligaciones, derivadas de la formalización de convenios de ampliación al monto o al plazo del contrato, se deberá realizar la modificación correspondiente a la fianza.

Cuando al realizarse el finiquito resulten saldos a cargo del **“El Licitante”** adjudicado y éste efectúe la totalidad del pago en forma incondicional, el Sistema deberá cancelar la fianza respectiva.

Las modificaciones a las fianzas deberán formalizarse con la participación que corresponda a la afianzadora, en términos de las disposiciones aplicables. En las garantías señaladas anteriormente, el importe deberá presentarse en moneda nacional y redondeado en pesos, es decir: si el rango es entre 01 a 50 centavos el redondeo es hacia el número inmediato inferior y si es de 51 a 99 centavos, el redondeo es hacia el número inmediato superior.



7.3.-Póliza de responsabilidad civil.

“El Licitante” adjudicado, estará obligado a presentar póliza de responsabilidad civil, la cual deberá cubrir la vigencia total del contrato, para garantizar la cobertura de los daños a terceros que pudiera ocasionar durante la vigencia del mismo, por un importe igual o superior al monto total del contrato respectivo, expedida y precisa y únicamente a favor del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México**. Esta póliza de responsabilidad civil deberá ser entregada al inicio de la vigencia de la adquisición de “Los bienes” en la **Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios** de “La Convocante”.

En caso de que algún siniestro rebase el monto mencionado, los costos adicionales correrán por cuenta de “El Licitante” adjudicado, eximiendo a “La Convocante” de cualquier responsabilidad.

Esta póliza de responsabilidad civil quedará en resguardo de los archivos de la **Dirección de Finanzas** de “La Convocante”.

En caso de prórroga de la vigencia del contrato o aumento en la cantidad de “Los Bienes” requeridos, la póliza de responsabilidad civil continuará vigente conforme a lo anterior, pero “El Licitante” adjudicado, se obliga a presentar a “La Convocante”, un endoso de ampliación o una nueva póliza equivalente al monto modificado.

8.- Pena convencional.

De conformidad con lo establecido en el artículo 69 de “La Ley”, que establece que las Dependencias, Órganos Desconcentrados, Delegaciones y Entidades, deberán pactar penas convencionales a cargo de los proveedores o prestadores de servicios por incumplimiento a los contratos, por deficiencia o mala calidad de “Los Bienes”, por el atraso en la entrega de “Los Bienes” y por la divulgación de la información confidencial objeto del contrato, las cuales siendo enunciativas más no limitativas se señalan en el “Anexo Técnico”, siendo las siguientes:

1.	Incidentes en la operación	Pena convencional
1.1	La no distribución de “Los Bienes” programados en los planteles educativos.	15% sobre el valor total de distribución de los bienes programados en el día afectado en el plantel educativo.
1.2	Distribución de “Los Bienes” diferente al programado en los planteles educativos, sin previo aviso (por lo menos con 24 horas de anticipación)	15% sobre el valor total de “Los Bienes” en el día afectado en el plantel educativo.
1.3	Distribución de “Los Bienes” programados en los planteles educativos en un horario diferente al establecido.	15% sobre el sobre el valor total de “Los Bienes” entregado en horario diferente en el plantel educativo.
1.4	“ Distribución de Los Bienes ” programados en los planteles educativos en un día diferente al establecido.	15% sobre el total de “Los Bienes” proporcionado y distribuido en día diferente al programado en el plantel educativo.



1.5	Por rechazos imputables al proveedor cuando la vocalía, comité y/o autoridad educativa así lo señale en la nota de remisión y/o cuando haya reporte de incidente a través del módulo de atención y canalización de reporte de incidentes.	15% sobre el valor total de “Los Bienes” programado originalmente en el plantel educativo.
1.6	Por entrega de remisiones a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” del rechazo imputable al plantel escolar con las características y elementos que se establecen en el presente anexo técnico.	15% sobre el valor total de “Los Bienes” programado originalmente en el plantel educativo.
1.7	Por no entregar nota de remisión al plantel escolar con las características y elementos que se establecen en el presente anexo técnico.	15% sobre el total de “Los Bienes” programado en el plantel escolar el día que corresponda.
1.8	Por la utilización de vehículos para el traslado de “Los Bienes”, en condiciones diferentes a las que se establecen en el presente anexo técnico.	15% sobre el valor total de “Los Bienes” por el vehículo reportado.
1.9	Por no portar los repartidores el uniforme y/o gafete de identificación establecido en el presente anexo técnico.	15% sobre el total de “Los Bienes” por plantel que reportó, por cada día de incumplimiento.
1.10	Por mal manejo de “Los Bienes” en la recepción, almacenamiento y distribución en planteles educativos reportados vía módulo de atención y canalización de reporte de incidentes y/o en la nota de remisión.	15% sobre el valor total de “Los Bienes” programado en el plantel educativo.
1.11	Por la no entrega completa a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” del informe diario sobre la distribución de “Los Bienes”	0.5% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en ese día en el que se omitió la entrega del informe
1.12	Por entrega de remisiones con duplicidad de hora de entrega por un mismo operador en diferentes planteles a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación”	15% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en los planteles educativos con duplicidad de hora de entrega por operador.
2. Incidente en la documentación de “Los Bienes”		Pena convencional
2.1	No entrega a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” , los certificados de liberación de “Los Bienes” que integran el menú a distribuir, en el calendario que se establece.	1% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en la semana en la que se omitió la entrega del certificado.



2.2	Por omitir la entrega de muestras físicas de “Los Bienes” de cada uno de los lotes reportados en los certificados de liberación, en el calendario que se establece.	2% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en la semana de incumplimiento.
2.3	No entrega a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” , de los análisis de laboratorio de conformidad con los anexos del presente contrato en las fechas determinadas en el calendario que se establece. La aplicación de esta pena no exime a “El Proveedor” de la presentación de los análisis.	1% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en la semana en la que se omitió la entrega de los análisis de laboratorio.
2.4	No entrega a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” de comprobantes de fumigación en el calendario que se establece (del almacén de tráfico, empresas solidarias y parque vehicular para tránsito), la aplicación de esta pena no exime a “El Proveedor” de la presentación de los certificados de fumigación en copia autenticada.	1% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en la semana en la que se omitió la entrega de los comprobantes de fumigación
3. Incidentes en la calidad de “Los Bienes”		Pena convencional
3.1	Por cualquier tipo de variación en la composición y en las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, toxicológicas y sensoriales de cualquiera de “Los Bienes” descritos en el anexo técnico , detectadas en el análisis de la persona moral o física que el “DIF - Ciudad de México” designe para tal efecto, por conducto de la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” o en los resultados de los análisis técnicos enviados por “El Proveedor” .	1% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en la semana en que se detectó el incidente, en caso de no haber programación, se hará sobre la semana inmediata anterior. Este supuesto específico resultará aplicable en el momento que quedé completamente documentado el incidente una vez realizados los análisis técnicos de calidad, y se considerará en cualquier conciliación de remisiones pendiente de pago.
3.2	Deficiencias en el empaque, envase y embalaje de “Los Bienes” , que afecten las especificaciones	15% sobre el valor total de “Los Bienes” entregados en el plantel escolar donde se



	descritas en el anexo técnico.	detectó el incidente.
3.3	Omisión en la sustitución de “Los Bienes” afectados en los planteles educativos, en un plazo máximo de tres días hábiles, una vez notificado a “El Proveedor” .	2% por cada día hábil posterior al vencimiento del plazo, sobre el valor de “Los Bienes” programados en el plantel en la semana en que se recibió el insumo
3.4	Por omitir la recolección de “Los Bienes” afectados fuera del plazo máximo de 5 días hábiles, traslado y por la omisión de la destrucción de “Los Bienes” fuera del plazo máximo de 3 días hábiles posteriores a la notificación por escrito por parte de la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” .	15% sobre el valor de “Los Bienes” programados en el plantel educativo donde se detectó el incidente.
3.5	En el supuesto de que se encuentren en los planteles educativos los lotes de “Los Bienes” previamente rechazados por “DIF Ciudad de México” en el almacén concentrador.	2% sobre el valor de “Los Bienes” programados en la semana donde se detectó el incidente. “El Proveedor” está obligado al retiro y la sustitución de los mismos en los planteles educativos.
3.6	La omisión en la entrega del diseño institucional del envase y/o empaque individual de “Los Bienes” dentro del plazo establecido.	0.05% diario sobre el total de “Los Bienes” programados en el día de su vencimiento del plazo de entrega o de la entrega inmediata anterior al día de vencimiento si fuera el caso que no hubiera programación.
3.7	Entrega de “Los Bienes” en los planteles educativos en condiciones de empaque, envase y embalaje distintas a las autorizadas.	2% sobre el total de “Los Bienes” entregados en condiciones diferentes en el plantel educativo.

La **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación y Alimentación** al momento de la revisión de las facturas presentadas por **“El Licitante”** adjudicado, indicará por escrito a la **Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios**, los incidentes presentados por parte de **“El Licitante”** adjudicado, con relación a la programación semanal que corresponda, a efecto de que se notifique a **“El Licitante”** adjudicado la pena convencional por incumplimiento a que se hubiere hecho acreedor.

Solo se pagará lo efectivamente entregado. Se entiende que de presentarse alguno de los supuestos antes señalados en la entrega de **“Los Bienes”**, se descontará directamente del pago en la factura global.

El monto de las penas convencionales se calculará sin incluir impuestos, por cada día natural de incumplimiento, dicho cálculo se realizará con base en la información que la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** proporcione a la **Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios**. Asimismo, notificará por escrito a **“El Licitante”** adjudicado sobre los incumplimientos en que incurra para que dentro de un término de cinco días hábiles manifieste por escrito lo que a su derecho convenga y ofrezca las pruebas que crea convenientes a efecto de desacreditar su incumplimiento, por lo que en caso de no hacer ninguna manifestación, ni ofrecer las pruebas al respecto del término citado **“El Licitante”** adjudicado acepta la aplicación de la pena o las penas convencionales.

La aplicación de las penas se efectuará de conformidad a los motivos y porcentajes establecidos en el **“Anexo técnico”** de las presentes bases.

La suma de las penas convencionales por ningún concepto podrá exceder el importe de la garantía de cumplimiento del contrato, esto sin menoscabo de los supuestos que pudieran aplicar en el punto 14.5. Rescisión del contrato de estas bases.

En caso de iniciar el procedimiento de rescisión, se hará efectiva la fianza de garantía de cumplimiento del contrato. La Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios del DIF-Ciudad de México será la responsable de la aplicación de las penas convencionales, previa notificación del incumplimiento por parte de la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación, asistido por la Dirección de Alimentación a la Infancia. Asimismo, notificará por escrito al licitante que resulte adjudicado sobre los incumplimientos en que incurra.

El importe de las penas convencionales se deducirá de la facturación correspondiente sin considerar el impuesto al valor agregado y se liquidará solo la diferencia que resulte. **“La Convocante”** no aceptará pagos en especie.

“La Convocante” por ningún motivo autorizará condonación de sanciones por incumplimiento o retraso en la entrega de los bienes, cuando las causas sean imputables a **“El Licitante”** adjudicado.

La aplicación de esta pena convencional será independiente al proceso de rescisión de acuerdo con lo que establece **“La Ley”**, considerando la gravedad del incumplimiento y el perjuicio que el mismo pudiera ocasionar a los intereses de **“La Convocante”**.

En caso de que sea necesario llevar a cabo la rescisión administrativa del contrato, independientemente de la aplicación de la pena convencional a la que se hace referencia, se hará efectiva la fianza de garantía de cumplimiento del contrato.

La penalización tendrá como objeto resarcir los daños y perjuicios ocasionados a **“La Convocante”**, por el retraso en la entrega de **“Los Bienes”** señalados en el contrato.

9.- Responsabilidad laboral.

“El Licitante”, deberá manifestar en un escrito bajo protesta de decir verdad que él será el único responsable de las obligaciones que se deriven de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de trabajo y seguridad social, que se generen con respecto del personal que utilice para la entrega de **“Los Bienes”**, así como responder a todas las reclamaciones que sus trabajadores presentaren en su contra o en contra de **“La Convocante”**, deslindándola de toda responsabilidad laboral, civil, penal o de cualquier otra índole, reconociendo expresamente y para todos los efectos legales que no existe sustitución patronal por parte de **“La Convocante”**, ni se le considerará a la misma como patrón solidario, este escrito deberá incluirse



dentro del sobre único que contiene la documentación legal, administrativa, propuesta técnica y propuesta económica.

En el supuesto de que, no obstante, lo señalado en el párrafo anterior, “**La Convocante**”, se vea obligada a cubrir alguna cantidad con motivo de cualquier reclamación que pudiera tener en su contra, a causa de alguna decisión de autoridad competente, “**El Licitante**” adjudicado se obliga a restituir de inmediato la cantidad erogada.

10.- Forma de presentación de las propuestas.

“**Los Licitantes**” deberán presentar en un sobre cerrado de manera inviolable y claramente identificable con sus datos (nombre o razón social) que deberá contener una copia simple y el original o copia certificada por Fedatario Público para cotejo de su Documentación Legal y Administrativa, así como originales de la Propuesta Técnica y Propuesta Económica incluyendo la Garantía de Formalidad de la Propuesta, solicitada en estas bases, la no presentación de toda la documentación solicitada en el sobre cerrado, será motivo de descalificación del licitante.

Las propuestas deberán estar dirigidas a la Dirección Ejecutiva de Administración y Finanzas del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México, con atención a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios, atendiendo lo siguiente:

- a) Toda la documentación administrativa, técnica y económica deberá tener el número de la presente licitación pública nacional.
- b) Preferentemente impresas en papel con membrete; sin tachaduras ni enmendaduras; en idioma español.
- c) Firmadas en todas sus hojas por la persona que tenga poder legal para tal efecto.
- d) Los escritos solicitados deberán presentarse en original, manifestando bajo protesta de decir verdad aquellos que expresamente así se soliciten.
- e) Bajo ninguna circunstancia se negociarán las condiciones estipuladas en estas bases o en las propuestas presentadas por “**Los Licitantes**”.

En los textos, no se aceptarán tachaduras, palabras sobrepuestas a otras o entre líneas, lo anterior, será motivo de descalificación, en términos de lo establecido en el artículo 33 fracción XVII de “**La Ley**”.

Para agilizar el manejo de la información, sin que sea causa de desechamiento, la documentación podrá presentarse con separadores e identificadores para su pronta revisión, foliadas y en medio magnético, de acuerdo a lo siguiente:

10.1.- Documentación legal y administrativa.

10.1.1. Documentación legal.

1. Para personas físicas presentarán acta de nacimiento y CURP
2. y para personas morales acta constitutiva de la empresa y sus modificaciones, debidamente protocolizadas e inscritas en el Registro Público de la Propiedad y del Comercio en el que se aprecie el sello y registro de la misma, a fin de constatar el objeto social o giro de la empresa, mismo que deberá estar relacionado con los bienes objeto de esta Licitación. **Original o copia certificada y Copia simple.**
3. Quien suscriba la propuesta, deberá acompañar el poder notarial (documentos notariales) que lo acrediten como





representante o apoderado legal de la persona física o moral con facultades legales expresas para comprometerse y contratar en nombre y representación de la misma. **Original o copia certificada y Copia simple.**

4. Identificación oficial vigente del representante legal de la empresa o de la persona física, en los casos en que resulte aplicable (Credencial para votar, Pasaporte, Cédula Profesional, Cartilla del Servicio Militar Nacional liberada, Licencia de Conducir). **Original o copia certificada y Copia simple.**
5. Acreditación de la personalidad del representante o apoderado legal.
(Formato Anexo 3) para persona moral.
(Formato Anexo 3-bis) para persona física.
6. Para personas físicas o morales la Constancia de Situación Fiscal (Registro Federal de Contribuyentes), actualizado de acuerdo con la Resolución de la Miscelánea Fiscal. **Original y Copia.**
7. Alta de Hacienda (Inscripción en el RFC o R1 o R2), en el cual se establezca su actividad preponderante. **Original y Copia.**
8. Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales 32-D del Código Fiscal de la Federación emitida por el Servicio de Administración Tributaria. (con fecha no mayor a 3 días hábiles de antelación a la fecha de la presentación de propuestas) **Original y Copia.**
9. Declaración anual de contribuciones federales por concepto del **I.V.A. e I.S.R. correspondientes al ejercicio 2023**, y los **mensuales de enero a diciembre del ejercicio 2024**, debiendo contar con el sello de recepción del Sistema de Administración Tributaria (SAT), de la Institución bancaria, o bien, el comprobante electrónico del pago vía internet. **Original y copia.**
10. Comprobante de domicilio fiscal con una antigüedad no mayor a tres meses anteriores a la fecha de presentación de propuestas del procedimiento a nombre del Licitante (recibo de pago del impuesto predial, luz, teléfono o estados de cuenta a su nombre). En caso de ser comprobantes impresos de internet, estos deberán contar con sello digital. La dirección que contenga el comprobante de domicilio deberá corresponder a la señalada en la Constancia de Situación Fiscal. **Original y Copia.**
11. Relación de vehículos propios y/o arrendados que serán destinados para la comercialización de los bienes, motivo de esta Licitación y que contenga como mínimo: marca, modelo, placas de circulación, si es arrendando o propio, usando el formato del **Anexo 7. (En original o copia certificada y copia simple para cotejo).**
12. Constancia (vigente) del Registro en el Padrón de Proveedores de la Administración Pública de la Ciudad de México, expedida por la Dirección General de Recursos Materiales y Servicios Generales de la Secretaría de Administración y Finanzas del Gobierno de la Ciudad de México. **Original y Copia**

10.1.2. Documentación administrativa.

1. Recibo de pago de estas bases que contenga el sello de pago dentro del periodo de venta de las bases, el cual deberá estar fechado a más tardar el último día de venta de bases. **Original y copia.**
2. Curriculum que como mínimo incluya:
 - Experiencia y descripción en la comercialización de los bienes motivo de la presente Licitación Pública Nacional;
 - Organigrama y plantilla actualizada de personal con nombres y puestos;
 - Lista de clientes, con nombres, direcciones y teléfonos de los responsables de la contratación de empresas





privadas, así como, del sector público, en donde haya realizado la fabricación, venta y/o distribución o comercialización de los bienes similares a los solicitados en estas bases, presentando original y copia simple de al menos tres contratos de la lista presentada, con una antigüedad no mayor a cinco años de la presente Licitación Pública Nacional.

3. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en el que manifieste que guardará la más estricta confidencialidad respecto de la información y documentación que con motivo de las presentes bases se genere y en caso de resultar adjudicado, durante la entrega de los bienes; para hacer uso de dicha información se necesitará una autorización por escrito por parte de **“La Convocante”**.
4. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en la que señale que se encuentra al corriente en el pago de contribuciones Federales ante el Servicio de Administración Tributaria por concepto de IVA e ISR.
5. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en el cual manifieste que la empresa que representa es de nacionalidad mexicana, de conformidad con lo establecido en el artículo 30 fracción I de La Ley.
6. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal mediante el cual manifieste estar enterado y de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 69 de La Ley, para que, en el caso de presentarse atrasos en la entrega de los bienes en las fechas pactadas, incumplimiento a cualquiera de las obligaciones contenidas en el contrato, ambas imputables al licitante, se aplicarán las penas convencionales, y en su caso el inicio del procedimiento de rescisión administrativa respectivo para hacer efectiva la garantía de cumplimiento del contrato.
7. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en el que manifieste que en caso de subcontratar los bienes motivo de esta licitación y en caso de resultar adjudicado se hace responsable del cumplimiento total del contrato que se formalice.
8. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal en el que manifieste que todo el personal a su cargo y/o que realicen la entrega de **“Los Bienes”** están debidamente dados de alta ante el Instituto Mexicano del Seguro Social. De conformidad con lo señalado en el Programa de Derechos Humanos de la Ciudad de México, en específico en la línea de acción de 1089 que a la letra indica: “Fortalecer los recursos humanos, financieros y materiales del área de la Secretaría de Trabajo y Fomento al Empleo (STYFE), responsable de vigilar de manera sistemática la inscripción de los trabajadores al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), por parte de las empresas con sede en la Ciudad de México y notificar al Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), en caso de incumplimiento”.
9. A fin de dar cumplimiento al numeral 5.7.9 de la circular UNO 2024, Normatividad en Materia de Administración de Recursos, “El licitante” deberá presentar lo siguiente:
 - Opinión Positiva de cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, Artículo 32-D la cual es emitida por el I.M.S.S. (Instituto Mexicano del Seguro Social) teniendo al menos un número de 20 trabajadores inscritos como mínimo, de conformidad con el ACUERDO número ACDO.AS2.HCT.270422/107.P.DIR dictado por el H. Consejo Técnico en sesión ordinaria de 27 de abril del presente año, por el que se aprobaron las Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, así como su Anexo Único, Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 22 de septiembre de 2022, en correlación con el ACUERDO ACDO.AS2.HCT.250423/106.P.DIR dictado en sesión ordinaria celebrada el día 25 de abril del presente año,





por el que se aprobaron las Disposiciones transitorias aplicables a las Reglas de carácter general para la obtención de la opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales en materia de seguridad social, publicadas el 22 de septiembre de 2022, Publicado en el Diario Oficial de la Federación el 04 de mayo de 2023, con fecha no mayor a un mes de antelación a la fecha de la primera etapa de este procedimiento denominado “Presentación y apertura de propuestas” y la relación del Personal Asegurado, que debe contener como mínimo el nombre del trabajador y su número de registro de Seguridad Social, con fecha NO MAYOR A UN MES de antelación a la primera etapa del procedimiento denominado “Presentación y Apertura de Propuestas” y los comprobantes de pago de los dos últimos bimestres completos inmediatos anteriores al presente procedimiento de Licitación (es decir julio-agosto de 2024, septiembre-octubre y noviembre-diciembre 2024).

Ingresarán en la página de internet del Instituto (www.imss.gob.mx), en el apartado "patrones o empresas", después en "escritorio virtual", donde se registrarán con su firma electrónica (FIEL) y contraseña, y deberán aceptar los términos y condiciones para el uso de los medios electrónicos, en el supuesto de tener un representante legal, éste ingresará con su FIEL.

Posteriormente elegirá la sección "datos fiscales" y en el apartado "acciones", la opción "opinión de cumplimiento". Tratándose de representantes legales, previamente, en el apartado "empresas representadas" deberá seleccionar la persona representada de la cual requiere la opinión de cumplimiento.

Después de elegir la opción "opinión de cumplimiento", el particular podrá imprimir el documento que contiene la opinión

- Documento vigente con fecha no mayor a 15 días anteriores a la fecha de la presentación de las propuestas, expedido por el Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores en la que conste encontrarse sin adeudo de sus obligaciones en la materia, conforme lo dispone la regla primera del Anexo Único del Acuerdo del H. Consejo de Administración del Instituto del Fondo Nacional de la Vivienda para los Trabajadores, por el que se emiten las reglas para la obtención de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos publicado en el Diario Oficial de la Federación el 28 de junio de 2017, con relación al convenio de colaboración administrativa en materia fiscal celebrado con el Gobierno Federal.
10. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en que manifieste que sus accionistas, funcionarios y el que suscribe la manifestación no se encuentra en ninguno de los supuestos establecidos en los artículos 39, 39 bis de “La Ley” y 67 de La Ley de Responsabilidades Administrativas de la Ciudad de México.
 11. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en el cual manifieste 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 intereses. En caso de que el licitante sea persona moral, dichas manifestaciones deberán presentarse respecto a los socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad, conforme a lo establecido en el artículo 49 fracción XV de la Ley de Responsabilidades Administrativas de la Ciudad de México.
 12. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en el cual, manifieste que durante el proceso sus representantes y empleados, se conducirán con respeto y se abstendrán de incurrir en actos de soborno, cohecho, corrupción y quebranto de las leyes y disposiciones normativas.
 13. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal en el que se obliga a asumir toda la responsabilidad en caso de que se infrinjan patentes, marcas o derechos de autor, sin ninguna



responsabilidad para la Administración Pública de la Ciudad de México.

- 14.** De conformidad con lo establecido en el lineamiento décimo tercero fracción II inciso A de los Lineamientos para la Presentación de Declaración de Intereses y Manifestación de No Conflicto de Intereses, se informa que los servidores públicos de este Sistema que cuentan con atribuciones para la atención o resolución del presente procedimiento son los siguientes:

Responsables del procedimiento:

Lic. María Concepción Hernández Nava, Directora Ejecutiva de Administración y Finanzas.
Lic. Francisco Xavier Montejano Rodríguez, Director de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios.
Lic. Jorge Antonio Salazar Ballesteros. - Subdirector de Compras y Control de Materiales.

Responsable del Área requirente:

Lic. Delia Elvira López Zamora, Directora Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación.
Lic. Julio César Muñoz Cruz, Director de Alimentación a la Infancia
Lic. Ricardo Augusto Manrique Garza, Subdirector de Programación, Control y Calidad.
Lic. Jesús Alberto Sámano Camacho, Jefe de Unidad Departamental de Programación de Suministros de Raciones Alimenticias en Planteles Escolares.
Lic. Daniel Cárdenas Chávez, Jefe de Unidad Departamental de Control de Calidad.

Manifestación del Licitante

Se requiere a todo particular interesado en el presente acto o procedimiento, la presentación de un escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, manifestando que no se encuentra en ninguno de los supuestos de impedimento legal correspondiente, inhabilitado o sancionado por la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México, por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno de la Administración Pública Federal o autoridades competentes de los Gobiernos de las Entidades Federativas o Municipios.

Asimismo, para prevenir y evitar la configuración de conflicto de intereses, todo particular interesado deberá **manifestar bajo protesta de decir verdad** que los socios directivos, accionistas, administradores, comisarios y demás personal de sus procesos de ventas, comercialización, relaciones públicas o similares, no tienen, no van a tener en el siguiente año o han tenido en el último año, relación personal, profesional, laboral, familiar o de negocios con las personas servidoras públicas antes señaladas. **(Anexo 4)**.

- 15.** Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal en el que manifieste, que tiene plena capacidad de respuesta, cuenta con los recursos técnicos y solvencia económica para suministrar los bienes solicitados y para responder a los compromisos que deriven de la presente licitación.
- 16.** Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal en el que manifieste el cumplimiento de sus obligaciones fiscales previstas en el Código Fiscal de la Ciudad de México **(Anexo 5)**, y el instructivo de llenado contenido en el mismo.
- 17.** Adicionalmente al escrito de promoción indicado en el punto 15, de conformidad con lo establecido en el artículo 58 último párrafo de la Ley de Austeridad Transparencia en Remuneraciones, Prestaciones y Ejercicio de Recursos de la Ciudad de México y numeral 8.2, 8.3 y 8.4 de la Circular Contraloría General para el Control y Evaluación de la Gestión Pública; el





Desarrollo, Modernización, Innovación y Simplificación Administrativa, y la Atención Ciudadana en la Administración Pública del Distrito Federal, publicada el día 25 de enero de 2011, en la Gaceta Oficial de la Ciudad de México; **“El Licitante”, deberá presentar constancia de adeudos correspondiente a los últimos cinco ejercicios, expedida por la Administración Tributaria que le corresponda, o en su caso, por el Sistema De Aguas de la Ciudad de México, respecto a las siguientes contribuciones (para los casos que aplique):**

- a) Impuesto predial.
- b) Impuesto sobre adquisición de inmuebles.
- c) Impuesto sobre nóminas.
- d) Impuesto sobre tenencia o uso de vehículos.
- e) Impuesto por la prestación de servicios de hospedaje.
- f) Derechos por el suministro de agua.

En caso que las constancias de adeudos se encuentre en trámite, sólo bastará presentar en el acto de presentación y apertura de la propuesta el acuse del comprobante de trámite (original y copia) de la solicitud de **inicio del trámite de la constancia de adeudo con fecha no mayor a quince días anteriores a la fecha de la presentación de las propuestas realizado ante la Administración Tributaria correspondiente o del Sistema de Aguas de la Ciudad de México**; sin embargo, se aclara que **“El Licitante”** que resulte adjudicado en este procedimiento deberá presentar previo a la formalización del contrato la constancia de adeudos respectiva.

“El Licitante” cuya causación de las contribuciones mencionadas, es menor a cinco años, deberá presentar la constancia a partir de la fecha de la cual se generaron.

En caso de no aplicarle alguna o algunas de las contribuciones al que se refiere el Código Fiscal de la Ciudad de México y de conformidad al numeral 5.4.6 de la Circular Uno 2024, deberá manifestarlo por escrito, mismo que deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar firmada por el representante legal
- Señalar nombre, denominación o razón social.
- Número telefónico y domicilio para oír y recibir notificaciones dentro de la Ciudad de México.
- Nombre de la persona autorizada para recibir notificaciones.
- Indicar claramente y expresamente el motivo del porque no son causantes de estas contribuciones.

“El Licitante” deberá presentar las constancias de adeudos que emita la Administración Tributaria correspondiente o en su caso el Sistema de Aguas de la Ciudad de México de los impuestos locales, con una vigencia **NO MAYOR A UN MES** del evento de Licitación Pública Nacional que se denomina “Primera etapa”, que es la presentación de documentación legal y administrativa, técnica y económica.

Las empresas que no tengan su domicilio fiscal, ni bienes muebles e inmuebles de su propiedad en la Ciudad de México, deberá presentar únicamente el escrito establecido en el numeral que antecede (punto 15), donde manifieste que las contribuciones indicadas en el **Anexo 5** no le son aplicables y por tanto, no tiene obligaciones fiscales con el Sistema Tributario de la Ciudad de México, señalando las causas o razones al respecto, anexando manifestación bajo protesta de decir verdad que no le aplican, firmada por el representante legal de la razón social, acreditando tal supuesto mediante la presentación del documento original y copia que lo compruebe.



No se aceptarán certificaciones de pago de las contribuciones antes referidas.

18. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal en el que manifieste respecto del domicilio fiscal e información de contacto para personas físicas y morales, en la que se establezca el domicilio fiscal, así como el domicilio donde se encuentre la administración o asentamiento principal del negocio, conforme al artículo 21 del Código Fiscal de la Ciudad de México y artículo 10 del Código Fiscal de la Federación, asimismo nombre y número telefónico del contacto para en su caso la programación de visitas conforme al artículo 77 de **“La Ley”**.
19. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal en el que indique el nombre, número telefónico, la denominación o razón social del licitante, domicilio para oír y recibir notificaciones dentro de la Ciudad de México y el nombre de la persona autorizada para recibirlas, debiendo presentar copia del comprobante de domicilio en mención con una antigüedad no mayor a tres meses y copia de identificación oficial de la persona autorizada.
20. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal en el que manifieste el conocimiento y aceptación del contenido de las presentes bases y sus anexos, así como lo derivado de la junta de aclaración de bases.
21. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal en el que manifieste que en caso de resultar adjudicado tendrá la calidad de patrón, respecto al personal que utilice para la entrega de los bienes objeto de la presente licitación y teniendo conocimiento pleno de las disposiciones de la Ley Federal del Trabajo y demás ordenamientos en materia de Trabajo y Seguridad Social, por lo que **“La Convocante”** no podrá considerarse patrón solidario o sustituto de ninguna de las obligaciones y responsabilidades que **“El Licitante”** adjudicado tenga con respecto a sus trabajadores.
22. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en el que manifieste que la empresa que representa por sí misma, o a través de interpósita persona, se compromete a no incurrir en prácticas no éticas o ilegales durante el procedimiento de licitación, así como en el proceso de formalización y vigencia del contrato, y en su caso los convenios que se celebren, incluyendo los actos que de estos deriven, de conformidad a lo dispuesto por el numeral 5.4.2 de la Circular Uno 2024, Normatividad en Materia de Administración de Recursos, conforme al **(Anexo 6)** de las presentes bases.
23. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en el que manifieste que los derechos y obligaciones que se deriven del contrato que se formalice de la presente licitación, no podrán cederse en forma parcial o total a favor de cualesquiera otra persona física o moral, de conformidad a lo que señalado en el artículo 61 de La Ley.
24. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en el que manifieste no tener acción, juicio, procedimiento o medio de defensa alguno de cualquier naturaleza, pendiente o en trámite ante cualquier tribunal, dependencia gubernamental o arbitral, que pudiera afectar en forma adversa e importante su condición financiera o legal o la existencia probable o amenaza de que se produzca en su contra juicio o procedimiento, o en contra de cualquiera de sus propiedades o activos, que pudiera afectar la entrega de los bienes o que, si existieran, se resolvieran en su contra, o pudieran tener un efecto substancialmente adverso en sus negocios, operaciones, asuntos, propiedades o activos, durante la vigencia de éste.
25. En caso de que los licitantes no sean fabricantes de algunos de los bienes que integran el alimento escolar ofertado, deberá presentar escrito del o los fabricante de los mismos en el que manifieste no tener acción, juicio, procedimiento o medio de

defensa alguno de cualquier naturaleza, pendiente o en trámite ante cualquier tribunal, dependencia gubernamental o arbitral, que pudiera afectar en forma adversa e importante su condición financiera o legal o la existencia probable o amenaza de que se produzca en su contra juicio o procedimiento, o en contra de cualquiera de sus propiedades o activos, que pudiera afectar la entrega de los bienes o que, si existieran, se resolvieran en su contra, o pudieran tener un efecto substancialmente adverso en sus negocios, operaciones, asuntos, propiedades o activos, durante la vigencia de éste.

Las copias de la documentación legal y administrativa presentada, serán cotejadas por el servidor público responsable, para lo cual deberá tener a la vista los documentos originales, para los efectos legales que sean requeridos con posterioridad.

- 26.** A fin de dar cumplimiento a las Reglas para Fomentar y Promover la participación de Micro, Pequeñas y Medianas Empresas Nacionales y Locales, en las Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios que realice la Administración Pública de la Ciudad de México, deberá presentar escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la empresa y firmado por el representante legal en el que indique la estratificación o clasificación de su representada, según el siguiente cuadro:

SECTOR	MICRO EMPRESA	PEQUEÑA EMPRESA	MEDIANA EMPRESA
Actividad comercial	De 1 a 5 empleados	De 6 a 20 empleados	De 21 a 100 empleados
Servicios	De 1 a 20 empleados	De 21 a 50 empleados	De 51 a 100 empleados
Industria	De 1 a 30 empleados	De 31 a 100 empleados	De 101 a 500 empleados

Debiendo manifestar el sector al que pertenece y el tipo de empresa que corresponda, de acuerdo al número de empleados por Sector.

- 27.** Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la empresa y firmado por el representante legal en donde manifieste que los trabajadores que laboran en su empresa se encuentren inscritos en el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) facultando a la **“La Convocante”** para verificar aleatoriamente la debida observancia de las prestaciones de seguridad social ante dicho Instituto a través de sus delegaciones correspondientes durante la vigencia del contrato que se suscriba con motivo de la adjudicación.

Nota: La falta de algún requisito de la Documentación Legal y Administrativa, será causa de su desechamiento

10.2.- Propuestas técnica y económica.

10.2.1. Propuesta técnica.

1. Ficha técnica firmada por el representante legal del licitante con la descripción completa de los productos ofertados, respetando las especificaciones establecidas en el **“Anexo técnico”** de estas bases, manifestando la marca comercial que oferte, en su caso, por cada uno de los conceptos que integran la **partida**. Asimismo, las especificaciones técnicas de los materiales de envase y embalaje utilizados para la fabricación y manejo de los bienes ofertados.
2. Entrega de las muestras físicas y los resultados de los análisis de laboratorio debidamente identificadas cumpliendo con lo establecido en el punto **3.10** de las bases de licitación.
3. Especificaciones técnicas de todas y cada una de las materias primas utilizadas para la fabricación de cada uno de los bienes ofertados.





4. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en el que señale que los domicilios fiscales, domicilios de las plantas de producción, de todos los fabricantes y domicilios de almacén (es) de tráfico de los bienes, son los actuales, enunciando explícitamente para ello, las direcciones completas y números telefónicos actualizados.
5. Comprobante de pago o cheque de caja certificado por la cantidad de **\$15,119.74 (Quince mil ciento diecinueve pesos 74/100 M.N.)** a favor de la **Universidad Nacional Autónoma de México UNAM** por el importe correspondiente a cada visita sanitaria. El monto deberá corresponder a cada planta de producción y domicilios de almacén (es) de tráfico de todos los fabricantes de los bienes por lo que el comprobante de pago o cheque de caja a presentar debe ser igual al número de plantas y almacenes a visitar.
6. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en el que manifieste que se compromete a cubrir los gastos de transporte, alimentación y en su caso hospedaje, derivados y asociados de las visitas realizadas por el personal **asignado por el DIF- Ciudad de México y UNAM**, deberán considerarse al menos para 3 personas (en los que se considera personal de la UNAM y de DIF-Ciudad de México), en caso de no cubrirse en tiempo y forma y de acuerdo con la programación que se realice posterior a la presentación de propuestas, acepto que se estaría en la omisión de un requisito técnico de las bases de licitación y por tanto es de mi conocimiento que implicaría el desechamiento de mi propuesta.
7. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, mediante el cual, el licitante otorga su consentimiento para que DIF- Ciudad de México y la UNAM, realicen las visitas en la forma y términos establecidos en estas Bases y su **“Anexo técnico”**, consintiendo que los resultados le sean entregados directamente a la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación.
8. En caso de que el licitante no sea el fabricante directo de los bienes que integran el alimento escolar ofertado, deberá incluir un escrito del fabricante debidamente firmado por el representante legal, acompañado de copia simple de su identificación oficial, otorgando su consentimiento para la realización de la visita o visitas establecidas en las Bases, consintiendo asimismo que los resultados le sean entregados directamente a la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación.
9. En caso de que el **licitante** no sea el fabricante de alguno de los bienes que integran el alimento escolar ofertado, deberá presentar escrito del fabricante de los mismos, firmado por el representante legal, y dirigido a la contratante, indicando el número y concepto de la presente Licitación Pública Nacional, así como el nombre del bien, en el que manifieste bajo protesta de decir verdad, que el licitante es distribuidor autorizado, y por tanto se constituyen como obligado solidario para los efectos y derivaciones de las Bases de Licitación Pública Nacional, así como del contrato que de esta se derive.
10. Presentar el aviso sanitario o equivalente y la apertura de establecimiento mercantil o equivalente de las empresas participantes en la presente Licitación Pública Nacional (copia simple); en el caso de que el **licitante** no sea el fabricante directo de los bienes presentar asimismo copia simple del aviso sanitario o equivalente y la apertura de establecimiento mercantil o equivalente.
11. Copia simple de la última acta de verificación sanitaria (**en caso de contar con esta**) realizada por la Secretaría de Salud o la instancia correspondiente, a cada una de las plantas de producción y/o procesamiento y su correspondiente dictamen. En caso de no contar con el acta de verificación sanitaria, presentar copia simple de la solicitud ante la





Secretaría de Salud o la instancia correspondiente, la cual deberá ser 2025.

12. Entrega del Programa de control de plagas para el año 2025 y la Relación de los Productos Químicos a emplear en las distintas áreas de almacenaje, los cuales deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y/o COFEPRIS, en la fumigación de la (s) planta (s) de producción y de los almacenes que resguardarán los bienes ofertados (licitantes y/o fabricantes), que incluya la descripción de los productos químicos empleados. Las empresas fumigadoras deberán contar con licencia sanitaria vigente expedida por la Secretaría de Salud, para lo cual deberá adjuntar copia simple legible de esta licencia vigente como parte de este inciso.
13. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, donde manifieste que, para el traslado de los bienes que se licitan, dispone de transporte propio o arrendado en perfectas condiciones mecánicas y eléctricas de al menos 120 unidades con una capacidad de al menos 3.5 Toneladas y 20 unidades de reserva de menos de 3.5 Toneladas, para sustitución en caso de incidencia durante la vigencia del contrato que se establezca, asegurando la circulación diaria de las 120 camionetas para el logro de la distribución y que se apega a lo establecido en la Ley General de Salud y su Reglamento en la materia, así como a la **NOM-251-SSA1-2009** Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, siendo esta de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas y morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, a partir del 26 de noviembre de 2010; y el Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad emitido por la Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios de la Subsecretaría de la Regulación y Fomento Sanitario de la Secretaría de Salud, publicado en el mes de agosto de 1999 y que cuenta con las características solicitadas en el Anexo Técnico.

Para lo cual los licitantes deberán proporcionar los datos de 120 unidades vehiculares evidenciando la propiedad presentando copia simple legible de la carta factura, factura o en caso de unidades arrendadas, se acrediten con contrato de prestación de servicios independientes de transporte de alimentos, de forma indistinta, llenando para tal efecto el **Anexo 7**.

14. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en el que señale que en caso de resultar adjudicado ninguno de los fabricantes de los bienes que oferta realizará cambios en las formulaciones ni el contenido de los bienes, durante la vigencia del contrato que al efecto se suscriba.

En caso de que el **licitante** no sea el productor de los bienes que oferta, deberá presentar **escrito bajo protesta de decir verdad**, en papel membretado de la empresa y firmado por el representante legal, en el que señale que mantendrá durante la vigencia del contrato la relación comercial con la empresa proveedora declarada en su documentación motivo de ésta Licitación Pública Nacional y que en caso de cambio, el **licitante** que resulte adjudicado informará a la contratante por escrito con al menos treinta días de anticipación a efecto de que se realicen los análisis técnicos y visita sanitaria a las instalaciones del nuevo proveedor, corriendo por su cuenta el pago derivado de los mismos, aceptando que no podrá entregar productos del nuevo proveedor hasta no contar por escrito con la autorización de la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación.

15. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en el que declare la capacidad de entregar en tiempo y forma los bienes, asimismo, deberá garantizar por escrito la entrega de los bienes en condiciones óptimas, preservando la calidad del mismo durante el transporte, aceptando que de no ser así, se hará acreedor a las penas convencionales establecidas.
16. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en





donde manifieste que los bienes serán entregados en los días, y dentro de los horarios establecidos, de acuerdo a la programación y/o calendario de entregas, notificados por la contratante, aceptando que de no ser así, se hará acreedor a las penas convencionales establecidas en el **Anexo técnico**.

17. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en el que manifieste que, queda obligado a cumplir y hacer cumplir a los fabricantes o productores de los bienes, las especificaciones técnicas y de calidad, así como normatividad aplicable requeridas en el **"Anexo técnico"**.
18. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, mediante el cual el **licitante** señale que en caso de resultar adjudicado se compromete a que el personal encargado de la distribución se presentará debidamente uniformado y con su gafete de identificación con fotografía. Deberá anexar a esta manifestación su propuesta de uniforme y gafete de identificación y que en caso de incumplimiento, se hará acreedor a las sanciones estipuladas en las Bases de la presente Licitación Pública Nacional.
19. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, por medio del cual se autoriza que la UNAM entregue los resultados de los análisis técnicos y visitas sanitarias sean entregadas directamente a la **Dirección de Centros de Educación Inicial y Alimentación**.
20. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, por medio del cual el **licitante** señale que en caso de resultar adjudicado, el transporte en el que se distribuyan los bienes objeto de la presente Licitación Pública Nacional, deberá ser exclusivamente para el traslado de alimentos, el personal deberá tener una apariencia limpia y aseada. Asimismo, el transporte y el almacén (es) de tráfico deberán cumplir con lo establecido en la **Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009** Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, siendo esta de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas y morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, a partir del 26 de noviembre de 2010; asimismo se deberán apegar a lo establecido en el **Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad**, emitido por la Secretaría de Salud, así como a lo especificado en la legislación sanitaria.
21. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, por medio del cual el licitante señale que el almacén propuesto para el almacenaje y tráfico de los bienes, cuenta con las características y requerimientos mínimos que establece el Anexo técnico, de las presentes bases.
22. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en el que el **licitante** señale que cuenta con el diseño logístico para la distribución de todos y cada uno de los bienes, basado en el tiempo de carga de camionetas en su propio almacén, peso máximo de carga por camioneta, tiempos de desplazamiento en los recorridos de entregas y tiempos de descarga, que garanticen al **DIF-Ciudad de México**, de forma oportuna contar con los bienes requeridos en el centro de distribución. Igualmente manifestará que el diseño logístico cumple con los requerimientos y especificaciones técnicas que se establecen en el **Anexo técnico**.
23. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en el que manifieste que queda obligado ante el **DIF-Ciudad de México** a responder por la calidad de los bienes y servicios requeridos y de acuerdo con lo estipulado en las especificaciones técnicas del Anexo técnico establecidas por el área requirente, así como lo que se derive de las juntas de aclaraciones realizadas, hasta la total conclusión del contrato a plena satisfacción del **DIF-Ciudad de México**.
24. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la empresa y firmado por el representante legal en el





que manifieste que **“Los Bienes”** ofertados cumplen con las normas relativas y aplicables de conformidad con las Normas Oficiales Mexicanas establecidas en el **“Anexo técnico”**.

25. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la razón social y firmado por el representante legal, en donde manifieste que, en caso de resultar adjudicado, los bienes serán entregados por personal capacitado y en los lugares establecidos en el **“Anexo técnico”**, así mismo que cumple con los requisitos mínimos que se solicitan y que se integra a estas bases. Igualmente manifestando que los fabricantes cuentan con los recursos humanos, materiales y técnicos suficientes para la producción y entrega de los bienes requeridos.
26. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la empresa y firmado por el representante legal, en donde manifieste que en caso de existir deficiencias de calidad en alguno de los bienes que se ofertan motivo de esta licitación pública nacional, podrá ser objeto de suspensión del suministro (esto con independencia de las penas convencionales aplicables) y por tanto acepto la modificación al contrato en alguna de los bienes que conforman los consecutivos, aceptando y obligándome a integrar y distribuir el bien que determine la convocante con el proveedor que en su caso sea designado.
27. Escrito bajo protesta de decir verdad, en papel membretado de la empresa y firmado por el representante legal, en donde manifieste el domicilio del almacén concentrador ubicado en la Ciudad de México y que deberá cumplir con cada una de las características técnicas solicitadas en el punto 8 Requerimientos y características del almacén del Anexo técnico de las presentes bases. Para tal efecto, el licitante deberá evidenciar la propiedad y/o posesión debiendo presentar copia certificada de escrituras donde se mencione que el licitante es el propietario de dichas instalaciones o, en su caso, copia del contrato de arrendamiento debidamente formalizado y vigente a la fecha de presentación de las propuestas y vigente al 31 de diciembre de 2025.

Nota: La falta de algún documento en la Propuesta Técnica será causa de su desechamiento.

10.2.2. Propuesta económica.

- A) **“El Licitante”** deberá presentar, su propuesta económica en original con la descripción completa de **“Los bienes”** solicitados por **“La Convocante”** en su **“Anexo Técnico”** y de conformidad con el **(Anexo 8) “Esquema de Cotización”**.

Esta propuesta deberá indicar:

- Número de partida, descripción completa de los bienes, cantidad, unidad de medida, marca que cotiza, precio unitario, subtotal, I.V.A. y Total
- La indicación de que los precios están en pesos mexicanos de curso legal, que serán fijos, netos y unitarios, hasta el término de vigencia del contrato correspondiente.
- Incluir todas y cada una de las condiciones establecidas en el **Anexo 8**.

Con fundamento en lo establecido en la fracción II del numeral 5.3.1 de la Circular Uno 2024, Normatividad en Materia de Administración de Recursos, **“La Convocante”** sólo aceptará aquellas propuestas que se presenten en moneda nacional.

Con el fin de optimizar los tiempos al momento de la evaluación cualitativa y sin ser un requisito obligatorio, se solicita proporcionar en archivo electrónico (Excel) editable la propuesta económica presentada por el licitante (CD o





USB)

- B)** Garantía de formalidad de la propuesta por el importe equivalente al 5% (cinco por ciento) del presupuesto máximo a adjudicar sin considerar el I.V.A., y conforme a lo establecido en el punto 7.1 Garantía de formalidad de la propuesta de las presentes bases.
- C)** Carta de manifestación bajo protesta de decir verdad, firmada por el representante legal del licitante de **Aceptación de condiciones de pago** establecida en el **punto 5 “Pago”** de las presentes bases de licitación; aceptando el pago vía transferencia electrónica, dentro de los veinte días hábiles posteriores a la validación de la factura que realice el área requirente.

Nota: La falta de algún documento en la Propuesta Económica será causa de desechamiento. Por ningún motivo se recibirá más de una propuesta económica, de ser el caso será descalificada toda la propuesta

11.- Criterios para evaluación, adjudicación y desechamiento de propuestas.

11.1 Evaluación.

“**La Convocante**” revisará y analizará la documentación presentada, verificando la vigencia y validez de todos y cada uno de los escritos solicitados, así mismo verificará el cumplimiento de cada una de las condiciones y requisitos solicitados en estas bases, en caso de detectar inconsistencias o falsedad, se desechará la propuesta.

Las propuestas serán evaluadas conforme al cumplimiento o incumplimiento de los requisitos y especificaciones solicitadas en estas bases. Se considerarán los precios unitarios para la evaluación de las propuestas económicas.

Las propuestas presentadas por “**Los Licitantes**”, referente a la documentación legal, administrativa y económica, serán evaluadas cuantitativa y cualitativamente por el área administrativa responsable del presente procedimiento de Licitación.

Respecto a la propuesta técnica, será evaluada cuantitativa y cualitativamente por el área requirente o técnica, quien emitirá un dictamen técnico de forma precisa, detallado, fundado y motivado respecto a su evaluación.

La evaluación se realizará sin considerar mecanismos de puntos o porcentajes en su calificación en igualdad de circunstancias.

11.2.- Adjudicación.

De conformidad con lo establecido en el artículo 33, fracción VIII de la “**La Ley**”, “**Los bienes**” objeto de la presente Licitación Pública Nacional **se adjudicará a un solo licitante, por tal razón los licitantes participantes deberán de presentar propuestas en ambos consecutivos** que haya cumplido con todos los requisitos administrativos, legales, técnicos y que reúna las mejores condiciones en cuanto oferta, oportunidad, precio, calidad, financiamiento, y demás circunstancias pertinentes requeridas por “**La Convocante**”, siempre y cuando se garantice satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones respectivas de acuerdo al presupuesto mínimo y máximo disponible para la adquisición de los bienes, el cual se formalizará a través de un **contrato administrativo abierto** conforme a los artículos 33 fracción VII y IX, y 63 de La Ley, conforme a lo siguiente:

Partida única: “ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES EN PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025”

Ejercicio	Presupuesto mínimo	Presupuesto
-----------	--------------------	-------------





		máximo a ejercer
2025	\$73,203,515.90	\$732,035,159.00

Suministros que se realizarán de la siguiente manera:

Cons	Descripción	Ejercicio	Fechas de suministro
1	Adquisición y suministro de raciones alimenticias para el programa de alimentos escolares en planteles públicos durante el ejercicio fiscal 2025 de los insumos denominados fruta fresca, verdura deshidratada, cereales integrales y bricks de Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D, para el programa de alimentos escolares. (Anexo técnico).	2025	Conforme al contrato
2	Adquisición y suministro de raciones alimenticias consistente en bricks de Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D, consideradas para el Plan Piloto (en la escuela sazón para el bienestar).	2025	Conforme al contrato

Lo anterior, en el entendido de que “La convocante” no está obligada a agotar el presupuesto máximo, ya que solo pagará a “El Licitante” adjudicado “Los bienes”, de acuerdo con las necesidades y requerimientos que al efecto realice la Directora Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación, a través de la Dirección de Alimentación a la Infancia.

Si derivado de la evaluación, se obtuviera un empate de dos o más licitantes, para la adjudicación se atenderá conforme lo dispuesto en el Artículo 43 de **“La Ley”**.

11.3.- Desechamiento.

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 33 fracción XVII de **“La Ley”** se desecharán las propuestas cuando:

- a)** No cumpla con alguno de los requisitos establecidos en estas bases.
- b)** No cotice en forma total y precisa lo establecido en el **“Anexo Técnico”** de estas bases.
- c)** Se encuentre en alguno de los supuestos de los Artículos 39, 39 bis de **“La Ley”**, o en el 49 fracción XV y 67 de La Ley de Responsabilidades Administrativas de la Ciudad de México.
- d)** Si al presentar la constancia de adeudos emitida por la Administración Tributaria o el Sistema de Aguas de la Ciudad de México, indica que tiene adeudos en el pago de sus contribuciones.



e) Se compruebe que ha acordado con otro u otros licitantes elevar los precios de los bienes que se solicitan

12.- Eventos y actos de la licitación.

Los eventos y actos de la presente Licitación se llevarán a cabo conforme a lo dispuesto en el artículo 43 de **“La Ley”** y se desarrollarán en la sala que se habilite en el inmueble ubicado en Avenida Popocatepetl, número 236, Colonia General Anaya, segundo piso, Alcaldía Benito Juárez, Código Postal 03340, Ciudad de México, haciéndolo del conocimiento de **“Los Licitantes”** con el anuncio respectivo a la entrada del inmueble.

Para este procedimiento los servidores públicos responsables, son los ciudadanos:

Lic. María Concepción Hernández Nava, Directora Ejecutiva de Administración y Finanzas.

Lic. Francisco Xavier Montejano Rodríguez, Director de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios.

Lic. Jorge Antonio Salazar Ballesteros. - Subdirector de Compras y Control de Materiales.

Quienes presidirán los eventos de manera conjunta o separada emitiendo las actas correspondientes a junta de aclaraciones, recepción y apertura de la documentación legal y administrativa, propuesta técnica, propuesta económica y fallo, suscribiendo dichos documentos los servidores públicos facultados para ello.

Los servidores públicos y licitantes que acudan al procedimiento **deberán presentarse quince minutos antes de la hora fijada para cada uno de los eventos** y evitar durante los mismos el uso de teléfonos celulares, asimismo deberán permanecer en el lugar del evento hasta la terminación del mismo.

12.1.- Junta de aclaración de bases.

El día 26 de febrero de 2025 a las 11:00 horas, se llevará a cabo la Junta de Aclaración de Bases, en este evento se dará respuesta a todas y cada una de las dudas o cuestionamientos que presenten **“Los Licitantes”**, relacionados con las presentes bases, por escrito previo a su celebración, es decir del 25 de febrero de 2025 o durante el desarrollo de la misma.

En las precisiones que realice **“La Convocante”**, se especificará expresamente el punto o puntos de las bases que se modifican o adicionan, las que formarán parte integrante de las propias bases.

Para el mejor desarrollo de la Junta de Aclaración de Bases preferentemente, se solicita a **“Los Licitantes”** que presenten sus cuestionamientos con una anticipación y durante el día 25 de febrero de 2025 y de ser posible **en USB o CD en cualquier versión de formato Word**, en la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios, sita en Avenida Popocatepetl, número 236, Colonia General Anaya, Tercer piso, Alcaldía Benito Juárez, Código Postal 03340, Ciudad de México, o enviarlas vía correo electrónico a la siguiente dirección institucional: proveedores@dif.cdmx.gob.mx, mismo que deberá remitirse en papel membretado e incluir los datos de la persona física o moral licitante (Nombre o Razón Social, R.F.C., Domicilio, Teléfonos y Nombre y firma del Representante Legal)

Las solicitudes de aclaración deberán plantearse de manera concisa y estar directamente vinculadas con los puntos contenidos en las presentes bases de conformidad con el **(Anexo 9)**, indicando el numeral o punto específico con el cual se relaciona, por lo que se dará respuesta en primera instancia, a las preguntas que hayan sido presentadas por escrito con anticipación y posteriormente a las presentadas durante la junta. Las dudas o aclaración de aspectos no contenidos en estas bases, no se tomarán en cuenta.

Con fundamento en lo establecido en el artículo 37 de **“La Ley”**, las Dependencias, Órganos Desconcentrados, Alcaldías y

Entidades, podrán modificar los aspectos establecidos en las bases de la **Licitación Pública Nacional**, siempre que no implique la sustitución, variación o disminución de los bienes requeridos originalmente, con excepción de los casos a los que se refiere el artículo 44 de “**La Ley**”.

Las modificaciones podrán realizarse en la junta de aclaraciones de bases, cualquier modificación derivada como resultado de la o las juntas de aclaraciones, formará parte integrante de las bases y deberá ser considerada por “**Los Licitantes**” en la elaboración de sus proposiciones.

En caso de efectuarse modificaciones a las bases de esta **Licitación Pública Nacional**, se levantará acta del evento que formará parte de estas Bases, de la cual, una vez firmada, se entregará copia a los Licitantes, asimismo, “**La Convocante**”, notificará personalmente el acta respectiva a aquellos que, habiendo sido Licitantes, no asistieron a dicha junta; lo anterior, conforme a lo establecido en el artículo 37, fracción II de “**La Ley**”.

En el caso de que sea necesaria la celebración de una segunda o más juntas de aclaraciones, en este evento y los posteriores se señalará lugar, fecha y hora en que se realizará el siguiente acto de junta de aclaración de bases. Se levantará acta del evento y una vez firmada, se entregará en copia a cada uno de “**Los Licitantes**” para ser considerada en la elaboración de sus propuestas.

La inasistencia de “**Los Licitantes**” a la junta de aclaración de bases será bajo su estricta responsabilidad, sin embargo, “**La Convocante**” entregará copia del acta de la junta de aclaración de bases a los mismos.

12.2.- Acto de presentación y apertura de propuestas.

El día 12 de marzo de 2025, **a las 11:00 horas**, se llevará a cabo la primera etapa del procedimiento con la recepción de la documentación legal, administrativa, propuestas técnicas y económicas, acto que se iniciará a la hora señalada **por lo que no se permitirá la participación de ningún licitante que llegue después de la hora indicada**, y sólo se le permitirá permanecer en calidad de oyente.

El procedimiento se desarrollará conforme a lo siguiente:

“**El Licitante**” entregará al servidor público que presida el acto el **sobre cerrado** el cual debe contener bien identificada su documentación legal y administrativa, su propuesta técnica y su propuesta económica, en ésta última deberá incluir su garantía de formalidad de la propuesta.

En cumplimiento a lo establecido en el artículo 39 bis de “**La Ley**”, previo al inicio del acto “**La Convocante**” verificará que ninguno de “**Los Licitantes**” se encuentren sancionados por la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México o por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno o por incumplimiento contractual, lo cual harán constar en el acta respectiva.

El representante del Órgano Interno de Control que asista al evento, verificará que se dé cumplimiento a lo señalado en el párrafo anterior, no estando obligado a firmar las actas del procedimiento, en caso de su omisión por “**La Convocante**”.

Durante este acto se abrirán los sobres entregados, de manera sucesiva y separadamente para su revisión **cuantitativa**, de la documentación legal, administrativa, propuesta técnica y propuesta económica, así como la entrega de la garantía de formalidad de la propuesta, dando lectura a los precios ofertados en la propuesta económica.

Al término, todos “**Los Licitantes**” rubricarán la documentación legal y administrativa, así como las propuestas técnicas y económicas recibidas.



Las propuestas técnicas y económicas que sean desechadas, quedarán en custodia de **“La Convocante”** y serán devueltos aquellos documentos de carácter devolutivo, una vez transcurridos 15 (quince) días hábiles posteriores a la emisión del fallo, previa solicitud por escrito de **“El Licitante”**.

“La Convocante” levantará un acta circunstanciada fundada y motivada en la que indicará aquellos licitantes que cumplieron con la entrega de su documentación legal y administrativa, propuesta técnica y propuesta económica, que fueron aceptadas y los que incumplieron y fueron desechados, señalando el motivo del incumplimiento.

Durante el periodo comprendido entre la primera y segunda etapa **“La Convocante”** con apoyo del área usuaria o técnica llevarán a cabo el análisis **cuantitativo** de la documentación legal, administrativa, así como de las propuestas técnicas y propuestas económicas aceptadas en la primera etapa. El resultado del análisis se dará a conocer mediante un **dictamen** en el acto de fallo.

El dictamen se realizará conforme al artículo 43 y 44 de **“La Ley”** y punto 5.9 de la Circular Uno 2024 Normatividad en Materia de Administración de Recursos de la siguiente forma:

I. Documentación legal y administrativa. Se realizará y firmará por la convocante, siendo también la responsable de responder las preguntas que surjan en las juntas de aclaraciones, vinculadas con este tipo de documentación.

II. Propuesta Técnica. Se realizará y firmará por el área requirente, que es el área que solicita la adquisición de los bienes, siendo también la responsable de responder las preguntas que surjan en las juntas de aclaraciones, vinculadas con este tipo de documentación.

III. Propuesta económica. Deberá ser realizada y firmada por el área de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios.

Dicho dictamen servirá para determinar aquellas propuestas que cumplieron y las que no cumplieron con la totalidad de los requisitos legales administrativos, técnicos y económicos solicitados por la convocante y deberá ser firmado por el área de adquisiciones y el área requirente.

La emisión del fallo estará a cargo de la o del servidor público responsable de llevar a cabo el procedimiento de contratación.

12.3.- Fallo.

El día 14 de marzo de 2025 a las **11:00 horas**, durante la segunda etapa se dará a conocer el resultado de la evaluación cualitativa de la documentación presentada en la primera etapa del procedimiento de esta Licitación mediante un **DICTAMEN** que al efecto se elabore, mismo que deberá estar fundado y motivado, con el cual se señalará detalladamente las propuestas que fueron aceptadas y aquellas que fueron desechadas, así como el nombre de **“El Licitante”** que ofertó las mejores condiciones dando a conocer el precio más bajo por los bienes (considerando el precio más bajo de un solo licitante sumando ambos consecutivos) objeto de la presente licitación.

En cumplimiento a lo establecido en el Artículo 39 bis de **“La Ley”** previo al inicio del acto **“La Convocante”** verificará que ninguno de **“Los Licitantes”** se encuentren sancionados por la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México o por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno o por incumplimiento contractual, lo cual harán constar en el acta respectiva.

El representante del Órgano Interno de Control que asista al evento, verificará que se dé cumplimiento al imperativo señalado en el párrafo anterior, no estando obligado a firmar las actas del procedimiento, en caso de su omisión por **“La Convocante”**.



Se comunicará a **“Los Licitantes”** cuyas propuestas no hayan sido desechadas, que en cumplimiento al artículo 43 fracción II de **“La ley”** y al numeral 5.6. de la Circular Uno 2024, en ese mismo acto podrán ofertar un precio más bajo por los bienes ofertados, en beneficio de **“La Convocante”**, con la finalidad de resultar adjudicados, respecto de la propuesta que haya resultado más benéfica para **“La Convocante”**, lo cual podrán efectuar, siempre y cuando, **en el acto se encuentre presente la persona que cuente con poderes de representación de “El Licitante”**, lo que deberá ser acreditado en el mismo acto, mediante la presentación en original o copia certificada por fedatario público del instrumento correspondiente, así como con la original y copia simple de una identificación oficial vigente. Los documentos originales y/o certificados, se devolverán al término del evento, ya que solo se requieren para su cotejo.

“Los licitantes” estarán en posibilidades de proponer en diversas ocasiones precios más bajos para la partida ofertada en su propuesta económica, mediante el formato **Anexo 10, el cual será proporcionado por la convocante en el mismo acto.**

“La Convocante” vigilará que el mejoramiento de precios en el procedimiento de la presente Licitación, se efectúe respetando las mismas condiciones legales, administrativas, técnicas y económicas ofrecidas en la propuesta original.

Si resultare que dos o más propuestas ofertan en igualdad de condiciones y precio, **“La Convocante”** podrá llevar a cabo una última ronda entre ellos.

La emisión del fallo podrá diferirse por una sola vez por el tiempo que determine **“La Convocante”**, siempre y cuando existan circunstancias debidamente justificadas.

De conformidad con lo establecido en el artículo 50 de **“La Ley”** contra la resolución que contenga el fallo, se estará a lo dispuesto en el artículo 88 de **“La Ley”**.

Aquellos Licitantes que hayan sido descalificados en la primera etapa del procedimiento de Licitación, podrán asistir a los actos subsecuentes con el carácter único y exclusivo de oyente.

12.4.- Actas de los eventos y su notificación.

Las actas de las juntas de aclaraciones, primera y segunda etapa de este procedimiento, serán rubricadas y firmadas por los servidores públicos y licitantes que intervinieron; la falta de firma de algún licitante no invalidará su contenido y efectos.

13.- Declaración desierta, suspensión temporal o definitiva y cancelación de la licitación.

13.1.- Declaración desierta.

“La Convocante” podrá declarar desierta esta licitación en los siguientes casos:

- a) Cuando ningún proveedor haya adquirido las bases.
- b) Habiéndolas adquirido no hubieren presentado propuestas.
- c) Cuando las propuestas presentadas no reúnan los requisitos solicitados en las bases de licitación.
- d) Cuando sus precios no fueren convenientes para **“La Convocante”**.



Para determinar que los precios ofertados no resultan convenientes, **“La Convocante”** deberá fundar y motivar su resolución, tomando en consideración los estudios de precios de mercado realizados previo al procedimiento licitatorio.

Una vez que se declare desierta la licitación, **“La Convocante”** procederá conforme a lo previsto por el artículo 54, fracción IV de **“La Ley”**.

13.2.-Suspensión temporal o definitiva.

“La Convocante” podrá suspender esta Licitación en forma temporal o definitiva cuando se presuma que existen:

- a) Arreglos entre **“Los Licitantes”** que afecten los intereses de **“La Convocante”**.
- b) Irregularidades detectadas en el proceso de la Licitación que impidan el desarrollo de la misma.
- c) Por causas de interés general.
- d) Por determinación de la Secretaría de la Contraloría General del Gobierno de la Ciudad de México, en caso de detectar alguna irregularidad o violación a las disposiciones legales.
- e) Con base a las atribuciones de la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México, en términos de lo dispuesto en la fracción IV del lineamiento décimo tercero de Los Lineamientos para la Presentación de Declaración de Intereses y Manifestación de No Conflicto de Intereses a cargo de las personas Servidoras Públicas de la Administración Pública del Distrito Federal y homólogos que se señalan.
- f) **“La Convocante”** podrá reanudar el procedimiento de Licitación si se aclaran las causas que hubiesen motivado su suspensión temporal, previo aviso por escrito a los licitantes que hayan intervenido en la licitación.

13.3.- Cancelación de la licitación.

Se podrá cancelar la presente Licitación, si existan circunstancias justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para la adquisición de los bienes o que, de continuarse con el procedimiento, se pudieran ocasionar daños o perjuicios a **“La Convocante”**, o por caso fortuito o de fuerza mayor, en estos supuestos, **“La Convocante”** solo cubrirá a **“Los Licitantes”** los gastos no recuperables que en su caso procedan.

14.- Contrato.

Los compromisos que se deriven de la presente licitación se formalizarán mediante la suscripción de un contrato administrativo abierto cuyo modelo se anexa a las presentes bases como parte integrante de la misma **(Anexo 11)**.

14.1. Firma del contrato.

La firma del contrato se llevará a cabo dentro de los quince días hábiles posteriores a la notificación del fallo, en la **Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios** sita en Avenida Popocatepetl, número 236, Tercer piso, Colonia General Anaya, Alcaldía Benito Juárez, Ciudad de México, de conformidad con el modelo de contrato **(Anexo 11)**, validado por la **Dirección Ejecutiva Jurídica y Normativa del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México** y con fundamento en el artículo 59 párrafo primero de **“La Ley”**, el cual es de carácter enunciativo más no limitativo.



14.3.- Modificación al contrato.

De conformidad con lo dispuesto en el artículo 65 de **“La Ley”**, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, **“La Convocante”** bajo su responsabilidad y por razones fundadas podrá acordar el incremento en la cantidad de los bienes solicitados y/o vigencia del contrato, mediante modificaciones a sus contratos vigentes y que el monto total de las modificaciones no rebase en su conjunto el 25% (veinticinco por ciento) del valor total del contrato, siempre y cuando el precio y demás condiciones de los bienes sean iguales al inicialmente pactado, debiéndose ajustar la garantía de cumplimiento del contrato.

14.4.- Suspensión y/o terminación anticipada del contrato.

“La Convocante” podrá llevar a cabo la suspensión y/o terminación anticipada del contrato, cuando:

- a) Por causas de interés general, o por mutuo consentimiento de las partes, se realizará un convenio de terminación anticipada del contrato sin responsabilidad para **“La Convocante”**.
- b) Se podrá suspender temporalmente en todo o en parte el contrato y el pago correspondiente por causas justificadas o por razones de interés general, sin que ello implique su terminación definitiva.
- c) La convocante podrá suspender alguno de los bienes que conforman el paquete alimenticio en caso de detectar deficiencias en la calidad de algunos de los bienes que lo integran, obligándose el licitante adjudicado a realizar la integración y distribución del producto con el proveedor que determine la convocante.
- d) En el supuesto de que, durante la vigencia del Contrato, el Gobierno de la Ciudad de México, a través de las autoridades fiscales, se detecte el incumplimiento en las obligaciones fiscales por parte **“El Licitante”** adjudicado, se dará por terminado anticipadamente el contrato, sin responsabilidad alguna para el Gobierno de la Ciudad de México, independientemente de la acción que le corresponda ejercitar a las autoridades fiscales correspondientes por dicho concepto.

14.5.- Rescisión del contrato

Procederá la rescisión del contrato, cuando:

- a) Se presente el caso de incumplimiento de alguna de las obligaciones a cargo del **“El Licitante”** adjudicado, previa notificación y audiencia.
- b) Se incumplan las obligaciones derivadas de sus estipulaciones contractuales, o de las disposiciones de **“La Ley”**, así como de las demás que sean aplicables, aun así, podrá hacer efectiva la garantía respectiva.
- c) La autoridad competente determine a partir de la revisión correspondiente que **“El Licitante”** adjudicado no se encuentra al corriente en el cumplimiento de una o varias de las obligaciones fiscales establecidas en el Código Fiscal de la Ciudad de México, independientemente del ejercicio de las facultades de las autoridades fiscales competentes de la Ciudad de México.
- d) En caso de que la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México, en el ejercicio de sus funciones detecte violaciones a las disposiciones de **“La Ley”**.

15.- Sanciones.



15.1. Se hará efectiva la garantía de formalidad de la propuesta cuando:

- a) Una vez presentada su propuesta, **“El Licitante”** no sostenga las condiciones contenidas en ella o retire sus propuestas presentadas para la participación en este procedimiento de licitación.
- b) **“El Licitante”** adjudicado no haga entrega de la Garantía para el Cumplimiento del Contrato en la fecha fijada para tal efecto.
- c) **“El Licitante”** adjudicado, por causas imputables a él, no formalice el Contrato respectivo en tiempo y forma.

15.2 Se hará efectiva la Garantía de cumplimiento del contrato cuando:

- a) Los bienes no sean proporcionados en el plazo establecido para tal fin.
- b) Los bienes no se proporcionen con las características solicitadas y a satisfacción de **“La Convocante”**, o sean modificados o inadecuados.
- c) Se agoten las penas convencionales pactadas en los mismos por incumplimiento en la entrega de los bienes

16.- Nulidad, confidencialidad, inconformidades y controversias.

16.1.- Nulidad.

Aquellos actos que se realicen entre **“La Convocante”** y **“Los Licitantes”**, en contravención a lo dispuesto por **“La Ley”**, **“El Reglamento”** y las demás disposiciones que de ella se deriven, serán nulos previa determinación de la autoridad competente.

16.2.- Confidencialidad.

Iniciando el procedimiento en todos y cada uno de sus actos relacionada con las aclaraciones y evaluación de las propuestas, notificación oficial del resultado y fallo de la licitación se considerará información confidencial por lo que no podrá ser divulgada.

16.3.- Inconformidades.

Los interesados afectados por cualquier acto o resolución emitidos por **“La Convocante”** en el procedimiento de licitación, que a su consideración contravengan las disposiciones normativas en la materia, podrán interponer el recurso de inconformidad ante la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México, con copia a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios, dentro del término de **cinco días hábiles** contados a partir del día siguiente a la notificación del acto o resolución que recurra, o bien, cuando el recurrente tenga conocimiento del mismo, para lo cual deberá cumplir con los requisitos que marca La Ley de Procedimiento Administrativo de la Ciudad de México.

Asimismo, se podrá llevar a cabo la “Consulta Electrónica de Recursos de Inconformidad” en la página de internet de la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México en: www.contraloria.cdmx.gob.mx

16.4.- Controversias.





De conformidad con lo dispuesto en el Artículo 13 de **“La Ley”**, las diferencias que en el ámbito administrativo se susciten con motivo de la interpretación de **“La Ley”** y su aplicación serán resueltas por la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México.

En lo relativo a las controversias en la interpretación y aplicación de los contratos, convenios y actos que de estos se deriven y que hayan sido celebrados con base en **“La Ley”**, serán resueltas por los Tribunales competentes de la Ciudad de México, salvo que se haya estipulado cláusula arbitral.

Ciudad de México, a 18 de febrero de 2025.

Lic. María Concepción Hernández Nava
Directora Ejecutiva de Administración y Finanzas del DIF Ciudad de México.



ANEXO TÉCNICO

1. Objeto de la contratación.

Consiste en la **“Adquisición y suministro de raciones alimenticias para el Programa de Alimentos Escolares en planteles públicos durante el ejercicio fiscal 2025”**, referente al Programa Alimentos Escolares en sus dos consecutivos de implementación, operado por “DIF- Ciudad de México”, dentro del periodo de vigencia del contrato que se establezca, bajo los términos y condiciones que se especifican en el presente **“Anexo técnico”**.

En lo subsecuente se entenderá por **“Los Bienes”** a los insumos del Programa Alimentos Escolares, denominados leche descremada ultrapasteurizada, cereales integrales, fruta fresca y verdura deshidratada (CONSECUTIVO 1). Con respecto al bricks de leche descremada ultrapasteurizada para el programa de alimentos escolares (CONSECUTIVO 2) **“El Proveedor”** integrará **“Los Bienes”** y distribuirá en los planteles educativos de la Ciudad de México, de acuerdo con la programación que para tal efecto le proporcionará la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**.

Por lo que, **“El Proveedor”** deberá contar con: experiencia, instalaciones, equipamiento, flotilla vehicular, personal suficiente para la descarga, el acopio, estiba, conservación y control de calidad de los insumos, además de la integración, loteo, carga en vehículos de reparto, distribución y entrega de las raciones alimenticias en planteles educativos; así mismo, deberá contar con personal técnico y administrativo necesario para la operación, administración y control del almacén, de acuerdo con lo estipulado en el presente anexo técnico.

2. Forma y condiciones de pago.

El importe por **“Los Bienes”** materia del presente anexo se cubrirá por **“El Proveedor”**, por depósito en cuenta de cheques vía interbancaria, en moneda nacional de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría **de Administración y Finanzas de la Ciudad de México**, y de las disposiciones en materia de contabilidad gubernamental y fiscal aplicables; en cuenta bancaria a nombre de **“El Proveedor”**, dentro de los veinte días hábiles posteriores a la fecha de aceptación de las facturas debidamente requisitadas, las que se elaborarán de manera desglosada a:

Nombre: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México.
R.F.C.: SDI970703ID7.

Asimismo, la factura deberá contener el **número y tipo de insumo distribuido** conforme al **apartado A**, así como el **número del contrato**, la **semana** a la que corresponde, la **cantidad** de **“Los Bienes”**, el **total por semana** y **firma** del representante legal, así como la razón social del **Proveedor**. Las facturas de **“Los Bienes”** deberán especificar la modalidad del alimento escolar ya sea del consecutivo 1 o 2 según corresponda.

“El Proveedor”, deberá enviar las facturas electrónicas en archivos pdf y xml, correspondientes a **“Los Bienes”** que hayan sido efectivamente entregados, conciliados y recibidos por la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** del **“DIF-Ciudad de México”**, a la siguiente dirección electrónica: facturas.alimentos@dif.cdmx.gob.mx.

A todas las facturas emitidas, invariablemente deberá anexarse las **Notas de Remisión** que amparen a la misma, las cuales deberán indicar nombre de la empresa, número de folio, semana a la que corresponde la entrega, partida, menú entregado en términos del presente anexo, así como firma de la persona que recibe, fecha y hora de recepción, sello del plantel escolar y/o código de barras. **No se validarán para su pago las notas de remisión que no cumplan con los requisitos antes citados.**



Por lo que, **“El Proveedor”** deberá presentar en cada plantel escolar una nota de remisión por **“Los Bienes”** en cada entrega, señalando en la misma, el número de placa del transporte, las características y elementos que determine la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**.

En caso de que el total de **“Los Bienes”** indicado en las remisiones que amparen en las entregas de la semana, sean menores a la cantidad del insumo solicitado en la **programación semanal** que será notificada por la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**, se aplicarán las penas convencionales correspondientes, conforme al apartado penas convencionales, que se aplicarán directamente en la facturación presentada por **“El Proveedor”**, mismas que se cuantificarán sobre el costo total de **“Los Bienes”** en el que se presentaron incidentes según corresponda.

La entrega de la documentación para su validación deberá realizarse por **“El Proveedor”** a más tardar los tres días hábiles posteriores a la semana de distribución a la que se entregue **“Los Bienes”** en los planteles educativos, pudiendo hacer una entrega de factura complementaria adicional por semana, en la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** debiendo incluir la totalidad de las remisiones correspondientes a la semana, su periodicidad que será semanal, mismas que se recibirán de 09:00 a 12:00 horas los tres días hábiles posteriores a la semana de distribución.

La **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** revisará que las remisiones amparen la factura presentada para su pago, toda vez que no podrá rebasar la cantidad de bienes de distribución del insumo programado por semana, en caso de inconsistencias, la factura y remisiones, serán devueltas a **“El Proveedor”** para su debida corrección, en este sentido el tiempo que tarde **“El Proveedor”** en sustituir y regularizar la documentación rechazada será el tiempo que se retrasará el trámite de pago.

La **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** remitirá a la **Dirección Ejecutiva de Administración y Finanzas**, los análisis de distribución y la factura debidamente validada para el trámite de pago.

Toda factura que no se encuentre validada por la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación no será tramitada para su pago.

En caso de que, **“El Proveedor”** no pueda realizar la entrega de **“Los Bienes”** por causas atribuibles al plantel educativo, deberá recabar sello, nombre, cargo, firma y la anotación de la vocalía, comité y/o autoridad educativa, en la cual se mencione la causa por la que no se recibieron **“Los Bienes”**, en caso de no contar con esta información se aplicaran las penas convencionales respectivas.

Para el caso de que algún plantel educativo se encuentre cerrado **“El Proveedor”** o el conductor de la unidad que transporta **“Los Bienes”** deberá reportarlo inmediatamente al **Módulo de Atención y Canalización de Reportes de Incidentes** de la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** a los **teléfonos: 9183 2983, 9183-2984, 9183-2985 y 9183-2986**, a efecto de que se verifique el cierre de la escuela y se le proporcione un número de reporte, el cual se deberá de insertar en la nota de remisión que corresponda.

Tratándose de pagos en exceso a **“El Proveedor”**, éste deberá reintegrar dichas cantidades más los intereses correspondientes, los cargos se calcularán sobre las cantidades pagadas en exceso en cada caso y se computarán por días naturales desde la fecha de pago, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición del **“DIF-Ciudad de México”**, lo anterior de conformidad con lo previsto en el **artículo 64** de la **La Ley**; los intereses de dichos pagos, se calcularán conforme a una tasa que será igual a la establecida por la **Ley de Ingresos para el Distrito Federal**, para los casos de prórroga para el pago de créditos fiscales.

2. Plazo y lugar para la prestación de “Los Bienes”.



“**El Proveedor**” se obliga a recibir “**Los Bienes**”, en su almacén concentrador, el cual deberá ubicarse en la Ciudad de México y distribuir los mismos en los domicilios de los planteles educativos (**Ver apartado B**), dentro del periodo comprendido en los ciclos escolares 2024-2025 y 2025-2026 que publique la Secretaría de Educación Pública. Considerando los cambios que la Autoridad Educativa aplique en el periodo de cada ciclo escolar.

El “**DIF-Ciudad de México**” proporcionará a “**El Proveedor**”, la **programación** con los horarios, días y planteles a través de la **Dirección de Alimentación a la Infancia**, adscrita a la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**, se enviará vía correo electrónico y por escrito, de forma mensual, con un mínimo de **15 días** naturales de anticipación al periodo a recibir y distribuir, desglosando la programación para cada día de entrega y escuela que corresponda.

En caso de que se presente algún cambio a la programación y/o calendario de entregas originalmente informado, el “**DIF-Ciudad de México**”, a través de la **Dirección de Alimentación a la Infancia**, notificará por escrito y vía correo electrónico a “**El Proveedor**” la **reprogramación semanal** de “**Los Bienes**”, hasta con **cuatro días hábiles de anticipación**, conforme a las necesidades y requerimientos.

Los días de entrega de “**Los Bienes**” se realizarán en **días hábiles**, de **lunes a jueves** y en **caso extraordinarios los días viernes**, de acuerdo al calendario escolar oficial, emitido por la **Secretaría de Educación Pública** y al turno del plantel escolar, conforme a los siguientes horarios:

- Primarias matutinas: 08:00 a 12:00 horas.
- Primarias vespertinas: 14:00 a 17:30 horas.
- Jardín de niños matutinos: 09:00 a 11:30 horas.
- Jardín de niños vespertinos: 14:00 a 17:00 horas.
- Primarias con turno continuo: 08:00 a 12:00 horas.
- Preescolares con turno continuo: 09:00 a 12:00 horas.

La cantidad de los bienes para la distribución de “**Los Bienes**” programados podrá incrementarse o disminuirse, de acuerdo a las necesidades del Programa Alimentos Escolares.

Las programaciones y reprogramaciones que al efecto emita la **Dirección de Alimentación a la Infancia**, serán idénticas en cantidad a “**Los Bienes**” que deberán recibirse en los planteles, por lo que “**El Proveedor**” no podrá realizar entregas menores o superiores a las que les hubieren sido notificadas.

En caso de realizar entregas superiores a las programaciones emitidas que no hubieren sido solicitadas por la **Dirección de Alimentación a la Infancia**, no serán pagadas por el “**DIF-Ciudad de México**”.

En el caso de entregas menores a las establecidas en la programación emitida, se procederá a la aplicación de penas convencionales por incumplimiento a la prestación de “**Los Bienes**”, conforme a lo establecido en este anexo, siempre y cuando sea por causas imputables a “**El Proveedor**”.

La entrega de “**Los Bienes**” deberá ser en los planteles educativos; mismos que podrán incrementarse o variar durante la vigencia del contrato, para tal caso la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**, informará tal circunstancia a “**El Proveedor**” para los ajustes correspondientes.

La descarga de “**Los Bienes**” será maniobra por cuenta del **Proveedor**” en el almacén de los planteles educativos y/o áreas destinadas para ello dentro de los mismos, debiendo considerar el tiempo necesario por entrega para el conteo y revisión por parte de las vocalías, comités y/o autoridades educativas

3. Condiciones para la entrega de “Los Bienes”.



“Los Bienes” serán distribuidos por “El Proveedor” a petición y conforme a las programaciones efectuadas por la **Dirección de Alimentación a la Infancia**, cumpliendo con las especificaciones de calidad conforme a lo solicitado en el **apartado A** de este anexo.

El transporte de “Los Bienes” será por cuenta, cargo y responsabilidad del **Proveedor**, con equipo de transporte propio o arrendado, siendo su responsabilidad garantizar que estas unidades cumplan con la **NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios**. Asimismo, “El Proveedor” deberá observar que dichas unidades de transporte cuenten con certificados de fumigación, seguro y cobertura de **responsabilidad civil y daños a terceros** vigentes y en caso de resultar adjudicado deberá mantener vigente dicho seguro durante el contrato.

4. Verificación del almacén concentrador y flotilla vehicular.

Con el objeto de dar seguimiento y verificación de “Los Bienes”, “DIF- Ciudad de México”, a través de la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**, podrá realizar visitas técnicas a sus plantas de producción y/o almacén de tráfico y revisiones de la flotilla vehicular de “El Proveedor”, cuando así se estime conveniente o motivado por algún reporte. Las visitas podrán ser realizadas por el área contratante previa notificación por escrito. En caso de así requerirse, “DIF-Ciudad de México” podrá solicitar la asesoría de algún técnico especializado en la materia. En estas visitas se verificará el cumplimiento a la **NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios**.

Los aspectos principales de la revisión del cumplimiento a la normatividad son: capacitación del personal en buenas prácticas de higiene, salud e higiene personal, condiciones de almacenamiento, control de operaciones, mantenimiento y limpieza, instalaciones y áreas, servicios, análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), control de plagas y transporte. La cantidad de vehículos objeto de la inspección física corresponderán al 20% de las camionetas solicitadas para el cumplimiento de la entrega de “Los Bienes”.

“El Proveedor”, deberá enterar a la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación de las mejoras que se realicen a la(s) planta(s) y/o almacén(es), donde se elabora y/o maneja el insumo, como resultado de las recomendaciones efectuadas por parte de la autoridad sanitaria, derivado de las visitas técnicas de seguimiento realizadas por el “DIF Ciudad de México”, o cualquier otra institución, persona moral o física que determine el “DIF Ciudad de México”, en los plazos establecidos por las mismas, así como aquellas que realice por iniciativa propia.

Los costos de los viáticos, visitas y análisis técnicos, serán a cargo de “El Proveedor”. En caso de que “El Proveedor” no compruebe el pago de las inspecciones a su almacén y flotilla vehicular, el “DIF-Ciudad de México” suspenderá el pago de la facturación a “El Proveedor”, hasta en tanto no se compruebe la regularización de dichos pagos.

5. Supervisión de recepción y calidad de “Los Bienes”.

El “DIF Ciudad de México”, asignará personal autorizado para efectuar muestreos aleatorios a “Los Bienes” entregados en el almacén concentrador de “El Proveedor”, con el objetivo de garantizar que cumplan con la calidad solicitada. En caso de que se encuentre algún incumplimiento de lo señalado en el presente anexo técnico, “Los Bienes” serán rechazados y se procederá a llenar la bitácora correspondiente (**Apartado C**).

En el supuesto de que se encuentre en los planteles educativos lotes de “Los Bienes” previamente rechazados en el almacén concentrador, será acreedor a la pena convencional respectiva.

El “DIF-Ciudad de México” a través de la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**, podrá verificar



que la recepción, almacenaje y distribución de **“Los Bienes”** entregados en los planteles educativos, cumplan con las condiciones descritas en el presente anexo y el **Apartado A**, y determinar rechazos y sustituciones en caso de identificar incumplimiento con lo establecido en el presente anexo técnico, por lo que podrá auxiliarse de técnicos, peritos u otros terceros que al efecto designe esa Dirección Ejecutiva.

“El Proveedor” será el responsable de la verificación y garantía de la cantidad y calidad de **“Los Bienes”** que reciba en el almacén concentrador, así como el manejo que se le otorgue a **“Los Bienes”** para el cumplimiento de las especificaciones técnicas que se detallan en el **apartado A**, asimismo, a supervisar los certificados de liberación (lote y caducidad) de **“Los Bienes”** que distribuya en los planteles educativos.

Si el **“DIF-Ciudad de México”** a través de la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** determina alguna irregularidad por parte de **“El Proveedor”** en cuanto al manejo de **“Los Bienes”** en la recepción, almacenaje y distribución y/o cumplimiento de las obligaciones establecidas en este anexo, dicha irregularidad se le notificará por escrito a **“El Proveedor”**, a fin de que proceda a subsanarlas y/o cumplir con lo establecido en el presente anexo, por ende la reposición de **“Los Bienes”** sin costo para el **“DIF-Ciudad de México”** y sustitución de **“Los Bienes”** aplicará, en los siguientes casos, que se señalan de manera enunciativa más no limitativa, sin detrimento de las sanciones o penas convencionales que pudieran aplicarse:

- 1.- Por la entrega de **“Los Bienes”** por mal manejo (rotos o deteriorados).
- 2.- Por defectos en el embalaje por mal manejo que pongan en riesgo la calidad de **“Los Bienes”**.
- 3.- Por faltante de **“Los Bienes”** en los planteles educativos, cuando sea notificado al módulo de atención y canalización de reportes de incidentes o en remisión.

En cualquiera de estos supuestos, **“El Proveedor”** acepta expresamente que el **“DIF-Ciudad de México”** aplique la pena convencional que corresponda por incidentes derivados del mal manejo de **“Los Bienes”** por parte de **“El Proveedor”**, resultando aplicable sobre cualquier factura pendiente de pago al **Proveedor”**.

Así mismo, una vez notificado, **“El Proveedor”** repondrá **“Los Bienes”** sin costo para el **“DIF-Ciudad de México”** y sustituirá **“Los Bienes”** afectados por mal manejo, calidad y/o faltantes en los planteles educativos que indique la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**.

Para los casos en que se deba realizar el retiro de **“Los Bienes”**, **“El Proveedor”** se compromete a realizar sin costo para **“DIF-Ciudad de México”**: la recolección de los insumos que se detallan en el Vale de sustitución, en caso de proceder la destrucción, deberá llevarse a cabo en presencia del personal asignado por la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**.

“Los Bienes” deberán cumplir invariablemente con las especificaciones técnicas indicadas en el **apartado A** de este anexo y se sujetarán obligatoriamente a las pruebas de laboratorio, que establece el **“DIF Ciudad de México”** para cada uno de ellos, **“El Proveedor”** entregará a la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación los resultados de los Análisis de Laboratorio. Únicamente se recibirán los análisis vigentes (a la fecha que se solicite) realizados por laboratorios certificados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluyen a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y/o laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). **“DIF Ciudad de México”**, podrá solicitar con cargo a **“El Proveedor”** los análisis de laboratorio de los insumos durante la vigencia del instrumento jurídico que se establezca como monitoreo de la calidad nutricia de los insumos cuando así se estime conveniente o motivado por algún reporte y/o incidente.

“El Proveedor” demostrará de manera documental que los laboratorios que hayan realizado los análisis cuenten con la certificación vigente.



En el caso de que se efectuó el seguimiento a los incidentes de materia extraña que se presenten con respecto a **“Los Bienes”**, **“El Proveedor”** se compromete en proporcionar el vehículo y viáticos para el traslado del personal asignado por el **“DIF-Ciudad de México”** hacia el plantel o planteles públicos que corresponda y para la supervisión que derive ante dicho incidente. DIF-Ciudad de México notificará los requerimientos a **“El Proveedor”** al presentarse algún incidente.

Asimismo, en caso de que **“El Proveedor”** realice algún cambio o variación de sus distribuidores o proveedores, deberá informar al **“DIF-Ciudad de México”** por escrito tal circunstancia, con la finalidad de tener pleno conocimiento de dichas variaciones, lo anterior no será motivo para modificar los términos, especificaciones, contenidos, o características a que está obligado **“El Proveedor”** en términos del presente instrumento.

6. Continuidad en la recepción y entrega.

“El Proveedor” no podrá interrumpir la entrega de **“Los Bienes”** por lo que deberá contar con personal suficiente para suplir con toda oportunidad las ausencias en que su personal llegare a incurrir por cualquier causa.

“El Proveedor” garantiza al **“DIF-Ciudad de México”** que dispone del personal capacitado y de los recursos técnicos y materiales para proporcionar satisfactoriamente la recepción y entrega de **“Los Bienes”**.

“Los Bienes” únicamente podrá ser cancelado a solicitud expresa del **“DIF-Ciudad de México”**.

La entrega de **“Los Bienes”** podrá ser cancelada parcial o totalmente por causas justificadas o por razones de interés general con una notificación mínima de 12 horas, sin costo para el **“DIF-Ciudad de México”**.

En caso de existir deficiencias de calidad en alguno de **“Los Bienes”**, podrá ser objeto de suspensión del suministro (esto con independencia de las penas convencionales aplicables) y por tanto se acepta la modificación al contrato que se establezca en alguno de los bienes que conforman los consecutivos, aceptando y obligándose a integrar y distribuir el bien que determine la convocante con **“El Proveedor”**.

7. Especificaciones del equipo de transporte.

El transporte en el que se distribuyan **“Los Bienes”** deberá ser exclusivamente para el traslado de alimentos, el personal deberá tener una apariencia limpia y aseada, portar su uniforme e identificación. Asimismo, el transporte y el almacén (es) de tráfico deberán cumplir con lo establecido en la **Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios**, siendo esta de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas y morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios destinados a los consumidores en territorio nacional, a partir del 26 de noviembre de 2010; asimismo se deberán apegar a lo establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad, emitido por la Secretaría de salud, Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario y la Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios en el mes de agosto de 1999, así como a lo especificado en la legislación sanitaria.

El **“DIF-Ciudad de México”**, para el cumplimiento de la entrega de **“Los Bienes”**, requiere de al menos de **120 unidades vehiculares en perfectas condiciones mecánicas y eléctricas con una capacidad de al menos 3.5 Toneladas**, considerando una reserva adicional de **20 unidades de reserva de menos de 3.5 Toneladas** para sustitución en caso de incidencia durante la vigencia del contrato que se establezca. **“El Proveedor”** deberá asegurar la circulación diaria de las 120 camionetas para el logro de la distribución solicitada. Cualquier modificación al parque vehicular deberá ser aprobada previamente por el **“DIF-Ciudad de México”**. Los vehículos deben contar con caja seca que proteja **“Los Bienes”** de la intemperie (aire, polvo, lluvia y fauna nociva) y garantice la entrega oportuna.



La capacidad solicitada permitirá el cumplimiento en la distribución de un promedio de 3.6 millones de alimentos escolares a la semana, de lunes a jueves y en caso extraordinarios los días viernes en las 16 alcaldías de la Ciudad de México, de conformidad a la programación que para tal efecto emitirá la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** a través de la **Dirección de Alimentación a la Infancia**.

Especificaciones de la flotilla vehicular.

- Camionetas con caja seca
- Puerta trasera para acceso, de tipo bandera con bisagras o tipo cortina
- Llanta de refacción y gato
- Extintor.
- Largo 2.20 m. Como mínimo.
- Ancho interior 2.00 m. Como mínimo.
- Altura 1.80 m. Como mínimo.
- Capacidad de carga de al menos 3,500 kg.
- Contar en cada unidad vehicular con equipo obligatorio de seguridad (botiquín, banderolas, extintor de incendios, caja de herramientas)
- Cada unidad vehicular deberá contar con certificado de fumigación actualizado, seguro y cobertura de **responsabilidad civil y daños a terceros** vigentes durante la vigencia del contrato que se establezca.

Las dimensiones y capacidades que se describen anteriormente son aproximadas y deben considerarse para facilitar la operación, asimismo, en caso de contar con accesorios o adecuaciones los vehículos, serán válidos siempre y cuando, garanticen que **“Los Bienes”** no sufrirán daños o deterioros en sus propiedades.

Sólo en aquellos casos en que se requiera vehículos de menor tonelaje por problemas de maniobras y/o acceso, la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**, otorgará autorización a las unidades para su utilización previa solicitud del **“El Proveedor”** siempre y cuando cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**, así como al Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad.

Las unidades permitirán el cumplimiento en la distribución de alimentos escolares a la semana, de lunes a jueves y viernes en casos extraordinarios en las 16 demarcaciones territoriales de la ciudad de México, de conformidad a la programación que para tal efecto emitirá la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**.

“El Proveedor” deberá garantizar que cuenta con la cantidad de unidades de transportes necesarios para cubrir diariamente de lunes a viernes, la distribución programada por el **“DIF-Ciudad de México”**, incluyendo los días de distribución doble; para lo cual proporcionará los datos de al menos 120 unidades de transporte, todas las unidades vehiculares deberán ser propios o arrendados, evidenciando propiedad con la carta factura, factura o en caso de unidades arrendadas, se acrediten con contrato de prestación de servicios independientes de transporte de alimentos, **con una capacidad de al menos 3.5 Toneladas**. Se debe considerar una reserva adicional de 20 unidades **de menos de 3.5 Toneladas** para sustitución en caso de incidencia durante la vigencia del contrato que se establezca. y que esto garantice el cumplimiento de **“Los Bienes”**.

Las notas de remisión que amparen la entrega de **“Los Bienes”** por **“El Proveedor”** en los planteles educativos deberán ser impresas, ello con el fin de contar con información real y oportuna en cuanto al comportamiento y eficiencia en la distribución de **“Los Bienes”**; la remisión que se genere deberá contar cuando menos con la siguiente información: nombre de la empresa, número de folio, semana a la que corresponde la entrega, fecha, cantidad entregada, nombre del “bien” entregado y espacio para observaciones.

Las notas de remisión se deberán presentar en original y dos copias: el original para adjuntarse a la factura, una copia para el plantel educativo y una copia para **“El Proveedor”**.

Asimismo **“El Proveedor”** deberá solicitar al momento de la entrega en el plantel escolar que se le anote hora y fecha de la

entrega, nombre y firma de la persona que recibe el insumo y en caso de realizar alguna anotación que ésta sea igual en el original y las copias y se le imprima el sello oficial del plantel educativo.

“**El Proveedor**” será responsable del personal que asigne para las entregas en los planteles educativos; asimismo, deberá entregar “**Los Bienes**” de acuerdo a los horarios y fechas establecidas en las programaciones, cualquier incumplimiento a lo establecido, será motivo de la aplicación de penas convencionales en términos del presente anexo técnico.

8. Requerimientos y características del almacén.

El almacén propuesto por “**El Proveedor**” para la **recepción, almacenaje y distribución** de los insumos del Programa Alimentos Escolares, deberá cumplir con una ubicación estratégica en la Ciudad de México, en función de lo siguiente:

- A) Para poder atender de manera ágil y eficaz las dieciséis alcaldías de la Ciudad de México, donde se encuentran los planteles educativos.
- B) Para la recepción de productos por parte de los proveedores y que estos puedan atender de manera inmediata cualquier situación que se presente con su producto, según ficha técnica.
- C) Para dar cumplimiento a la entrega de los alimentos escolares dentro de los horarios establecidos en planteles educativos.

Además, deberán contar con las siguientes características mínimas:

- Áreas exclusivas para recibo y embarque para la descarga y carga simultánea de los insumos, al menos 3 rampas para descarga.
- Montacargas, patines hidráulicos, diablos de carga, en cantidad suficiente para garantizar la operación de carga y descarga en almacén y en la distribución de alimentos escolares.
- Al menos 12 andenes o área exclusiva para la carga simultánea de “**Los Bienes**” de los alimentos escolares en los vehículos de distribución.
- Contar con tarimas de material no contaminante, de 1.00 x 1.20 m. Para manejo de “**Los Bienes**”.
- Contar con contenedores inocuos (no deberán provocar daño físico o moral) para el acomodo de “**Los Bienes**” según los volúmenes requeridos.
- Al menos 2,500 m² de almacén, considerando 500 m² de patio de maniobras y 2,000 m² cubiertos con lámina traslúcida o cualquier otro material que impida el paso de los rayos solares, lluvia, etc. Debiendo considerar mecanismos de ventilación, destinados exclusivamente para el almacenamiento de los insumos y/o alimentos escolares.
- Los pisos del patio para maniobras y del interior del almacén deberá de ser de concreto, asfalto, o con recubrimientos de calidad superior (no se aceptarán pisos de suelo tierra o firme sin pulir).
- Disponer en el almacén de espacios exclusivos para actividades administrativas (elaboración de remisiones, control de inventarios, archivo, recepción y despacho), así mismo con línea telefónica en cada almacén, equipo de cómputo y conexión a internet, además, deberá contar con un área destinada para que el “**DIF-Ciudad de México**” a través del personal que esta designe, supervise que las entregas se lleven a cabo en cumplimiento a lo establecido, dicho espacio deberá contar con las medidas de seguridad pertinentes, que al efecto implemente “**El Proveedor**”, servicio de internet y aquello que se estime necesario y que permita la realización de la supervisión de manera oportuna y adecuada.

- Contará con equipo de protección civil (extintores contra incendio, tambos de arena, equipo personal para combatir incendios, identificación y señalamiento de las rutas de evacuación y salidas de emergencia), preferentemente indicadas en el almacén propuesto.
- Contará al menos, con seguro por robo, daños por sismo y/o incendio, que ampare los inmuebles y sus contenidos con vigencia a la conclusión del contrato que se establezca.
- El almacén propuesto deberá estar ubicado dentro de la Ciudad de México, con la finalidad de garantizar la entrega oportuna de los alimentos escolares y permitir de manera rápida la entrada y salida de vehículos sin obstruir el flujo de circulación de la zona, asimismo deberá estar acondicionado de tal forma que no obliguen a los vehículos de proveedores o de distribución a permanecer estacionados en la vía pública obstruyendo la circulación.
- El almacén propuesto deberá estar ubicado en zona en donde ni la maniobra de los transportes de los proveedores de los insumos (tráileres, camiones o camionetas) o de los transportes de reparto, represente un riesgo para los vecinos o transeúntes de la zona.
- Deberá contar con un área delimitada para “**Los Bienes**” de rechazo en mal estado alejada de la zona principal de almacenamiento.
- Deberá contar con una zona identificada y delimitada para la basura fuera del área principal del almacenamiento.
- Deberá contar con un contrato vigente de fumigación y control de plagas el cual deber contener los siguiente: lista de plaguicidas a utilizar; programa de rotación de plaguicidas; plano de ubicación de cebos y trampas para roedores en áreas internas y externas del almacén; programa de fumigación por aspersión, además el almacén deberá contar con reportes de incidencias de plagas y bitácora del servicio de fumigación y control de plagas.
- Deberá contar con vigilancia, proporcionada por personal especializado en el ramo, las 24 horas del día.
- La información antes señalada podrá ser sujeta de verificación por parte del “**DIF-Ciudad de México**”.
- El almacén concentrador del Licitante deberá contar con las acreditaciones vigentes siguientes, las cuales deberán estar a nombre de la empresa licitante y exhibidas en el almacén concentrador del Licitante:
 - NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, norma equivalente a ISO 22000:2018, Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos**, con alcance a la compra-venta, recepción, almacenamiento, integración, logística y distribución de productos alimenticios (perecederos y no perecederos) para Instituciones Públicas y Privadas.
 - Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP)** con alcance a la compra-venta, recepción, almacenamiento, integración, logística y distribución de productos alimenticios (perecederos y no perecederos) para Instituciones Públicas y Privadas.

9. Documentación para seguimiento de la calidad de “Los Bienes”

El licitante adjudicado deberá entregar a la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación, los comprobantes de fumigación original y los análisis de laboratorio, dentro de los primeros cinco días hábiles del mes siguiente al que se informe.

Los certificados de fumigación indicarán las áreas tratadas y fauna que controla, así como la descripción de los productos



químicos empleados, conforme a su programa de plagas en la(s) planta(s) de producción y/o almacén(es) durante la vigencia del contrato que se establezca y los resultados de los análisis deberán ser emitidos por laboratorios acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA).

El licitante adjudicado deberá entregar a la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación, a más tardar el último día hábil de la semana anterior a la distribución por cada lote de distribución, los certificados de liberación de los bienes a entregar, los cuales deberán incluir los siguientes datos: nombre del producto, variedad o sabor, periodo de entrega, fecha de producción, fecha de caducidad, nombre y firma de los responsables de producción y de control de calidad. En caso de no entregar los certificados de liberación, **“El Proveedor”** no podrá realizar la entrega en los planteles educativos de **“Los Bienes”** que no se hayan entregado los certificados de liberación, dando lugar a la pena convencional que corresponda. Debiendo entregar **“Los Bienes”** que sí cuenten con el certificado de liberación correspondiente.

El licitante adjudicado, deberá apegarse a los calendarios que señale la convocante para la entrega de documentos técnicos durante la vigencia del contrato que se establezca.

CALENDARIO CORRESPONDIENTE AL PERIODO ENERO - JULIO 2025

ENERO, 2025							
SEMANA	D	L	M	M	J	V	S
19				1	2	3	4
20	5	6	7	8	9	10	11
21	12	13	14	15	16	17	18
22	19	20	21	22	23	24	25
23	26	27	28	29	30	31	

FEBRERO, 2025							
SEMANA	D	L	M	M	J	V	S
23							1
24	2	3	4	5	6	7	8
25	9	10	11	12	13	14	15
26	16	17	18	19	20	21	22
27	23	24	25	26	27	28	

MARZO, 2025							
SEMANA	D	L	M	M	J	V	S
27							1
28	2	3	4	5	6	7	8
29	9	10	11	12	13	14	15
30	16	17	18	19	20	21	22
31	23	24	25	26	27	28	29
32	30	31					

ABRIL, 2025							
SEMANA	D	L	M	M	J	V	S
32			1	2	3	4	5
33	6	7	8	9	10	11	12
34	13	14	15	16	17	18	19
35	20	21	22	23	24	25	26
36	27	28	29	30	31		

MAYO, 2025							
SEMANA	D	L	M	M	J	V	S
36					1	2	3
37	4	5	6	7	8	9	10
38	11	12	13	14	15	16	17
39	18	19	20	21	22	23	24
40	25	26	27	28	29	30	31

JUNIO, 2025							
SEMANA	D	L	M	M	J	V	S
41	1	2	3	4	5	6	7
42	8	9	10	11	12	13	14
43	15	16	17	18	19	20	21
44	22	23	24	25	26	27	28
45	29	30					

JULIO, 2025							
SEMANA	D	L	M	M	J	V	S
45			1	2	3	4	5
46	6	7	8	9	10	11	12
47	13	14	15	16	17	18	19
48	20	21	22	23	24	25	26
49	27	28	29	30	31		

 INICIO DE CURSOS.

 FIN DE CURSOS.

 VACACIONES.

 CONSEJO TÉCNICO ESCOLAR.

 RECESO DE CLASES.

 SUSPENSIÓN DE LABORES DOCENTES.

 REGISTRO DE CALIFICACIONES.

Cualquier modificación en las fechas para la entrega de documentación para el programa 2025, serán comunicadas a “El Proveedor” por parte de la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación. Asimismo, se notificará sobre los

cambios que la Autoridad Educativa publique en el nuevo calendario escolar 2025-2026.

10. Condiciones del envase, empaque y embalaje.

“**Los bienes**” deberán estar envasados en forma individual y considerar las especificaciones señaladas en este apartado. Toda la información que contenga la etiqueta o el envase, estará con lo dispuesto en la Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.

Los envases deberán contener las siguientes leyendas:

“Comentarios sobre este insumo o el Programa Alimentos Escolares, al Módulo de Atención y Canalización de Reportes de Incidentes para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México. Tels: 9183 2983, 9183 2984, 9183 2985, 9183 2986”.

- “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.

Adicionalmente y de acuerdo al tamaño del envase se debe incluir:

El dibujo y/o diseño. Los embalajes de cada bien, deberán estar en idioma español y al menos en uno de sus costados la siguiente información:

1. Nombre o denominación comercial del insumo.
2. Razón Social y datos fiscales de la empresa que elabora el insumo, incluyendo domicilio y teléfono.
3. Razón social y datos fiscales de la empresa que lo comercializa y suministra al DIF Ciudad de México, incluyendo domicilio y teléfono.
4. Recomendaciones para la conservación del insumo.
5. Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del SNDIF y del SEDIF.
6. Recomendación nutricional que será proporcionada por DIF Ciudad de México.
7. Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia.
8. Se deberá considerar un mínimo de cuatro colores para sus envases individuales.
9. País de origen.
10. Identificación del lote.
11. Fecha de caducidad.
12. Condiciones para la conservación del alimento.
13. Declaratoria nutrimental.
14. Contenido neto.
15. 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”.

“El Proveedor” deberá entregar a la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación una muestra de cada uno de los empaques a utilizar, en fechas establecidas por el “**DIF- Ciudad de México**” y posterior a la lectura del fallo. Una vez que cuenten con aprobación del DIF Ciudad de México por escrito de los empaques, contará con un plazo de 30 (treinta) días naturales, para dar cumplimiento a las condiciones de empaque y envase con excepción de la fruta fresca, la cual deberá entregarse con las especificaciones señaladas en la ficha técnica correspondiente. La no entrega de los bienes en el envase autorizado en el plazo establecido será motivo de la pena convencional establecida en el presente contrato.

Los archivos electrónicos de los logotipos e imágenes institucionales, le serán proporcionados por el “**DIF- Ciudad de México**” en las fechas que se establezcan.

El “**DIF- Ciudad de México**”, **notificará**, en caso de cambio de bienes y/o modificaciones a las condiciones de envase,





empaquetado y embalaje a “El proveedor” para que realice los cambios necesarios en estos.

11. Informes de la distribución diaria

“El Proveedor” deberá enviar vía correo electrónico a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” un informe diario en cualquier sistema informático que determine “El Proveedor” para reportar el estatus de entrega en los planteles educativos, especificando clave DIF, clave de centro de trabajo (CCT), nombre del plantel, alcaldía, turno, raciones entregadas. En caso de no haber entregado “Los Bienes”, especificar el motivo de la no entrega. En caso de incumplimiento en la entrega de los informes se hará acreedor a la pena correspondiente.

“El Proveedor” se compromete en implementar un sistema de consulta para el seguimiento territorial de las entregas de los alimentos escolares en los planteles educativos.

12. Penas convencionales.

En caso de incumplimiento a las obligaciones contraídas por parte de “El Proveedor”, el “DIF-Ciudad de México” le aplicará con fundamento en el artículo 69 de La Ley y los numerales 5.13.1, 5.13.2, 5.13.4, 5.13.5, 5.13.6 y 5.13.7 de la Circular Uno 2024, denominada Normatividad en Materia de Administración de Recursos para las Dependencias, Unidades Administrativas, Unidades Administrativas de Apoyo Técnico Operativo, Órganos Desconcentrados y Entidades de la Administración Pública Ciudad de México, las siguientes penas convencionales:

4. Incidentes en la operación		Penas convencionales
1.1	La no distribución de “Los Bienes” programados en los planteles educativos.	15% sobre el valor total de distribución de los bienes programados en el día afectado en el plantel educativo.
1.2	Distribución de “Los Bienes” diferente al programado en los planteles educativos, sin previo aviso (por lo menos con 24 horas de anticipación).	15% sobre el valor total de “Los Bienes” en el día afectado en el plantel educativo.
1.3	Distribución de “Los Bienes” programados en los planteles educativos en un horario diferente al establecido.	15% sobre el valor total de “Los Bienes” entregado en horario diferente en el plantel educativo.
1.4	“Distribución de Los Bienes” programados en los planteles educativos en un día diferente al establecido.	15% sobre el total de “Los Bienes” proporcionado y distribuido en día diferente al programado en el plantel educativo.
1.5	Por rechazos imputables al proveedor cuando la vocalía, comité y/o autoridad educativa así lo señale en la nota de remisión y/o cuando haya reporte de incidente a través del módulo de atención y canalización de reporte de incidentes.	15% sobre el valor total de “Los Bienes” programado originalmente en el plantel educativo.





1.6	Por entrega de remisiones a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” del rechazo imputable al plantel escolar con las características y elementos que se establecen en el presente anexo técnico.	15% sobre el valor total de “Los Bienes” programado originalmente en el plantel educativo.
1.7	Por no entregar nota de remisión al plantel escolar con las características y elementos que se establecen en el presente anexo técnico.	15% sobre el total de “Los Bienes” programado en el plantel escolar el día que corresponda.
1.8	Por la utilización de vehículos para el traslado de “Los Bienes” , en condiciones diferentes a las que se establecen en el presente anexo técnico.	15% sobre el valor total de “Los Bienes” por el vehículo reportado.
1.9	Por no portar los repartidores el uniforme y/o gafete de identificación establecido en el presente anexo técnico.	15% sobre el total de “Los Bienes” por plantel que reportó, por cada día de incumplimiento.
1.10	Por mal manejo de “Los Bienes” en la recepción, almacenamiento y distribución en planteles educativos reportados vía módulo de atención y canalización de reporte de incidentes y/o en la nota de remisión.	15% sobre el valor total de “Los Bienes” programado en el plantel educativo.
1.11	Por la no entrega completa a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” del informe diario sobre la distribución de “Los Bienes”	0.5% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en ese día en el que se omitió la entrega del informe
1.12	Por entrega de remisiones con duplicidad de hora de entrega por un mismo operador en diferentes planteles a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación”	15% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en los planteles educativos con duplicidad de hora de entrega por operador.
5. Incidente en la documentación de “Los Bienes”		Pena convencional
2.1	No entrega a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” , los certificados de liberación de “Los Bienes” que integran el menú a distribuir, en el calendario que se establece.	1% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en la semana en la que se omitió la entrega del certificado.



2.2	Por omitir la entrega de muestras físicas de “Los Bienes” de cada uno de los lotes reportados en los certificados de liberación, en el calendario que se establece.	2% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en la semana de incumplimiento.
2.3	No entrega a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” , de los análisis de laboratorio en el calendario que se establece. La aplicación de esta pena no exime a “El Proveedor” de la presentación de los análisis.	1% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en la semana en la que se omitió la entrega de los análisis de laboratorio.
2.4	No entrega a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” de comprobantes de fumigación en el calendario que se establece (del almacén de tráfico, empresas solidarias y parque vehicular para tránsito), la aplicación de esta pena no exime a “El Proveedor” de la presentación de los certificados de fumigación en copia autenticada.	1% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en la semana en la que se omitió la entrega de los comprobantes de fumigación
6. Incidentes en la calidad de “Los Bienes”		Pena convencional
3.1	Por cualquier tipo de variación en la composición y en las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, toxicológicas y sensoriales de cualquiera de “Los Bienes” descritos en el anexo técnico , detectadas en el análisis de la persona moral o física que el “DIF - Ciudad de México” designe para tal efecto, por conducto de la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” o en los resultados de los análisis técnicos enviados por “El Proveedor” .	1% sobre el valor total de “Los Bienes” programado en la semana en que se detectó el incidente, en caso de no haber programación, se hará sobre la semana inmediata anterior. Este supuesto específico resultará aplicable en el momento que quedé completamente documentado el incidente una vez realizados los análisis técnicos de calidad, y se considerará en cualquier conciliación de remisiones pendiente de pago.
3.2	Deficiencias en el empaque, envase y embalaje de “Los Bienes” , que afecten las especificaciones descritas en el anexo técnico.	15% sobre el valor total de “Los Bienes” entregados en el plantel escolar donde se detectó el incidente.
3.3	Omisión en la sustitución de “Los Bienes” afectados en los planteles educativos, en un plazo máximo de tres días hábiles, una vez notificado a “El Proveedor” .	2% por cada día hábil posterior al vencimiento del plazo, sobre el valor de “Los Bienes” programado en el plantel en la semana en que se recibió el insumo
3.4	Por omitir la recolección de “Los Bienes” afectados fuera del plazo máximo de 5 días hábiles, traslado y por la omisión de la destrucción de “Los Bienes” fuera del plazo máximo de 3 días hábiles posteriores a la notificación por escrito por parte de la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” .	15% sobre el valor de “Los Bienes” programados en el plantel educativo donde se detectó el incidente.

3.5	En el supuesto de que se encuentren en los planteles educativos los lotes de “Los Bienes” previamente rechazados por “DIF Ciudad de México” en el almacén concentrador.	2% sobre el valor de “Los Bienes” programados en la semana donde se detectó el incidente. “El Proveedor” está obligado al retiro y la sustitución de los mismos en los planteles educativos.
3.6	La omisión en la entrega del diseño institucional del envase y/o empaque individual de “Los Bienes” dentro del plazo establecido.	0.05% diario sobre el total de “Los Bienes” programados en el día de su vencimiento del plazo de entrega o de la entrega inmediata anterior al día de vencimiento si fuera el caso que no hubiera programación.
3.7	Entrega de “Los Bienes” en los planteles educativos en condiciones de empaque, envase y embalaje distintas a las autorizadas.	2% sobre el total de “Los Bienes” entregados en condiciones diferentes en el plantel educativo.

La **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación y Alimentación** al momento de la revisión de las facturas presentadas por **“El Proveedor”**, indicará por escrito a la **Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios**, los incidentes presentados por parte de **“El Proveedor”**, con relación a la programación semanal que corresponda, a efecto de que se notifique a **“El Proveedor”** la pena convencional por incumplimiento a que se hubiere hecho acreedor.

Solo se pagará lo efectivamente entregado. Se entiende que de presentarse alguno de los supuestos antes señalados en la entrega de **“Los Bienes”**, se descontará directamente del pago en la factura global.

El monto de las penas convencionales se calculará sin incluir impuestos, por cada día natural de incumplimiento, dicho cálculo se realizará con base en la información que la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** proporcione a la **Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios**. Asimismo, notificará por escrito a **“El Proveedor”** sobre los incumplimientos en que incurra para que dentro de un término de cinco días hábiles manifieste por escrito lo que a su derecho convenga y ofrezca las pruebas que crea convenientes a efecto de desacreditar su incumplimiento, por lo que en caso de no hacer ninguna manifestación, ni ofrecer las pruebas al respecto del término citado **“El Proveedor”** acepta la aplicación de la pena o las penas convencionales.

APARTADO A

Descripción de “Los Bienes” a distribuir.

CONSECUTIVO 1.-

NOMBRE DEL INSUMO	PORCIÓN	VARIEDAD
Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D	250ml	1
Cereales integrales	30g	7 cereales diferentes

Fruta fresca	80g (+/-10%)	7 frutas diferentes (de temporada)
Verdura deshidratada con cacahuete tostado	30g	2 verduras deshidratadas diferentes

CONSECUTIVO 2.-

NOMBRE DEL INSUMO	PORCIÓN	VARIEDAD
Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D	250ml	1

“El Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios**; y su aplicación en cada etapa del proceso de manufactura, almacenamiento, transporte y distribución de cada uno de los productos, en los términos de la norma citada.

“Los Bienes” deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

En el caso de que el **“BIEN”** denominado Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D de 250 ml, durante la vigencia del contrato adjudicado tenga problemas de operación (entrega) derivado de los problemas internacionales que se están presentando en la fabricación del envase Tetra Pack que se utiliza en esta presentación, **“EL Proveedor”**, estará obligado a notificar a la **“La Convocante”** con 10 días de anticipación, presentado para tal efecto la documentación que acredite el supuesto problema.

En el supuesto que exista una propuesta de sustitución en la presentación original de entrega (que no implique variación en la composición del insumo leche), **“La Convocante”** autorizará previamente dicho reemplazo para su posterior entrega y formalizará tal modificación mediante la celebración del respectivo Convenio Modificatorio al contrato, de conformidad con el artículo 67 de la Ley y demás aplicables. Cabe señalar, que el **“BIEN”** propuesto, deberá cumplir con la especificación técnica indicada en el presente apartado.

En caso de que se apruebe el cambio de presentación del insumo denominado leche, **“El proveedor”** se obliga a suministrar sin costo para el organismo los vasos biodegradables necesarios para la distribución del insumo en todos los planteles educativos, además de que no solicitara pago adicional por el **“DIF- Ciudad de México”** por los mililitros que resulten sobrantes de acuerdo a la presentación que proponga; absorbiendo dicho costo **“El proveedor”**.

Vida útil prevista y condiciones de almacenamiento.

Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los planteles educativos los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 6 meses en los insumos Cereales integrales y Verdura deshidratada; y 7 días en Fruta fresca, y en el caso de insumo Leche 5 meses a partir de la recepción en el almacén concentrador. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

El insumo Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitamina A y D, debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad,

el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

Los empaques y embalajes deben ser de material resistente y ofrecer la protección adecuada a los insumos para impedir su deterioro exterior y a la vez, facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución.

Todas las cargas en el almacén concentrador para la distribución tendrán que ser después de las 14 horas para evitar deterioro en el almacenamiento de los insumos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D

DESCRIPCIÓN.

Leche para consumo humano es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual es sometida a tratamientos térmicos como lo es el proceso de ultrapasteurización con la adecuada relación de temperatura y tiempo que garantiza la inocuidad del producto; además, puede ser sometida a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación; leche descremada, es el producto sometido al proceso de estandarización, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche a lo que establece el presente ordenamiento, de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana **NOM-155-SCFI-2012, Leche - Denominaciones, Especificaciones fisicoquímicas, Información comercial y Métodos de prueba**. El producto debe ser envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.

COMPOSICIÓN.

Leche descremada de vaca, vitamina A y vitamina D.

PRESENTACIÓN.

El producto se debe envasar en recipientes de 250 mL. de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. El envase debe estar constituido por capas delgadas de papel rígido o cartón, cubiertas por ambos lados de polietileno y por una lámina de papel aluminio, sellado herméticamente, que garantice la estabilidad, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus atributos sensoriales. Asimismo, deberá presentar popote preferentemente elaborado con materiales biodegradables, sellado herméticamente y adherido al mismo envase. El embalaje deberá de estar bien sellado, seco, limpio, íntegro y sin abolladuras.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Característico de la leche.
Olor	Característico de la leche, exento de olores extraños o desagradables.



Sabor	Característico de la leche, exento de sabores extraños o desagradables.
Apariencia	Característica de la leche; líquido homogéneo, sin sedimentos ni separación de grasa o formación de grumos.
Consistencia	Característico, fluida.

ESPECIFICACIONES BIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesofílicos anaerobios	Negativo	NOM-130-SSA1-1995
Mesofílicos aerobios	Negativo	NOM-130-SSA1-1995
Termofílicos anaerobios	Negativo	NOM-130-SSA1-1995
Termofílicos aerobios	Negativo	NOM-130-SSA1-1995

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
CONTAMINANTES QUÍMICOS:		
Arsénico (mg/Kg)	Máximo 0,2	NOM-243-SSA1-2010
Plomo (mg/Kg)	Máximo 0,1	NOM-243-SSA1-2010
Mercurio (mg/Kg)	Máximo 0,05	NOM-243-SSA1-2010
Aflatoxinas M1 (µg/L)	Máximo 0,5	NOM-243-SSA1-2010
ADULTERANTES:	LÍMITE	REFERENCIA
Presencia de proteína no láctea	Negativo	ELECTROFORESIS
Perfil de ácidos grasos	Característico de la leche	NOM-155-SCFI-2012
Relación caseína / proteína (m/m)	Mínimo 80 %	NOM-155-SCFI-2012
INHIBIDORES:	LÍMITE	REFERENCIA
Derivados clorados	Negativo	NOM-243-SSA1-2010
Sales cuaternarias de amonio	Negativo	NOM-243-SSA1-2010
Oxidantes	Negativo	NOM-243-SSA1-2010
Formaldehído	Negativo	NOM-243-SSA1-2010
Antibióticos	Negativo	NOM-243-SSA1-2010
NUTRIMENTALES:	LÍMITE	REFERENCIA
Proteínas propias de la leche (NX6,38) (g/L)	Mínimo 30	NOM-155-SCFI-2012
Caseína (g/L)	Mínimo 24	NOM-155-SCFI-2012
Lactosa (g/L)	43-52	NOM-155-SCFI-2012
Grasa butírica (g/L)	4-5	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS



Vitamina A (µg equivalentes de retinol µg/L)	310-670	NOM-243-SSA1-2010
Vitamina D (µg/L)	5.0-7.5	NOM-243-SSA1-2010
Calcio (mg/100g)	Mínimo 100	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Sodio (mg/100 mL)	Menor a 300	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido energético (Kcal/L)	Máximo 500	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
ADITIVOS ALIMENTARIOS: 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 estar exento de materia extraña, que comprende toda la sustancia, resto o desecho orgánico o no, que se presenta en el producto sea por contaminación o por manejo no higiénico del mismo durante su elaboración, transporte y almacenamiento, considerándose entre otros: excretas, pelos de cualquier especie, huesos e insectos que resultan perjudiciales para la salud.		

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Sólidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83	NOM-155-SCFI-2012
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,499 (-0,520) y -0,529 (-0,550)	NOM-155-SCFI-2012
Densidad a 15°C (g/mL)	Mínimo 1,031	NOM-155-SCFI-2012
Acidez (ácido láctico) (g/L)	1,3 - 1,7	NOM-155-SCFI-2012
Contenido neto (mL)	250 (+/- 9%)	NOM-002-SCFI-2011

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 5 meses a partir de la fecha de recepción en el almacén concentrador. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

ENVASE: El producto se debe envasar en recipientes de 250 mL. de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. El envase debe estar constituido por capas delgadas de papel rígido o cartón, cubiertas por ambos lados de polietileno y por una lámina de papel aluminio, sellado herméticamente, que garantice la estabilidad, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus atributos sensoriales. Asimismo, deberá presentar popote preferentemente elaborado con materiales biodegradables, sellado herméticamente y adherido al mismo envase. El embalaje deberá de estar bien sellado, seco, limpio, íntegro y sin abolladuras.

ETIQUETADO.

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones





generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe de ser de grado alimenticio.

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 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente. Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de





estar limpios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA Y PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-155-SCFI-2012. LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-130-SSA1-1995. BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS 2015.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASDC).
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.

BARRA DE CEREALES INTEGRALES (AVENA, ARROZ, MAÍZ, AMARANTO) CON ARÁNDANO SIN AZÚCAR AÑADIDA, SABOR VAINILLA.

DESCRIPCIÓN.

Producto elaborado a partir de granos comestibles por aglomeración a base de avena, cereal integral de arroz, maíz; amaranto reventado con arándano deshidratados en proporción descendentes; cereal integral sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales componentes anatómicos y en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original; aglomeradas sin uso de azúcares añadidos, sabor vainilla. Preparados



mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente,

COMPOSICIÓN.

Barra rectangular a base de avena en hojuelas, cereal integral (harina de arroz integral, harina de maíz integral, salvado de arroz, sal yodada), amaranto reventado, alulosa, goma de acacia, arándano deshidratado, agar, sabor vainilla natural.

PRESENTACIÓN.

Paquete con (1) pieza con 30 g. En empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	De dorado a Beige claro, ligeramente dorado, característicos de los cereales, con fragmentos con rojos oscuros y brillantes, característico de las frutas empleadas. Sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales que contiene, con notas frutales y de vainilla, ligeréame dulce, sin presentar olor desagradable, a rancidez o húmedo.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales, con notas frutales y de vainilla, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto, aspecto fresco. Su dulzura no debe de ser excesiva.
Textura	Firme, semicrujiente.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 3,000	NOM-247-SSA1-2008
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 10	NOM-247-SSA1-2008
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 10	NOM-247-SSA1-2008
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g	NOM-247-SSA1-2008

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
CONTAMINANTES QUÍMICOS:		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
NUTRIMENTALES:	LÍMITE	REFERENCIA

Extracto etéreo (g/100g)	10.69g (Máximo 35% de las Kcal totales del insumo)	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS
Proteína (g/100g)	Mínimo 10	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo. $(275 \times 0.1) / (9) = 3.0 \text{ g}$	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1 % de las kcal totales del insumo. $(275 \times 0.01) / (9) = 0.3 \text{ g}$	EIASADC 2025
Hidratos de carbono (g/100g)	Máximo 50	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Azúcares (g/100g)	Menor 10 % de las calorías totales del producto $(275 \times 0.1) / (4) = 6.8 \text{ g}$	EIASADC 2025
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6.0	EIASADC 2025
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
Aporte energético (Kcal/100g)	Menor a 275	EIASADC 2025
ADITIVOS ALIMENTARIOS: 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 no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Índice de peróxido (meq/kg)	Máximo 5.0	REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
Humedad (g/100g)	Máximo 8.0	NOM-247-SSA1-2008
Cenizas (g/100g)	Máximo 2.0	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.



El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

EMPAQUE Y EMBALAJE.

ENVASE: El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

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

ETIQUETADO: La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe de ser de grado alimenticio.

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 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.





**Vitaminas y minerales.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente. Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- NOM-247-SSA1-2008. PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASDC).





- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.

CEREAL INTEGRAL DE ARROZ Y MAÍZ CON EXTRACTO DE VAINILLA

DESCRIPCIÓN.

Cereal extruido en forma de dona, elaborado a base de harina de arroz y harina de maíz.

COMPOSICIÓN.

Producto elaborado a base de harina de maíz, harina de arroz, harina de arroz integral, fibra de maíz, proteína de chícharo, sal yodada, extracto de vainilla y fosfato trisódico.

PRESENTACIÓN.

Paquete con 30 g. En empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Dorado a café claro, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, no debe presentar olores extraños como a humedad, rancidez.
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce con notas cítricas de vainilla, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Tamaño uniforme, en forma de dona completamente definida, firme y crujiente.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 3,000	NOM-247-SSA1-2008
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 10	NOM-247-SSA1-2008
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 10	NOM-247-SSA1-2008
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g	NOM-247-SSA1-2008

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
CONTAMINANTES QUÍMICOS:		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS



		MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
NUTRIMENTALES:	LÍMITE	REFERENCIA
Extracto etéreo (g/100g)	10.69g (Máximo 35% de las Kcal totales del insumo)	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS
Proteína (g/100g)	Mínimo 10	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo. $(275 \times 0.1) / (9) = 3.0 \text{ g}$	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1 % de las kcal totales del insumo. $(275 \times 0.01) / (9) = 0.3 \text{ g}$	EIASADC 2025
Hidratos de carbono (g/100g)	Máximo 50	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Azúcares (g/100g)	Menor 10 % de las calorías totales del producto $(275 \times 0.1) / (4) = 6.8 \text{ g}$	EIASADC 2025
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6.0	EIASADC 2025
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
Aporte energético (Kcal/100g)	Menor a 275	EIASADC 2025
ADITIVOS ALIMENTARIOS: 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 no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Índice de peróxido (meq/kg)	Máximo 5.0	REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
Humedad (g/100g)	Máximo 8.0	NOM-247-SSA1-2008
Cenizas (g/100g)	Máximo 2.0	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.





El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

EMPAQUE Y EMBALAJE.

ENVASE: El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

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

ETIQUETADO: La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe de ser de grado alimenticio.

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 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- NOM-247-SSA1-2008. PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE





VERIFICACIÓN.

- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASDC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.

CEREAL INTEGRAL DE AVENA

DESCRIPCIÓN.

Producto elaborado por extrusión a base de la molienda de cereal integral de arroz, maíz y AVENA con fibra de AVENA; cereal integral sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales propiedades. Preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN.

Harina integral de maíz (mínimo 21%), fibra de avena (mínimo 20%), harina integral de arroz (mínimo 19%), harina integral de avena (mínimo 5%).

PRESENTACIÓN.

Paquete con 30 g. En empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Blanco a Beige claro, ligeramente dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales que contiene, no debe presentar olores extraños ni a rancidez.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto, aspecto fresco. Su dulzura no debe de ser excesiva.
Textura	Firme, semicrujiente.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 3,000	NOM-247-SSA1-2008
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 10	NOM-247-SSA1-2008
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 10	NOM-247-SSA1-2008
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g	NOM-247-SSA1-2008





ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
CONTAMINANTES QUÍMICOS:		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
NUTRIMENTALES:		
Extracto etéreo (g/100g)	10.69g (Máximo 35% de las Kcal totales del insumo)	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS
Proteína (g/100g)	Mínimo 10	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo. $(275 \times 0.1) / (9)$ = 3.0 g	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1 % de las kcal totales del insumo. $(275 \times 0.01) / (9) = \mathbf{0.3 \text{ g}}$	EIASADC 2025
Hidratos de carbono (g/100g)	Máximo 50	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Azúcares (g/100g)	Menor 10 % de las calorías totales del producto $(275 \times 0.1) / (4) = \mathbf{6.8 \text{ g}}$	EIASADC 2025
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6.0	EIASADC 2025
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
Aporte energético (Kcal/100g)	Menor a 275	EIASADC 2025
ADITIVOS ALIMENTARIOS: 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 no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Índice de peróxido (meq/kg)	Máximo 5.0	REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS



Humedad (g/100g)	Máximo 8.0	NOM-247-SSA1-2008
Cenizas (g/100g)	Máximo 2.0	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

EMPAQUE Y EMBALAJE.

ENVASE: El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

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

ETIQUETADO: La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda “**Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa**”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe de ser de grado alimenticio.

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 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- NOM-247-SSA1-2008. PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).





- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASDC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.

CEREAL INTEGRAL EN HOJUELA (MAÍZ, ARROZ, AVENA)

DESCRIPCIÓN.

Cereal tipo hojuela elaborado con cereales integrales (maíz, arroz y avena) extruido sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales componentes anatómicos en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original, preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN.

Cereal integral tipo hojuela (harina integral de arroz, fibra de maíz, harina integral de maíz, fibra de avena, alulosa, extracto de vainilla natural, sal yodada) (30.0 g).

PRESENTACIÓN.

Paquete con 30 g. En empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Hojuelas de amarillo dorado a café dorado. Sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales que contiene, ligeramente dulce, agradable sin presentar olores extraños o desagradables, como rancio o viejo.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Apariencia	Tamaño y apariencia uniforme del producto, forma de hojuela extruida compacta para el cereal, aspecto fresco.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.





PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 3000	NOM-247-SSA1-2008
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 10	NOM-247-SSA1-2008
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 10	NOM-247-SSA1-2008
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g	NOM-247-SSA1-2008

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
CONTAMINANTES QUÍMICOS:		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
NUTRIMENTALES:	LÍMITE	REFERENCIA
Extracto etéreo (g/100g)	10.69g (Máximo 35% de las Kcal totales del insumo)	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS
Proteína (g/100g)	Mínimo 10	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo. $(275 \times 0.1) / (9) = 3.0 \text{ g}$	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1 % de las kcal totales del insumo. $(275 \times 0.01) / (9) = 0.3 \text{ g}$	EIASADC 2025
Hidratos de carbono (g/100g)	Máximo 50	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Azúcares (g/100g)	Menor 10 % de las calorías totales del producto $(275 \times 0.1) / (4) = 6.8 \text{ g}$	EIASADC 2025
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6.0	EIASADC 2025
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
Aporte energético (Kcal/100g)	Menor a 275	EIASADC 2025
ADITIVOS ALIMENTARIOS: 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 no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Índice de peróxido (meq/kg)	Máximo 5.0	REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
Humedad (g/100g)	Máximo 8.0	NOM-247-SSA1-2008
Cenizas (g/100g)	Máximo 2.0	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

EMPAQUE Y EMBALAJE.

ENVASE: El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

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

ETIQUETADO.

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe de ser de grado alimenticio.

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 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente. Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.





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

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- NOM-247-SSA1-2008. PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASDC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.

GALLETA DE TRIGO CON AVENA SABOR NARANJA

DESCRIPCIÓN.

Mezcla de harina de trigo, grasa vegetal, aceites comestibles, salvo de trigo, agua y extracto de naranja, además de otros ingredientes y aditivos para alimentos, sometidas a proceso de amasado y troquelado en forma circular, y posterior un tratamiento térmico.

COMPOSICIÓN.

Producto elaborado a base de harina de trigo, grasa vegetal parcialmente hidrogenada, salvado de trigo, fibra de maíz, proteína de maíz, proteína aislada de soya, almidón, aceite de soya, bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio, salvado de trigo, polvo para hornear, sal yodada, lecitina de soya (emulsificante), extracto de naranja, propionato de sodio (conservador), y mono y diglicéridos de ácidos grasos.

PRESENTACIÓN.

Paquete con 2 piezas de galleta circular de 15 g cada una. En empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.





ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Naranja claro, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Agradable con notas de naranja, característico del producto.
Sabor	Ligeramente dulce, característico de la naranja, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio.
Aspecto	Tamaño uniforme, en forma circular completamente definida, firme y crujiente.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 3,000	NOM-247-SSA1-2008
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 10	NOM-247-SSA1-2008
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 10	NOM-247-SSA1-2008
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g	NOM-247-SSA1-2008

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
CONTAMINANTES QUÍMICOS:		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
NUTRIMENTALES:	LÍMITE	REFERENCIA
Extracto etéreo (g/100g)	10.69g (Máximo 35% de las Kcal totales del insumo)	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS
Proteína (g/100g)	Mínimo 10	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo. $(275 \times 0.1) / (9)$ = 3.0 g	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1 % de las kcal totales del insumo. $(275 \times 0.01) / (9) =$ 0.3 g	EIASADC 2025
Hidratos de carbono (g/100g)	Máximo 50	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS



Azúcares (g/100g)	Menor 10 % de las calorías totales del producto $(275 \times 0.1) / (4) = 6.8$ g	EIASADC 2025
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6.0	EIASADC 2025
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
Aporte energético (Kcal/100g)	Menor a 275	EIASADC 2025
ADITIVOS ALIMENTARIOS: 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 no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Índice de peróxido (meq/kg)	Máximo 5.0	REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
Humedad (g/100g)	Máximo 8.0	NOM-247-SSA1-2008
Cenizas (g/100g)	Máximo 2.0	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

EMPAQUE Y EMBALAJE.

ENVASE: El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

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

ETIQUETADO: La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda**





prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASDC vigente. La tinta en la etiqueta debe de ser de grado alimenticio.

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 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.





MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- NOM-247-SSA1-2008. PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.

MINI GALLETA INTEGRAL SABOR VAINILLA

DESCRIPCIÓN.

Paquete con mini galletas integrales, elaboradas fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo, grasa vegetal, aceites comestibles, salvado de trigo, extracto de vainilla y agua, además de otros ingredientes y aditivos para alimentos, sometidas a proceso de amasado y troquelado, y posterior un tratamiento térmico.

COMPOSICIÓN.

Harina de trigo, grasa vegetal parcialmente hidrogenada, fibra de maíz, proteína aislada de soya, salvado de trigo,





almidón, aceite de soya, bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio, polvo para hornear, sal yodada, lecitina de soya (emulsificante), extracto de vainilla, propionato de sodio (conservador), y mono y diglicéridos de ácidos grasos.

PRESENTACIÓN.

Paquete con 30 g. En empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Amarillo dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Agradable, característico de la vainilla que contiene. Sin presentar olores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico de la vainilla, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Aspecto	Tamaño uniforme.
Textura	Firme y crujiente.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 3,000	NOM-247-SSA1-2008
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 10	NOM-247-SSA1-2008
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 10	NOM-247-SSA1-2008
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g	NOM-247-SSA1-2008

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
CONTAMINANTES QUÍMICOS:		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
NUTRIMENTALES:	LÍMITE	REFERENCIA
Extracto etéreo (g/100g)	10.69g (Máximo 35% de las Kcal totales del insumo)	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS
Proteína (g/100g)	Mínimo 10	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS

Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo. $(275 \times 0.1) / (9)$ = 3.0 g	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1 % de las kcal totales del insumo. $(275 \times 0.01) / (9) =$ 0.3 g	EIASADC 2025
Hidratos de carbono (g/100g)	Máximo 50	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Azúcares (g/100g)	Menor 10 % de las calorías totales del producto $(275 \times 0.1) / (4) =$ 6.8 g	EIASADC 2025
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6.0	EIASADC 2025
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
Aporte energético (Kcal/100g)	Menor a 275	EIASADC 2025
ADITIVOS ALIMENTARIOS: 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 no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Índice de peróxido (meq/kg)	Máximo 5.0	REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
Humedad (g/100g)	Máximo 8.0	NOM-247-SSA1-2008
Cenizas (g/100g)	Máximo 2.0	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

EMPAQUE Y EMBALAJE.

ENVASE: El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual



es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

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

ETIQUETADO: La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe de ser de grado alimenticio.

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 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
------------	------------	---------





Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente. Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- NOM-247-SSA1-2008. PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.

TABLETA DE AVENA, AMARANTO Y CACAHUATE



DESCRIPCIÓN.

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

COMPOSICIÓN.

Fibra de avena (mínimo 20.0%), cacahuete tostado molido (mínimo 20%), harina integral de avena (mínimo 20%), harina integral de amaranto (mínimo 5.5%), alulosa. Azúcares añadidos (azúcar), lecitina de soya, extracto de vainilla natural, sal yodada.

PRESENTACIÓN.

Tableta en forma cilíndrica de 30 g. En empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	De dorado a beige claro, ligeramente dorado, característico de los cereales. Sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales que contiene, con oleaginosas y notas de vainilla, ligeramente dulce, sin presentar olor desagradable, a rancidez o húmedo.
Sabor	Característico al producto y con binación de cereales con oleaginosas con notas de vainilla, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Apariencia	Tamaño y apariencia uniforme del producto, aspecto fresco.
Consistencia	Firme, suave y granular.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 3000	NOM-247-SSA1-2008
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 10	NOM-247-SSA1-2008
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 10	NOM-247-SSA1-2008
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g	NOM-247-SSA1-2008

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
CONTAMINANTES QUÍMICOS:		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS

		RACIONES EN EL AÑO 2003
NUTRIMENTALES:	LÍMITE	REFERENCIA
Extracto etéreo (g/100g)	10.69g (Máximo 35% de las Kcal totales del insumo)	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS
Proteína (g/100g)	Mínimo 10	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo. $(275 \times 0.1) / (9)$ = 3.0 g	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1 % de las kcal totales del insumo. $(275 \times 0.01) / (9) = \mathbf{0.3 g}$	EIASADC 2025
Hidratos de carbono (g/100g)	Máximo 50	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Azúcares (g/100g)	Menor 10 % de las calorías totales del producto $(275 \times 0.1) / (4) = \mathbf{6.8 g}$	EIASADC 2025
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6.0	EIASADC 2025
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
Aporte energético (Kcal/100g)	Menor a 275	EIASADC 2025
ADITIVOS ALIMENTARIOS: 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 no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Índice de peróxido (meq/kg)	Máximo 5.0	REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
Humedad (g/100g)	Máximo 8.0	NOM-247-SSA1-2008
Cenizas (g/100g)	Máximo 2.0	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo



mínimo de 6 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

EMPAQUE Y EMBALAJE.

ENVASE: El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

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

ETIQUETADO.

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe de ser de grado alimenticio.

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 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- NOM-247-SSA1-2008. PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SÉMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE: CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SÉMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO





ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.

VERDURA DESHIDRATADA

VERDURA DESHIDRATADA (BETABEL) CON CACAHUATE TOSTADO

DESCRIPCIÓN.

Se define como verdura deshidratada (BETABEL) al producto fresco, sano y limpio, entero o dividido, con madurez apropiada al cual se le ha eliminado parcialmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. No se permite la deshidratación de verduras u hortalizas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal.

Se define por betabel (*Beta vulgaris*), también conocido como remolacha o betarraga, a la hortaliza que se cultiva principalmente por su raíz, aunque sus hojas verdes también son comestibles y se utilizan en algunas preparaciones culinarias. La raíz profunda, grande y carnosa de la planta de betabel, raíz esférica de forma globosa, con un diámetro de 5-10 cm y peso entre 80-200 gramos. Para consumo humano se usa una variedad común o roja. La pulpa es de color rojo o morado, de consistencia firme, gusto dulce y olor tenue característico. Su cáscara tiene un color variable desde rosáceo hasta violáceo y anaranjado rojizo hasta marrón.

Según la Norma del CODEX STAN 200-1995 define al cacahuete al fruto que se obtiene de las variedades de la especie *Arachis hypogaea* L., que deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano, el producto obtenido de la planta herbácea de la especie *Arachis hypogaea*, conocido popularmente como maní y como cacahuete en voz náhuatl, que es descascarillado, limpio el cual es tostado. El cacahuete es una leguminosa con dos cotiledones y las principales especies son: Runner, Español y Virginia. Las semillas son de dimensiones, formas y colores diferentes según la variedad. Su forma puede ser elíptica, más o menos alargada. El producto debe ser elaborado a base de cacahuete natural pelado, tostado sin adición de sal y aceite.

COMPOSICIÓN.

Producto elaborado con trozos de betabel de mínimo 1 cm³ en producto final sin cascara y piezas completas; las cuales se someten a procesos de deshidratado, hasta llegar a una humedad final del 17%; el sabor y color deberá ser propio de la hortaliza, sin adición de saborizantes, o de colorantes, además de mitades de cacahuete tostado. La proporción en la cual se encontrarán en la mezcla será 20 gramos de betabel deshidratado y 10 gramos de





cacahuete tostado sin sal.

PRESENTACIÓN.

Paquete de 30 gramos en empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Característico de la verdura empleada, de rojo oscuro a morado para el betabel y de beige a café para los cacahuates; libres de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas.
Consistencia	Trozos de consistencia firme, cacahuates crujientes.
Aspecto	Trozos de aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos. Cacahuete en mitades de aspecto fresco y tamaño uniforme. Sin presentar dureza excesiva,
Sabor	Agradable, característico de la combinación de verdura con la oleaginosa, exento de sabores extraños como a fermentado, humedad, rancidez u otros.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presencia de olor a rancidez, humedad o fermentado u otros olores extraños o desagradables.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 5,000	EIASADC 2025
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 30	EIASADC 2025
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 200	EIASADC 2025
Coliformes fecales (UFC/g)	Ausente	EIASADC 2025
Escherichia coli (UFC/g)	Ausente	EIASADC 2025
Salmonella spp	Ausente en 25 g	EIASADC 2025
Staphylococcus aureus (UFC/g)	Ausente	EIASADC 2025

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
CONTAMINANTES QUÍMICOS:		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Arsénico (mg/kg)	Máximo 0.2	NOM-247-SSA1-2008
Mercurio (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
NUTRIMENTALES:	LÍMITE	REFERENCIA



Proteína (g/100g)	Mínimo 11	TABLA DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo.	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1% de las kcal totales del insumo.	EIASADC 2025
Azúcares añadidos (g/100g)	Menor a 10 % de las kcal totales del producto	EIASADC 2025
Fibra cruda (g/100g)	Mínimo 1,5	TABLA DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
ADITIVOS ALIMENTARIOS: 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 no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Humedad (g/100g)	Máximo 17	TABLA DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Índice de peróxido	Máximo 5.0	EIASADC 2025
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 7 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

EMPAQUE Y EMBALAJE.

ENVASE: El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

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



ruptura o deterioro del alimento.

ETIQUETADO: La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe de ser de grado alimenticio.

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 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.





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

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2023). Blog. El Betabel: Un tesoro bajo la tierra. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/el-betabel-un-tesoro-bajo-la-tierra-349725>
- Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
- COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
- 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 DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASDC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.





- MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (2025).
https://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/?page_id=1237

**VERDURA DESHIDRATADA (ZANAHORIA)
CON CACAHUATE TOSTADO**

DESCRIPCIÓN.

Se define como verdura deshidratada (ZANAHORIA) al producto fresco, sano y limpio, entero o dividido, con madurez apropiada al cual se le ha eliminado parcialmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. No se permite la deshidratación de verduras u hortalizas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal.

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

Según la Norma del CODEX STAN 200-1995 define al cacahuete al fruto que se obtiene de las variedades de la especie *Arachis hypogaea* L., que deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano, el producto obtenido de la planta herbácea de la especie *Arachis hypogaea*, conocido popularmente como maní y como cacahuete en voz náhuatl, que es descascarillado, limpio el cual es tostado. El cacahuete es una leguminosa con dos cotiledones y las principales especies son: Runner, Español y Virginia. Las semillas son de dimensiones, formas y colores diferentes según la variedad. Su forma puede ser elíptica, más o menos alargada. El producto debe ser elaborado a base de cacahuete natural pelado, tostado sin adición de sal y aceite.

COMPOSICIÓN.

Producto elaborado con trozos de zanahoria de mínimo 1 cm³ en producto final sin cascara y piezas completas; las cuales se someten a procesos de deshidratado, hasta llegar a una humedad final del 17%; el sabor y color deberá ser propio de la hortaliza, sin adición de saborizantes, o de colorantes, además de mitades de cacahuete tostado. La proporción en la cual se encontrarán en la mezcla será 20 gramos de zanahoria deshidratada y 10 gramos de cacahuete tostado sin sal.

PRESENTACIÓN.

Paquete de 30 gramos en empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Característico de la verdura empleada, de anaranjado claro a intenso para la zanahoria y de beige a café para los cacahuates; libres de manchas o daños causados por





	tratamientos térmicos, microorganismos o plagas.
Consistencia	Trozos de consistencia firme, cacahuates crujientes.
Aspecto	Trozos de aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos. Cacahuete en mitades de aspecto fresco y tamaño uniforme. Sin presentar dureza excesiva,
Sabor	Agradable, característico de la combinación de verdura con la oleaginosa, exento de sabores extraños como a fermentado, humedad, rancidez u otros.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presencia de olor a rancidez, humedad o fermentado u otros olores extraños o desagradables.

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 5,000	EIASADC 2025
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 30	EIASADC 2025
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 200	EIASADC 2025
Coliformes fecales (UFC/g)	Ausente	EIASADC 2025
Escherichia coli (UFC/g)	Ausente	EIASADC 2025
Salmonella spp	Ausente en 25 g	EIASADC 2025
Staphylococcus aureus (UFC/g)	Ausente	EIASADC 2025

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
CONTAMINANTES QUÍMICOS:		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Arsénico (mg/kg)	Máximo 0.2	NOM-247-SSA1-2008
Mercurio (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
NUTRIMENTALES:	LÍMITE	REFERENCIA
Proteína (g/100g)	Mínimo 11	TABLA DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo.	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1% de las kcal totales del insumo.	EIASADC 2025
Azúcares añadidos (g/100g)	Menor a 10 % de las kcal totales del producto	EIASADC 2025
Fibra cruda (g/100g)	Mínimo 1,5	TABLA DE VALOR NUTRITIVO DE LOS



		ALIMENTOS
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
ADITIVOS ALIMENTARIOS: 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 no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Humedad (g/100g)	Máximo 17	TABLA DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Índice de peróxido	Máximo 5.0	EIASADC 2025
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 7 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

EMPAQUE Y EMBALAJE.

ENVASE: El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

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

ETIQUETADO: La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe de ser de grado alimenticio.

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 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los





términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- NMX-FF-024-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - tuberculos - zanahoria (Daucus carota). Especificaciones.
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2025). Blog. Zanahoria, una jora mundial. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/zanahoria-una-joya-mundial>
- Infoagro. (s.f). El cultivo de la zanahoria. <https://www.infoagro.com/hortalizas/zanahoria.htm>
- Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
- COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
- 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 DE LA SECRETARIA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.
- MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (2025). https://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/?page_id=1237





FRUTA FRESCA

Para la fruta fresca, se deberán entregar de 4 a 5 frutas, diferentes para cada día de la semana, acordes a la fruta de temporada, la fruta deberá tener un peso de 80g (+/-10%). La composición de los insumos presentada, cumple con las recomendaciones marcadas en la EIASADC 2025.

Calendario por mes, correspondiente a la fruta fresca de temporada en México*

MES	FRUTA FRESCA
Enero 2025	Guayaba, manzana, mandarina, naranja, plátano
Febrero 2025	Manzana, mandarina, naranja, plátano
Marzo 2025	Mango, manzana, naranja, plátano
Abril 2025	Mango, manzana, naranja, plátano
Mayo 2025	Mango, manzana, plátano, naranja
Junio 2025	Mango, manzana, plátano, naranja
Julio 2025	Mango, manzana, plátano, naranja
Agosto 2025	Manzana, pera, plátano, naranja
Septiembre 2025	Manzana, pera, plátano, naranja
Octubre 2025	Mandarina, pera, manzana, naranja, plátano
Noviembre 2025	Guayaba, manzana, mandarina, naranja, pera, plátano
Diciembre 2025	Guayaba, manzana, mandarina, naranja, plátano

*Cabe señalar que se puede entregar cualquiera de las 7 frutas frescas durante alguno de los meses que no es su temporada siempre y cuando cumplan con las especificaciones marcadas en el anexo técnico de cada una.



FRUTA FRESCA (MANZANA)

DESCRIPCIÓN.

Maluspumilamill. El fruto de la manzana se obtiene de un pequeño árbol caducifolio que puede alcanzar los 10 metros de altura, con las ramillas tomentosas. Hojas simples, de ovadas a elípticas, de hasta 4 a 13 cm. De longitud, generalmente redondeadas en la base. Margen festoneado-aserrado. El haz es verde oscuro y el envés es densamente tomentoso. Flores blancas o ligeramente rosadas, de unos 5 cm. De diámetro, casi sentadas o cortamente pedunculadas, en corimbos de 3 a 6. Aparecen unos días antes que las hojas. Frutos de forma variable, generalmente redondeados, de 5 a 10 cm. De diámetro. El fruto es dulce o ácido, y su color varía del verde al amarillo pasando por el rojo.

Malus domestica borkh. Árbol perenne de la familia de las Rosáceas de hasta 15 metros de altura, tiene tallos grises y ramas jóvenes pubescentes. Hojas elíptico-ovales con el envés cubierto de borra, dentadas de hasta 15 cm. De longitud. Flores blancas o rosadas de hasta 5 cm. El fruto es un pomo de más de 5 cm. De color muy variable según las variedades.

Se entiende por manzana al fruto perteneciente a la familia *Rosaceae*, subfamilia *Pomaideae*, género y especie *maluspumilamill* y *malus domestica borkh* de forma, tamaño, color y sabor característicos de acuerdo con la variedad. **NMX-FF-061-SCFI-2003**. Productos agrícolas no industrializados para consumo humano - fruta fresca - manzana (*Maluspumilamill*) - (*Malus domestica borkh*) – especificación esta norma se aplica a las frutas de variedades (cultivares) comerciales de manzanas obtenidas de *Malus domestica borkh*, de la familia *Rosaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. **PC-030 2005 Pliego de Condiciones para el Uso de la Marca Oficial México Calidad Suprema en Manzana.**

PRESENTACIÓN.

Debe estar exentas de daños causados por plagas, enfermedades o fenómenos meteorológicos limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica) y estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Especificaciones generales	- Bien desarrollada - Bien Formada - De forma, color, sabor y olor característico de la variedad - Ser de una sola variedad - Estar enteras, de consistencia firme y aspecto fresco - Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, que les permita ser aptas para el consumo humano - Estar exentas de coloración café en la pulpa y daño por congelamiento - Estar exentas de daños por frío y mancha amarga - Estar exentas de magulladuras pronunciadas - Estar exentas de grietas o rajaduras y magulladuras - Exentas de humedad anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica - Estar limpias y prácticamente exentas de materia extraña visible - Libre de pudrición - Libre de moho



	- Libre de plagas - Libre de daño causado por plagas - Libre de cualquier olor, sabor y/o material extraño (polvo, residuos químicos, etc.) - Libre de defectos mecánicos - Libre de manchas o indicios de heladas
--	--

COLOR.

Las variaciones comerciales de manzanas se dividen en cuatro grupos de acuerdo a su coloración. Para cada grupo de colores, los frutos de cada variedad requieren cubrir con el color predominante, por lo menos el porcentaje del área total del fruto.

- Variedades rojas: las manzanas de éste grupo deben presentar una coloración rojo oscuro a rojo predominante sobre el 75% del área total de la superficie del fruto.
- Variedades bicoloreadas o parcialmente rojas: las manzanas de éste grupo deben presentar un color rojo a rojo claro continuo o estriado predominante sobre el 50% del área total de la superficie del fruto.
- Variedades amarillas chapeadas o ligeramente coloreadas: las manzanas de éste grupo deben presentar un color rojo claro continuo o estriado como mínimo sobre el 25% del área total del fruto.
- Variedades amarillas: las manzanas de éste grupo deben presentar un color amarillo, amarillo verdoso característico de la variedad, predominante sobre el 75 % del área total de la superficie del fruto.

VARIEDADES

Las variedades aceptadas serán: Golden Delicious, Gala, Red Delicious, Starking, Starking Delicious, Perón Golden y Manzana Criolla

TAMAÑO.

El tamaño de las manzanas se determina en base a su peso unitario, o bien al diámetro ecuatorial. Para manzanas empacadas en envases de cartón y/o madera con charolas el diámetro ecuatorial mínimo es de 4.0 cm.; para manzanas empacadas en envases de cartón y/o madera sin charolas el diámetro ecuatorial mínimo es de 6.0 cm.; como dijimos anteriormente, también se puede tomar el peso unitario para determinar el tamaño, siendo el peso unitario mínimo de la manzana de 80 grs.

ESPECIFICACIONES SOBRE RESIDUOS QUÍMICOS.

El producto objeto de la presente norma mexicana debe cumplir con las disposiciones aplicables establecidas por las dependencias competentes (COFEPRIS de la Secretaría de Salud).

MATERIA EXTRAÑA.

El producto debe estar exento de: insectos, fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie, así como de cualquier contaminante químico, o físico que dañe la salud del consumidor y que sea materia no propia del mismo.

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Contenido neto (g)	80 g (+/- 10%)	EIASADC 2025

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.



Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los centros escolares los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 7 días. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

EMPAQUE Y EMBALAJE.

Las manzanas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las manzanas deberán disponerse en envases que se ajusten al código internacional de prácticas recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995).

ETIQUETADO.

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad, categoría, código de color y calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras o capas. Cada envase debe llevar en el exterior de uno de los extremos la impresión o etiqueta permanente, con caracteres legibles e indelebles. La información debe expresarse en idioma español.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El proveedor deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- PC-030 2005 PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SUPREMA EN MANZANA
- NMX-FF-061-SCFI-2003 PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FRUTA FRESCA - MANZANA (MALUSPUMILAMILL) - (MALUS DOMESTICA BORKH) - ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-FF-061-1993-SCFI).
- (CODEX STAN 299-2010) NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- (NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-1993. 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

FRUTA FRESCA (PLÁTANO)



DESCRIPCIÓN.

Los bananos y plátanos son plantas originarias del sureste de asia y el archipiélago malayo. Quedan comprendidos dentro de las monocotiledóneas. Pertenecen a la familia botánica musáceas y ésta a su vez está constituida por los géneros *musa* y en este el género se reproduce por semilla, es de uso ornamental y hábitat subtropical y el género *musa* está formado por cuatro secciones: *australimusa*, *callimusa*, *rhodochlamys* y *eumusa*. Esta norma se aplica a las variedades comerciales de bananos (plátanos) obtenidos de *musa spp.* (aaa), de la familia *musaceae*, en estado verde, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los bananos (plátanos) destinados solamente para su cocción ó a la elaboración industrial. **NMX-FF-029- SCFI-2010.** Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fruta fresca – plátano o banano (subgrupo cavendish) -especificaciones y métodos de ensayo (cancela a la NMX-FF-029-SCFI-1995).

COMPOSICIÓN.

El producto deberá ser fresco al consumidor después de su acondicionamiento y envasado.

PRESENTACIÓN.

Debe estar exentas de daños causados por plagas, enfermedades o fenómenos meteorológicos, limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica) y estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. (PC-025-2005 pliego de condiciones para el uso de la marca oficial México calidad suprema en banano *cavendish*).

CÓDIGO DE TAMAÑO	LONGITUD MÍNIMA		DIÁMETRO DE LA PARTE CENTRAL	
	CM	PULG	CM	PULG
A-B	Mayor de 15.2	Mayor de 6	Mayor de 3.1	Mayor de 39/32

ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Especificaciones generales	En cualquiera de sus categorías y sin perjuicio de las disposiciones Especiales establecidas para cada una de las tolerancias Admitidas, los plátanos (bananos) tienen que cumplir las Siguientes: ● Estar enteros (tomando el dedo como referencia); ● Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por Podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo; ● Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible; ● Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto; ● Estar prácticamente exentos de daños causados por ● Enfermedades; ● Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica; ● Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños; ● Ser de consistencia firme; ● Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas; ● Estar prácticamente exentos de magulladuras;



	• Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos; • Estar sin pistilos; • Estar con el pedicelo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o deshidratados. • Además, las manos y los gajos deberán incluir lo siguiente: A) Una porción suficiente (alta y plana) de corona de color B) Normal, sano y exento de contaminación por hongos; C) Un pedicelo de corte limpio, recto y sin rasgaduras. • Soportar el transporte y la manipulación. Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente
Color	5-6 de acuerdo PC-025-2005 pliego de condiciones para el uso de la marca oficial México calidad suprema en banano
Olor	Heterogéneo
Sabor	Ligeramente dulce, con notas ácidas, sin presencia de sabores no propios del producto.
Aspecto	Firme y de aspecto fresco. Categoría extra

ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

Los plátanos o bananos cavendish deben ser procesados y empacados en instalaciones limpias y aseadas que reciban mantenimiento preventivo.

El lavado de la fruta debe ser con agua circulante y fresca, preferentemente de pozo profundo; si la fuente de agua proviene de escurrimientos superficiales es el tratamiento fungicida poscosecha contra el complejo de hongos que propician la pudrición de coronas, la antracnosis y la maduración prematura durante el tránsito, debe ser aplicado a todas las categorías de calidad.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS. CATEGORÍA “EXTRA”

Los bananos (plátanos) de esta categoría deberán ser de calidad superior y característica de la variedad y/o tipo comercial. Los dedos de los bananos (plátanos) no deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. Con tolerancias de calidad del 5%, en número o en peso, de los bananos (plátanos).

ESPECIFICACIONES SOBRE RESIDUOS QUÍMICOS.

El producto objeto de la presente norma mexicana debe cumplir con las disposiciones aplicables establecidas por las dependencias competentes (COFEPRIS de la secretaría de salud). 5.5 Especificaciones de categorías.

MATERIA EXTRAÑA.

El producto debe estar exento de: insectos, fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie, así como de cualquier contaminante químico, o físico que dañe la salud del consumidor y que sea materia no propia del mismo.

ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
-----------	--------	------------





Contenido neto (g)	80 g (+/- 10%)	EIASADC 2025
--------------------	----------------	--------------

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los centros escolares los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 7 días. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

EMPAQUE Y EMBALAJE.

Los bananos (plátanos) deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los bananos (plátanos) deberán disponerse en envases que se ajusten al código internacional de prácticas recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995).

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los bananos (plátanos). Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

ETIQUETADO.

Los bananos (plátanos) deberán presentarse en manos y racimos (partes de manos) de por lo menos cuatro dedos. Pueden presentarse también en dedos separados;

Se permiten racimos que carezcan de dos dedos como máximo, siempre y cuando el pedúnculo no esté roto, sino tenga un corte limpio, sin daño a los dedos contiguos;

El envase no deberá contener más que un racimo de tres dedos por hilera con las mismas características de la fruta restante.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El proveedor deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- PC-025.2005.PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SUPREMA EN BANANO CAVENDISH.
- NMX-FF-029-SCFI-2010 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FRUTA FRESCA -





PLÁTANO O BANANO (MUSA AAA, SUBGRUPO CAVENDISH) -ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE ENSAYO (CANCELA A LA NMX-FF-029-SCFI-1995)

- C-025-2005 PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SUPREMA EN BANANO CAVENDISH
- NORMA MEXICANA NMX-FF-029-SCFI-2010 PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FRUTA FRESCA – PLÁTANO O BANANO (MUSA AAA, SUBGRUPO CAVENDISH) - ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE ENSAYO (CANCELA A LA NMX-FF-029-SCFI-1995) NON INDUSTRIALIZEDFOODPRODUCTSFOR HUMAN
- (NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- NOM-002-SCFI-1993. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

FRUTA FRESCA (NARANJA)

DESCRIPCIÓN.

De acuerdo a la **NMX –FF-027-SCFI-2007**. Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-fruta fresca-naranja (*Citrus sinensisosbeck*). Define como naranja al fruto esférico del naranjo que presenta por lo general una cáscara lisa de color verde, amarilla o naranja rojizo de olor agradable, pulpa jugosa dividida en gajos y cuyo sabor va de dulce al ácido.

COMPOSICIÓN.

Al igual que otros cítricos dulces, las naranjas se caracterizan por su agradable sabor y aroma. Sus características nutricionales ayudan al fortalecimiento de las defensas del organismo, debido principalmente a su alto contenido de vitamina c, además posee otros componentes importantes tales sales minerales, ácidos orgánicos y pectina. “México Calidad Suprema” pliego de condiciones para la naranja. El producto deberá ser fresco al consumidor, posterior a su envasado.

PRESENTACIÓN.

Debe estar exentas de daños causados por plagas, enfermedades o fenómenos meteorológicos, limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica) y estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Especificaciones generales	A) enteras; b) tener consistencia firme y de aspecto fresco c) estar sanas interior y exteriormente, excluyendo todo producto Afectado por pudrición o que esté deteriorado de tal forma que no Sea propio para su consumo D) exentas de humedad exterior E) presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita soportar el transporte, el manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su



	destino.
Color	Del 5-6 especificado "México calidad suprema" pliego de condiciones para la naranja
Olor	Característico de la fruta.
Sabor	Ligeramente dulce, con notas acidas, sin presencia de sabores no propios del producto.
Aspecto	Firme y fresco.

CÓDIGO DE CALIBRE	DIÁMETRO mm	Tolerancia
5	73-84	9
6	70-80	

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Acidez titulable como ácido cítrico (g/100ml)	0.5-0.8	NMX-FF-027-SCFI-2007
MATERIA EXTRAÑA: El producto debe estar exento de: insectos, fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie, así como de cualquier contaminante químico, o físico que dañe la salud del consumidor y que sea materia no propia del mismo.		

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Humedad (g/100g)	Exentas de humedad exterior	Nmx-ff-027-scfi-2007

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Contenido neto (g)	80 g (+/- 10%)	EIASADC 2025

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los centros escolares los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 7 días. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

EMPAQUE Y EMBALAJE.

Las naranjas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Las naranjas deberán disponerse en envases que se ajusten al código internacional de prácticas

Recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995).

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las naranjas. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

ETIQUETADO.

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad, categoría, código de color y calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras o capas. Cada envase debe llevar en el exterior de uno de los extremos la impresión o etiqueta permanente, con caracteres legibles e indelebiles. La información debe expresarse en idioma español.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El proveedor deberá cumplir con lo establecido en la norma oficial mexicana **NOM-251-SSA1-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de **CICOPLAFEST** y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- PC-026-2005. "MEXICO CALIDAD SUPREMA" PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA NARANJA
- NMX –FF-027-SCFI-2007. PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO-FRUTA FRESCA-NARANJA (CITRUS SINENSISOSBECK NOM-251-SSA1-2009.
- NORMA DEL CODEX PARA NARANJA (CODEX STAN 245-2004)
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-1993. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).

FRUTA FRESCA (MANDARINA)



DESCRIPCIÓN.

Fruto parte comestible de ciertas plantas cultivadas. Producto del desarrollo del ovario de una flor después de la fecundación. En él quedan contenidas las semillas, frutas frescas productos frescos que se venden a los consumidores de manera no procesada omínimamente procesada, es decir, crudos. El nombre botánico de la mandarina -*citrus reticulata*-, deriva del griego y del latín, respectivamente; *citrus* -del vocablo kitrón,-significa limón y *reticulata*, del *latínreticulatus-a-um*, provisto de una retícula, quizás refiriéndose a la corteza del fruto. **(PC-055- 2006 Pliego de Condiciones para el Uso de la Marca Oficial México Calidad Suprema en Mandarina).**

Fruto del mandarino, árbol de la familia de las rutáceas muy similar al naranjo, aunque algo más pequeño y delicado. Los frutos, llamados hespérides, tienen la particularidad de que su pulpa está formada por numerosas vesículas llenas de jugo. Su pequeño tamaño, su sabor más aromático y la facilidad de quitar su piel, hacen de esta fruta una de las más apreciadas. Sus muchas variedades se dividen en cuatro grandes grupos:

- Las **clementinas**: de color naranja intenso, de forma esférica aplanada y lo comunes que carezcan de semillas. Se consideran un cruce entre la mandarina y una naranja silvestre de Argelia. Se pelan con facilidad y tienen muy buen sabor.
- Las **clementillas**: de tamaño más grande que las anteriores, de corteza naranja rojiza y con mucho zumo.
- Los **híbridos**: frutos de buen tamaño y color naranja rojizo muy atractivo. La pulpa posee gran cantidad de zumo y es abundante en azúcares y ácidos orgánicos. La corteza está muy adherida a la pulpa.
- La **satsuma**: originaria de Japón y presenta un exquisito aroma. Las frutas son de color amarillo naranja o naranja asalmonado, de buen tamaño, forma achatada y con propensión a hincharse cuando la corteza inicia el cambio de color. La corteza es gruesa y rugosa, y la pulpa de menor calidad gustativa

COMPOSICIÓN.

Su composición es bastante similar a la de la naranja, pero posee mayor contenido hídrico y menor proporción de hidratos de carbono. Su consumo aporta pocas calorías, aunque tiene menos vitamina C que la naranja es más rica en vitamina A, vitamina B y ácido fólico, destaca su contenido en calcio y en fósforo. La siguiente tabla muestra los constituyentes más importantes de esta fruta, desde el punto de vista nutricional. **Principales componentes de la mandarina** vitaminas A y C, minerales calcio, fósforo y potasio otros agua, azúcares y carbohidratos.

PRESENTACIÓN.

Debe estar exentas de daños causados por plagas o enfermedades, limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica) y estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas y daños por fenómenos meteorológicos. Normalmente las mandarinas son de forma globosa, con depresiones en los extremos apicales y pediculares.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Especificaciones generales	Las frutas deben: – Estar enteras y limpias – Presentar aspecto fresco – Estar libres de lesiones físicas – Presentar coloración característica, se permite la Presencia de ligera tonalidad verde, siempre que cumpla las Características fisicoquímicas señaladas. –Estar exentas de humedad anormal (salvo la condensación

	Consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica) –Haber sido acondicionadas, tener la forma característica sensorial La pulpa debe: presentar color característico ser de consistencia característica, firme y jugosa.
Color	Del 5-6 especificado “México Calidad Suprema” pliego de condiciones para la mandarina
Olor	Es importante señalar que el color verde de las mandarinas, suele manifestarse aun cuando éstas hayan alcanzado el grado de madurez fisiológica requerido para su consumo, por lo que es permisible que la corteza de las frutas presente matices en color verde claro
Sabor	Característico del fruto, sin presencia de sabores no propios del producto.
Aspecto	Firme y fresco.

CÓDIGO DE CALIBRE	DIÁMETRO mm	TOLERANCIA
2	58-69	9

ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
CONTAMINANTES QUÍMICOS:		
Acidez como Ácido cítrico (g/100 g)	0.5 – 0.7	PC-055-2006
MATERIA EXTRAÑA: Exentas de daños causados por virus, bacterias, hongos, otros organismos patógenos y/o las relacionadas con la disponibilidad y asimilación de nutrientes libres de presencia o daños causados por insectos.		

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Humedad (g/100)	Exentas de humedad exterior	NMX-FF-027-SCFI-2007

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Contenido neto (g)	80 g (+/- 10%)	EIASADC 2025

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los centros escolares los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 7 días.

Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

EMPAQUE Y EMBALAJE.

EMPAQUE.

- A) Deben utilizarse empaques limpios y nuevos que preserven las características del producto, debidamente etiquetados, reuniendo las características de calidad, ventilación y resistencia que brinden la suficiente protección al producto y garanticen la estabilidad y conservación de las mandarinas durante la manipulación y el transporte.

- B) Deben estar exentos de cualquier material u olor extraño y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto. Se permite la utilización de materiales, papeles o sellos, de materiales inocuos.
- C) Deben llevar en el exterior mediante impresión o etiqueta, la información que se indica en la sección.

La información comercial debe indicarse con caracteres ostensibles, legibles y permanentes hasta el momento de su uso o consumo en condiciones normales; expresada en idioma español y empleando las unidades del sistema internacional de unidades (si), sin perjuicio de presentarse además en otros idiomas y sistemas de medida.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El proveedor deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Así mismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de **CICOPLAFEST** y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- (PC-055-2006 PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SUPREMA EN MANDARINA).
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010.ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).

FRUTA FRESCA (GUAYABA)

DESCRIPCIÓN.

Se entiende por guayaba al fruto de forma globosa, ovoide o piriforme, de color amarillo-verdoso en su exterior o amarillo claro en plena madurez. La pulpa es de color blanco amarillento, rosado o rojo, con sabor dulce o ácido y aromático, las semillas son numerosas y amarillas. Esta fruta pertenece a la familia de las Mirtáceas, del género *Psidium* y especie guajava, color y sabor característicos de acuerdo con la variedad. **NMX-FF-040-2002**. Productos alimenticios no industrializados para consumo humano. Fruta fresca. Guayaba (*Psidiumguajava*). Especificaciones.

Designación: La guayaba es el fruto perteneciente a la familia de las Mirtáceas del género *Psidium* y especie guajava de forma esférica, ovoide o piriforme, de color amarillo-verdoso y amarillo claro cuando está maduro; la pulpa puede ser de color blanco amarillento, rosado o rojo, de sabor desde dulce hasta ácido y aromático, con semillas de color amarillo con diferentes tonalidades, según la variedad.

PRESENTACIÓN.

Debe estar exentas de daños causados por plagas, enfermedades o fenómenos meteorológicos limpios, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica) y estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS.





ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Especificaciones generales	Enteras; · De consistencia firme; · Sanas, excluyendo todo producto afectado por podredumbre o que esté deteriorado de tal manera que no sea propio para el consumo; · Limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible; · Ser de forma, color, sabor y olor característico de la variedad o tipo comercial; · Prácticamente exentas de manchas; · Prácticamente exentas de imperfecciones marcadas; · Prácticamente exentas de daños causados por plagas o enfermedades; · Exentas de humedad exterior anormal; salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica, y · Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.

El fruto debe estar lo suficientemente desarrollado y presentar un estado de madurez fisiológica satisfactorio que permita la continuación del proceso de maduración hasta alcanzar la madurez comercial o de consumo, así como resistir las 5 prácticas de manejo y transporte y llegar a su destino en condiciones satisfactorias para su comercialización.

TAMAÑO.

El tamaño de las guayabas se determina en base a su peso unitario, o bien al diámetro ecuatorial. Para guayabas empacadas en envases de cartón y/o madera con charolas el diámetro ecuatorial mínimo es de 3.0 cm.; para guayabas empacadas en envases de cartón y/o madera sin charolas el diámetro ecuatorial mínimo es de 5.0 cm.; como dijimos anteriormente, también se puede tomar el peso unitario para determinar el tamaño, siendo el peso unitario mínimo de la guayaba de 80 grs.

ESPECIFICACIONES SOBRE RESIDUOS QUÍMICOS.

El producto objeto de la presente norma mexicana debe cumplir con las disposiciones aplicables establecidas por las dependencias competentes (COFEPRIS de la Secretaría de Salud).

MATERIA EXTRAÑA.

El producto debe estar exento de: insectos, fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie, así como de cualquier contaminante químico, o físico que dañe la salud del consumidor y que sea materia no propia del mismo.

ESPECIFICACIONES FISCOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Contenido neto (g)	80 g (+/- 10%)	EIASADC 2025

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los centros escolares los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 7 días. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.



EMPAQUE Y EMBALAJE.

Las guayabas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las guayabas deberán disponerse en envases que se ajusten al código internacional de prácticas recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995).

ETIQUETADO.

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad, categoría, código de color y calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras o capas. Cada envase debe llevar en el exterior de uno de los extremos la impresión o etiqueta permanente, con caracteres legibles e indelebiles. La información debe expresarse en idioma español.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El proveedor deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPAFEST y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- NMX-FF-040-2002. PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO. FRUTA FRESCA. GUAYABA (*Psidiumguajava* L.). ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-FF-040-1993). NON INDUSTRIALIZED FOOD PRODUCTS FOR HUMAN CONSUMPTION. FRESH FRUIT. GUAVA (*Psidiumguajava* L.). SPECIFICATIONS. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.
- (NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- NOM-002-SCFI-1993. 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.

FRUTA FRESCA (MANGO)

DESCRIPCIÓN.

El fruto del mango es una drupa aplanada, de color exterior amarillo, anaranjado o verde como base, algunos con chapeos con colores que varían del rojo claro, al morado oscuro dependiendo de la variedad o tipo. Su piel o cáscara es cerácea, lisa con lenticelas. Generalmente tienen forma de riñón, pero puede ser ovalado y ocasionalmente redondos. Esta fruta pertenece a la familia de las Anacardiáceae, del género *Mangifera* y especie *indica*. Hay dos grupos; Mulgova e indostano. Las variedades de mango del grupo Mulgova son: Ataulfo, Manila y criollo; los cuales son frutos de forma alargada, con cáscara suave, de color



amarillo, pulpa amarilla, ligeramente fibrosos, aromáticos y de sabor agradable. Las variedades del grupo Indostano son: Haden, Tommy Atkins, Kent, Keitt, Irwin, Sensación y Oro; estos frutos son de forma ovalada, cáscara correosa, de color verde con chapeo, pulpa de color amarillo, ligeramente fibroso, aromático y de sabor agradable. **PC-005- 2005 Pliego de Condiciones para el Uso de la Marca Oficial México Calidad Suprema en Mango.**

El mango ataulfo es una drupa aplanada, de color exterior amarillo, anaranjado o verde como base, algunos con chapeos con colores que varían del rojo claro, al morado oscuro dependiendo de la variedad o tipo. Su piel o cáscara es cerácea, lisa con lenticelas. Generalmente tienen forma de riñón, pero puede ser ovalado y ocasionalmente redondo. Esta fruta pertenece a la familia de las Anacardiáceae, del género *Mangifera* y especie indica.

PRESENTACIÓN.

Debe estar exentas de daños causados por plagas, enfermedades o fenómenos meteorológicos limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica) y estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Especificaciones generales	▪ Estar bien desarrollados y libres de deformaciones. ▪ Estar enteros. ▪ Ser de consistencia firme, no sobre maduros. ▪ Estar sanos. ▪ Estar limpios, libres de cualquier materia extraña visible. ▪ Libre de humedad externa anormal o daños causados por humedad. ▪ Libre de cualquier objeto, olor y/o sabor extraño. ▪ Después de realizar la selección, empaclado y paletizado, el desarrollo y la condición del mango debe ser tal que le permita: Resistir el manejo y el transporte y Arribar en condiciones satisfactorias de consumo al lugar de destino.

Categoría extra

El mango de esta categoría puede presentar hasta un 6% de daños y/o defectos mínimos incluyendo hasta 1% de frutos afectados por pudrición.

COLOR

SAZÓN (Grado óptimo de madurez para cosecha) La pulpa a alcanzado en el 100% de su área, un color amarillo intenso. Su piel tendrá un color uniforme en un tono amarillo limón. **Amarillo intenso:** Significa que más del 60% de la pulpa presenta el color amarillo y que hay un definido rompimiento de color amarillo a amarillo-huevo en no más del 30% de la pulpa, iniciando en la parte más cercana al hueso del fruto.

TAMAÑO

El tamaño de los mangos se determina en base a su peso unitario, o bien al diámetro ecuatorial.

VARIEDAD	CALIBRE	Peso unitario (g)	Intervalo (g) (rangos redondeados)	
Ataulfo	26	174	155	189
	34	133	120	154

ESPECIFICACIONES SOBRE RESIDUOS QUÍMICOS



El producto debe cumplir con las disposiciones aplicables establecidas por las dependencias competentes (COFEPRIS de la Secretaría de Salud).

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar exento de: insectos, fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie, así como de cualquier contaminante químico, o físico que dañe la salud del consumidor y que sea materia no propia del mismo.

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Contenido neto (g)	80 g (+/- 10%)	EIASADC 2025

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los centros escolares los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 7 días. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

EMPAQUE Y EMBALAJE

Las manzanas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los mangos deberán disponerse en envases que se ajusten al código internacional de prácticas recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995).

ETIQUETADO

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad, categoría, código de color y calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras o capas. Cada envase debe llevar en el exterior de uno de los extremos la impresión o etiqueta permanente, con caracteres legibles e indelebles. La información debe expresarse en idioma español.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

El proveedor deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPAFEST y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA



- PC-005- 2005 PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SUPREMA EN MANGO
- NMX-FF-058-SCFI-2006. PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO
– FRUTA FRESCA – MANGO (*Mangifera indica* L.) – ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-FF-058- SCFI- 1999)
- NORMA DEL CODEX PARA EL MANGO. (CODEX STAN 184-1993)
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- (NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-1993. 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

FRUTA FRESCA (PERA CRIOLLA)

DESCRIPCIÓN.

Es una fruta obtenida del género *Pyrus communis* L., pertenece a la familia de las Rosáceas, Subfamilia Pomoidea. La pera es una fruta en forma de bombilla; su cáscara es lisa, la cual puede ser de color verde, amarillo, café o rojizo. La pulpa es blanca y jugosa, ligeramente “harinosa” al paladar, tiene un sabor dulce y es refrescante gracias a su alto contenido de agua.

PRESENTACIÓN.

Debe estar exentas de daños causados por plagas, enfermedades o fenómenos meteorológicos limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica) y estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Especificaciones generales	Enteras; De consistencia firme; Sanas, excluyendo todo producto afectado por podredumbre o que esté deteriorado de tal manera que no sea propio para el consumo; · Limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible; · Ser de forma, color, sabor y olor característico de la variedad o tipo comercial; Exentas de manchas; Exentas de imperfecciones marcadas; Exentas de daños causados por plagas o enfermedades; Exentas de humedad exterior anormal; salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica, y exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.

Categoría Extra.

Las peras clasificadas en esta categoría, deben ser de calidad superior.

Deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración, típicas de la variedad y estar provistas del pedúnculo intacto.

Deben estar exentas de defectos, con excepción, de muy ligeras alteraciones de la epidermis, siempre que las mismas no afecten a la calidad, el aspecto general del fruto y/o a la presentación del envase.

No se admiten, en esta categoría, las peras, que tengan en su pulpa gránulos pétreos (litiasis) o concreciones pétreas.



CÓDIGO DE CALIBRE	DE	DIÁMETRO (mm) (*)
C		55-65
D		45-55

(*) Diámetro de la máxima circunferencia normal al eje.

TAMAÑO.

La pera cuyas dimensiones características son de 50 mm o más, con un peso de 80 g (+/- 10%), presenta en términos generales una forma muy cercana a una esfera.

ESPECIFICACIONES SOBRE RESIDUOS QUÍMICOS.

El producto objeto de la presente norma mexicana debe cumplir con las disposiciones aplicables establecidas por las dependencias competentes (COFEPRIS de la Secretaría de Salud).

MATERIA EXTRAÑA.

El producto debe estar exento de: insectos, fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie, así como de cualquier contaminante químico, o físico que dañe la salud del consumidor y que sea materia no propia del mismo.

ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICA.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Contenido neto (g)	80 g (+/- 10%)	EIASADC 2025

TOLERANCIAS DE CALIDAD.

Un 10% en número o peso de frutos, que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II ó, excepcionalmente, a las admitidas en las tolerancias de dicha categoría.

VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los centros escolares los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 7 días. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

EMPAQUE Y EMBALAJE.

Las peras deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las peras deberán disponerse en envases que se ajusten al código internacional de prácticas recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995).

ETIQUETADO.

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad, categoría, código de color y calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras o capas. Cada envase debe llevar en el exterior de uno de los extremos la impresión o etiqueta permanente, con caracteres legibles e indelebles. La información debe expresarse en idioma español.

MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El proveedor deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPAFEST y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- (NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- NOM-002-SCFI-1993. 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.
- NTP 011.004:1975 FRUTAS. PERAS.
- <http://www.tecnicoagricola.es/normas-de-calidad-de-manzanas-y-peras/>

APARTADO B

Directorio de planteles educativos

El presente anexo se entregará a “**El Proveedor**” adjudicado en formato digital (Excel) lo que corresponde al padrón del ciclo(s) escolar(es) vigente(s) durante la contratación especificando los datos de los planteles educativos.

El directorio de planteles educativos podrá incrementarse y/o disminuir conforme las solicitudes de incorporación al programa y a lo que determine la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**.

APARTADO C





INFORME DE SUPERVISIÓN EN ALMACÉN

 GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO DIF	INFORME DE SUPERVISIÓN	VERSIÓN: 01
---	-------------------------------	--------------------

Fecha de recepción:		
Hora de recepción:		
Estatus:	☐ Acepto	☐ Rechazo

INSUMO (Descripción, Marca)	Calidad	Contenido neto (g/ml)	Muestreo (número de piezas)	% Defectos Críticos	Lote	Caducidad	Motivo de rechazo

Observaciones: _____

**Nombre y firma del personal
DIF-Ciudad de México**

**Nombre y firma del responsable del
almacén**





ANEXO 1

Licitación Pública Nacional
No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025
Formato de Fianza para Garantizar la Formalidad de la Propuesta

Afianzadora: (anotar la denominación completa de la institución afianzadora), en uso de la autorización que le fue otorgada por la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, se constituye en fiadora y pagadora del licitante (anotar el nombre o razón social de la persona física o moral), por el 5% del presupuesto máximo a adjudicar sin considerar el impuesto al valor agregado de la Licitación Pública Nacional **No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025**.

A favor del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México**.

Para garantizar por (anotar el nombre o razón social completo del Proveedor, persona física o moral), quien tiene su domicilio en (domicilio legal), con Registro Federal de Contribuyentes (anotar éste completo incluyendo homoclave), el 5% del presupuesto máximo a adjudicar sin considerar el impuesto al valor agregado, y que representa la cantidad de (anotar el monto que represente el 5% (cinco por ciento) del presupuesto máximo a adjudicar con número y letra), de la Licitación Pública Nacional **No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025**, relativa a (anotar el objeto) la presente fianza estará vigente para los actos de apertura, fallo y hasta el momento en que el proveedor constituya la garantía de la **Formalidad de la Propuesta**, esta fianza permanecerá en vigor durante la substanciación de todos los recursos legales y sólo podrá ser cancelada por autorización expresa y por escrito de la **Dirección Ejecutiva de Administración y Finanzas del DIF- Ciudad de México**. En caso de ser exigible la presente fianza, la afianzadora (nombre de la afianzadora) se somete al procedimiento de ejecución establecidos por los artículos 178, 279, 280, 282, 283, y 293 de La Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, asimismo, renuncia al derecho que le otorgue el artículo 179 de la citada ley.

Atentamente

(Nombre y Firma del Representante Legal)





ANEXO 2

Licitación Pública Nacional
No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025
Formato de Fianza de Cumplimiento de Contrato

Afianzadora: (anotar la denominación completa de la institución afianzadora), en uso de la autorización que le fue otorgada por la Secretaría Hacienda de Crédito Público, se constituye en fiadora y pagadora hasta por la cantidad que resulta ser el 15% (quince por ciento) del monto máximo total del contrato sin incluir impuestos, identificado con la clave (anotar número de contrato).

A favor del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México.**

Para garantizar por (anotar el nombre o razón social completo del Proveedor, persona física o moral), quien tiene su domicilio en (domicilio legal), con Registro Federal de Contribuyentes (anotar éste completo incluyendo homoclave), el fiel cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato (número del contrato o pedido), de fecha (fecha de firma del contrato), relativo a (objeto del contrato), según las condiciones descritas en el citado contrato, obligaciones que se consideran indivisibles, así como responder de los defectos y vicios ocultos, por lo que en caso de cumplir parcialmente, la afianzadora acepta cubrir la totalidad de esta fianza.

La presente fianza estará vigente hasta el total cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato y un plazo posterior que determine el DIF-Ciudad de México, en los términos del contrato, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido, para responder de los defectos y vicios ocultos.

La presente fianza sólo podrá ser cancelada cuando así lo autorice expresamente y por escrito la **Dirección Ejecutiva de Administración y Finanzas del DIF-Ciudad de México**, para el caso de que se otorguen prórrogas o esperas al fiado por parte de la secretaría, la vigencia de esta fianza quedará automáticamente prorrogada en concordancia con dicho plazo.

En caso de ser exigible la presente fianza, la afianzadora (nombre de la afianzadora) se somete al procedimiento de ejecución establecido en los artículos 178, 279, 280, 282, 283 y 293 de La Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, y que aceptará las prórrogas o espera concedidas por escrito por el DIF-Ciudad de México a (anotar el nombre del Proveedor), renuncia al derecho que le otorga el artículo 179 de la citada ley.





ANEXO 3

Licitación Pública Nacional
No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025
(Persona Moral)

Ciudad de México a xx de xxxxxxxxxxxx del 2025

Lic. María Concepción Hernández Nava
Directora Ejecutiva de Administración y Finanzas del
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México
Presente:

Atención: Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios

_____ (Nombre) _____ manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados; asimismo, cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en la presente licitación, a nombre y representación de: _____ (persona moral)

Registro Federal de Contribuyentes:

Domicilio:

Calle y Número:

Colonia:

Alcaldía o municipio:

Código Postal:

Entidad Federativa:

Teléfonos:

Fax:

Correo Electrónico:

No. de escritura en la que consta su acta constitutiva:

Fecha:

Nombre, número y lugar del Notario Público ante el cual se dio fe de la misma:

Relación de Accionistas:

Apellido Paterno	Apellido Materno	Nombres	R.F.C.	% Acciones





Descripción de Objeto Social:

Modificaciones al Acta Constitutiva: (fecha y número)

Nombre de Apoderado o Representante Legal:

Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:

Escritura Pública Número:

Fecha:

Nombre, Número y Lugar del Notario Público ante el cual se otorgó:

(Lugar y fecha)

Protesto lo Necesario

(Firma)

Nota: el presente formato podrá ser reproducido en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente en el orden indicado.





Anexo 3-Bis
Licitación Pública Nacional
No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025
(Persona Física)

Ciudad de México a xx de xxxxxxxxxxx del 2025

Lic. María Concepción Hernández Nava
Directora Ejecutiva de Administración y Finanzas del
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México
Presente:

Atención: Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios

(Nombre) manifiesto “bajo protesta de decir verdad”, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados; asimismo, cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en la presente licitación, a nombre y representación de: (persona física)

Registro Federal de Contribuyentes:

Domicilio:

Calle y Número:

Colonia:

Código Postal:

Teléfonos:

Correo Electrónico:

Alcaldía o municipio:

Entidad Federativa:

Fax:

Nombre de Apoderado o Representante Legal:

Datos del documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:

Número del Poder:

Fecha:

Nombre, Número y Lugar del Notario Público ante el cual se otorgó:

(Lugar y fecha)
Protesto lo necesario

(Firma)

Nota: el presente formato podrá ser reproducido en el modo que estime conveniente, debiendo respetar su contenido, preferentemente en el orden indicado.





ANEXO 4

Licitación Pública Nacional

No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025

(Manifestación “bajo protesta de decir verdad” de no encontrarse en ninguno de los supuestos de impedimento legal para participar)

Ciudad de México a xx de xxxxxxxxxxx del 2025

Lic. María Concepción Hernández Nava
Directora Ejecutiva de Administración y Finanzas del
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México
Presente:

Atención: Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios

Yo _____ en mi carácter de representante legal del licitante _____, declaro bajo protesta de decir verdad que no me encuentro en ninguno de los supuestos de impedimento legal correspondiente, ni inhabilitado o sancionado por la Secretaría de la Contraloría General de la Ciudad de México, por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno de la Administración Pública Federal o autoridades competentes de los Gobiernos de las Entidades Federativas o Municipios.

Asimismo, para prevenir y evitar la configuración de conflicto de intereses, declaro bajo protesta de decir verdad que los socios directivos, accionistas, administradores, comisarios y demás personal de sus procesos de ventas, comercialización, relaciones públicas o similares, no tenemos, no vamos a tener en el siguiente año o no hemos tenido en el último año, relación personal, profesional, laboral, familiar o de negocios con ninguno de los siguientes servidores públicos de esta Entidad que cuentan con atribuciones para la atención o resolución del presente procedimiento:

Responsables del procedimiento:

Lic. María Concepción Hernández Nava, Directora Ejecutiva de Administración y Finanzas.
Lic. Francisco Xavier Montejano Rodríguez, Director de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios.
Lic. Jorge Antonio Salazar Ballesteros. - Subdirector de Compras y Control de Materiales.

Responsable del Área requirente:

Lic. Delia Elvira López Zamora, Directora Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación.
Lic. Julio César Muñoz Cruz, Director de Alimentación a la Infancia
Lic. Ricardo Augusto Manrique Garza, Subdirector de Programación, Control y Calidad.
Lic. Jesús Alberto Sámano Camacho, Jefe de Unidad Departamental de Programación de Suministros de Raciones Alimenticias en Planteles Escolares.
Lic. Daniel Cárdenas Chávez, Jefe de Unidad Departamental de Control de Calidad.

Sin otro particular, quedo a sus apreciables órdenes.

Atentamente

(Lugar y fecha)
Protesto lo necesario

(Firma)





ANEXO 5

Licitación Pública Nacional
No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025
(Formato de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales)

Ciudad de México a xx de xxxxxxxxxxx del 2025

Lic. María Concepción Hernández Nava
Directora Ejecutiva de Administración y Finanzas del
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México
Presente:

Atención: Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios

(nombre), en mi carácter de Representante Legal de (persona moral), personalidad que acredito con la escritura pública número , de fecha , pasada ante la fe del notario público (nombre, número y lugar del notario público), señalando como domicilio para oír y recibir notificaciones dentro de la Ciudad de México, el ubicado en (calle, número, colonia y alcaldía), C.P. 00000, con número telefónico 000000000, y autorizando al c. (nombre del representante), para recibirlas; con el propósito de participar en el procedimiento de licitación pública nacional para la adquisición de bienes: manifiesto bajo protesta de decir verdad, que mi representada con registro Federal de contribuyentes(número), ha cumplido, en debida forma con las obligaciones fiscales a su cargo previstas por el código fiscal de la Ciudad de México, correspondientes a los últimos cinco ejercicios fiscales, señalados en el cuadro siguiente:

I	II	III	IV	V	VI
N o	Contribución	Aplica	No aplica	a partir de: (año, mes y día)	n° cuenta y/o n° placas
a	Impuesto Predial.				
b	Impuesto Sobre la adquisición de Inmuebles.				
c	Impuesto Sobre Nóminas.				
d	Impuesto Sobre Tenencia O Uso de Vehículos.				
e	Impuesto por la Prestación de Servicios de Hospedaje.				
f	Derechos por el Suministro de Agua.				
g	Otros. (Especificar)				

“El Licitante” manifiesta bajo protesta de decir verdad que está al corriente en sus obligaciones fiscales señaladas en el código fiscal de la Ciudad de México, a efecto de dar cumplimiento al mismo ordenamiento legal y, en su caso, durante la vigencia del contrato, por concepto de: impuesto predial, impuesto sobre contratación de inmuebles, impuesto sobre nóminas, impuesto





por la prestación de servicios de hospedaje, impuesto sobre tenencia o uso de vehículos, derechos por el suministro de agua y demás contribuciones, aprovechamientos y productos, establecidos en el código de referencia.

(Lugar y fecha)
Protesto lo necesario

(Firma)





Instrucciones de llenado:

1.- Las personas físicas o morales deberán señalar en la columna III, la contribución correspondiente y en la columna V, la fecha a partir de la cual se generaron las obligaciones.

2.- Las personas físicas o morales que no estén sujetas al pago de contribuciones en la Ciudad de México por tener su domicilio fiscal fuera de él, deberán señalarlo con la palabra "domicilio" en la columna IV, asimismo, en caso de que los interesados no estén obligados a cubrir alguna de las contribuciones enlistadas, deberán señalarlo con las palabras "no obligado" en la fila correspondiente de la columna antes referida.

3.- En caso de contar con autorización para el pago a plazos, ya sea en forma diferida o en parcialidades, el contribuyente deberá manifestar expresamente que no ha incurrido en alguno de los supuestos que contempla el artículo 46 el código fiscal de la Ciudad de México, por los que cese dicha autorización.

4.- Las personas físicas o morales que se encuentren obligadas a dictaminar el cumplimiento de sus obligaciones o que hayan optado por la dictaminación, conforme a los supuestos que marca el código fiscal de la Ciudad de México, deberán acompañar a este anexo el dictamen por las contribuciones correspondientes.

5.- El formato deberá requisitarse sin tachaduras ni enmendaduras; ya que de lo contrario carecerá de valor.

Importante: La detección en el incumplimiento de obligaciones fiscales, será causal de suspensión, terminación anticipada y/o rescisión del contrato.





ANEXO 6

Licitación Pública Nacional
No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025
(Escrito Compromiso de Integridad)

Ciudad de México a xx de xxxxxxxxxxx del 2025

Lic. María Concepción Hernández Nava
Directora Ejecutiva de Administración y Finanzas del
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México
Presente:

Atención: Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios

El que suscribe con el carácter de representante legal de la empresa denominada _____ con relación al presente procedimiento, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que la empresa que represento por sí misma, o a través de interpósita persona, se compromete a no incurrir en prácticas no éticas o ilegales durante el procedimiento de licitación pública nacional, así como en el proceso de formalización y vigencia del contrato, y en su caso los convenios que se celebren, incluyendo los actos que de estos deriven de conformidad a lo que señala el numeral 5.4.2 de la Circular UNO 2024.

Lugar y fecha

Atentamente

Nombre y firma de representante legal del licitante





ANEXO 7

Licitación Pública Nacional
No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025

Ciudad de México a xx de xxxxxxxxxxx del 2025

Lic. María Concepción Hernández Nava
Directora Ejecutiva de Administración y Finanzas del
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México
Presente:

Atención: Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios

ESPECIFICACIONES DEL EQUIPO DE TRANSPORTE

NO	Tipo de vehículo	Marca	Modelo	Características		Placas	Documento vehicular
				Propio	Arrendado		A
1							
2							
3							
4							

(Incluir las filas que sean requeridas)

A. Evidencia de propiedad presentado copia simple legible de la carta factura, factura o en caso de unidades arrendadas, se acrediten con contrato de prestación de servicios independientes de transporte de alimentos, de forma indistinta.





ANEXO 8

Licitación Pública Nacional
No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025
Esquema de cotización

Ciudad de México a, xx de xxxxxxxxxxxx de 2025.

Lic. María Concepción Hernández Nava
Directora Ejecutiva de Administración y Finanzas del
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México
Presente.

Atención: Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios

El que suscribe con el carácter de representante legal de la empresa _____ y dado que tengo las facultades suficientes para ofertar los precios de los bienes solicitados en la licitación pública nacional número _____ denominada "ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES EN PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025", presento los siguientes precios:

Consecuti vo	Descripción	Insumo	Marc a	Precio unitario	Unidad de Medida	Subtot al
1	Adquisición y suministro de raciones alimenticias para el programa de alimentos escolares en planteles públicos durante el ejercicio fiscal 2025 de los insumos denominados fruta fresca, cereales integrales, verdura deshidratada con cacahuete tostado y bricks de Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D, para el programa de alimentos escolares. (Anexo técnico).	Fruta fresca			Pieza	
		Cereales integrales			Pieza	
		Verdura deshidratada con cacahuete tostado			Pieza	
		Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D			Pieza	
					Subtotal	
					I.V.A.	N/A
					Total ración alimenticia	

Nota: Conforme a Anexo Técnico, el costo incluye la distribución y todo lo necesario para la operación.

Consecutivo	Descripción	Insumo	Marca	Precio unitario	Unidad de Medida	Subtotal
2	Adquisición y suministro de raciones alimenticias consistente en bricks de Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con	Leche descremada ultrapasteurizada			Pieza	





	vitaminas A y D, consideradas para el Plan Piloto (en la escuela sazón para el bienestar).	a adicionada con vitaminas A y D				
						Subtotal
						I.V.A.
						N/A
						Total ración alimenticia

Nota: Conforme a Anexo Técnico, el costo incluye la distribución y todo lo necesario para la operación.

Observaciones:

La adjudicación del procedimiento se realizará conforme a los montos presupuestales mínimos y máximos establecidos en el numeral 2 Objeto de las bases de la Licitación Pública Nacional **No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025**, su junta de aclaración de bases y anexo técnico y artículo 63 fracción I de La Ley.

Condiciones:

- La propuesta considera todos los costos directos e indirectos para la correcta entrega de los bienes:
- Plazo de la entrega de los bienes:
- Periodo de garantía de los bienes:
- Lugar y fecha de la propuesta económica:
- Grado de Integración Nacional:
- Los importes expresados son:
- Los precios son fijos, netos y unitarios hasta el total cumplimiento de las obligaciones derivadas en el contrato respectivo.
- Los importes señalados consideran todos los elementos necesarios para la entrega de los bienes citados cumpliendo con lo requerido en el anexo técnico
- Protesto la Propuesta

Nombre y Firma del Representante Legal
Registro Federal de Contribuyentes





ANEXO 9

Licitación Pública Nacional
No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025

Ciudad de México a xx de xxxxxxxxxxx del 2025

Lic. María Concepción Hernández Nava
Directora Ejecutiva de Administración y Finanzas del
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México
Presente:

Atención: Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios

Por este conducto me permito presentar las dudas derivadas del análisis de las bases y anexo técnico de esta licitación.

Página	Numeral	Pregunta No.

Atentamente

(Nombre y Firma del Representante Legal)





ANEXO 10

Licitación Pública Nacional
No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025
Presentación de Precios más Bajos

Ciudad de México a xxx de xxx del 2025

Licitante: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

RFC: XXXXXXXXXXXXXXX

Representada por: _____ personalidad que acredita con el original de _____ que presenta para cotejo y copia simple, así como copia de su identificación oficial vigente, documentos que anexan a la presente cedula, formando parte integral del expediente de la presente licitación pública nacional.

Manifiesto **bajo protesta de decir verdad** que cuento con facultades suficientes para ofertar, un precio más bajo por los bienes objeto de la presente licitación.

PARTIDA UNICA:

"ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES EN
PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025

Consecutivo	Descripción	Precio unitario más bajo ofertado inicial	Ronda	Ronda	Ronda
1	Fruta fresca				
	Cereales integrales				
	Verdura deshidratada con cacahuete tostado				
	Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D				
	Total por ración escolar				

Consecutivo	Descripción	Precio unitario más bajo	____Ronda	____Ronda	____Ronda
2	Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D				
	Total por ración escolar				

Asimismo, se señala que los precios ofertados por los bienes en este acto son fijos, en moneda nacional, I.V.A. incluido considerando el material, mano de obra, equipo y todos los elementos necesarios para la entrega de los bienes hasta el cumplimiento total del contrato.

Nombre y Firma del Representante Legal





ANEXO 11

Licitación Pública Nacional
No. DIF-CIUDAD DE MÉXICO/LPN-30106001-001-2025
MODELO DE CONTRATO

CONTRATO ADMINISTRATIVO ABIERTO PARA LA “ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES EN PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025” PRODUCTOS Y SERVICIOS A LOS QUE SE LES DENOMINARÁ EN EL CUERPO DEL PRESENTE COMO “LOS BIENES”, MISMO QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ EL “DIF-CIUDAD DE MÉXICO” REPRESENTADO POR EL LICENCIADA MARÍA CONCEPCIÓN HERNÁNDEZ NAVA, DIRECTORA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS, ASISTIDO POR EL LICENCIADO FRANCISCO XAVIER MONTEJANO RODRÍGUEZ, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS, ASÍ COMO POR LA LICENCIADA DELIA ELVIRA LÓPEZ ZAMORA, DIRECTORA EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN, ASÍ COMO EL XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, DIRECTOR EJECUTIVO JURÍDICO Y NORMATIVO; Y POR LA OTRA PARTE, LA EMPRESA DENOMINADA “XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX”, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ EL “PROVEEDOR”, POR CONDUCTO DEL CIUDADANO XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, APODERADO LEGAL, A QUIENES EN SU CONJUNTO SE LES DENOMINARÁ COMO “LAS PARTES”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

I. DECLARA EL “DIF-DIF-CIUDAD DE MÉXICO”, POR CONDUCTO DE SU DIRECTORA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS:

I.1. QUE ES UN ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, CON PERSONALIDAD JURÍDICA Y PATRIMONIO PROPIO, DE CONFORMIDAD CON LOS ARTÍCULOS 11 FRACCIÓN II, 45, 54, 55, 56 Y 57 DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO; CONSTITUIDO MEDIANTE DECRETO PRESIDENCIAL, PUBLICADO EN EL DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN EL 03 DE JULIO DE 1997.

I.2. QUE LA LICENCIADA MARÍA CONCEPCIÓN HERNÁNDEZ NAVA, FUE NOMBRADO DIRECTORA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS A PARTIR DEL 04 DE FEBRERO DE 2025, DE CONFORMIDAD CON EL OFICIO NÚMERO SDIF-CIUDAD DE MÉXICO/DG/028/2025 EMITIDO POR LA DIRECTORA GENERAL DEL “DIF-CIUDAD DE MÉXICO” CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULOS 33 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS; 67, FRACCIONES IX Y XI DE LA LEY ORGÁNICA DEL PODER EJECUTIVO Y DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DE LA CIUDAD DE MÉXICO; 15, FRACCIONES V Y XVIII DEL ESTATUTO ORGÁNICO DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ASÍ COMO POR LA SESIÓN EXTRAORDINARIA DE LA JUNTA DE GOBIERNO DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LO QUE CUENTA CON LAS FACULTADES PARA ACTUAR EN REPRESENTACIÓN DEL ORGANISMO.

I.3. QUE EL PRESENTE CONTRATO SE ENCUENTRA REGULADO, EN TÉRMINOS DE LO DISPUESTO POR LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, 27 INCISO “A”, 26, 27 INCISO A), 28, 30 FRACCIÓN I, 32, 33, 34 35, 36, 37, 38, 39, 39 BIS, 43, 51, 59 , Y 63 Y DEMÁS APLICABLES DE LA LA LEY; 36, 37, 41 Y 47 DEL REGLAMENTO DE LA LA LEY, ASÍ COMO LOS ARTÍCULOS 53, 54 Y 58 ÚLTIMO PÁRRAFO DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES





I.4. QUE PARA LOGRAR SUS OBJETIVOS EL “DIF- CIUDAD DE MÉXICO”, REQUIERE DE LA “**ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES EN PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025**” OBJETO DE ESTE CONTRATO, EL CUAL FUE SOLICITADO POR LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, MEDIANTE LA REQUISICIÓN INTERNA NÚMERO **XXX DEL XX DE XXXX DE 20XX**, QUE SE DETALLA EN EL **ANEXO UNO** DEL PRESENTE CONTRATO, LA CUAL FUE AUTORIZADA PRESUPUESTALMENTE POR LA **DIRECCIÓN DE FINANZAS** DEL “DIF- CIUDAD DE MÉXICO” EL **XXXXXX**, MEDIANTE OFICIO NÚMERO **DIF-CDMX/DEAF/DF/SUFICIENCIA/XXXX/XX**.

I.5. QUE LA ASIGNACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO SE REALIZÓ A TRAVÉS DEL PROCEDIMIENTO DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL, CON FUNDAMENTO EN **LOS ARTÍCULOS 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS, 27 INCISO “A”, 26, 27 INCISO A), 28, 30 FRACCIÓN I, 32, 33, 34 35, 36, 37, 38, 39, 39 BIS, 43, 51, 59 Y 63 Y DEMÁS APLICABLES DE LA LEY; 36, 37, 41 Y 47 DEL REGLAMENTO DE LA LEY, ASÍ COMO LOS ARTÍCULOS 53, 54 Y 58 ÚLTIMO PÁRRAFO DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO Y DEMÁS DISPOSICIONES APLICABLES**

I.6. QUE EN TÉRMINOS DEL ARTÍCULO **28 PRIMER PÁRRAFO DE LA LEY**, CUENTA CON PRESUPUESTO AUTORIZADO POR LA **SUBSECRETARÍA DE EGRESOS DE LA SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, Y CON AUTORIZACIÓN PRESUPUESTAL NÚMERO **XXXX**, DEL **XXXXXX**, EMITIDA POR EL TITULAR DE LA **DIRECCIÓN DE FINANZAS** DEL “DIF- CIUDAD DE MÉXICO”, MISMA QUE AFECTA LA PARTIDA NÚMERO **2211 (PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS)**, DEL PRESUPUESTO DE EGRESOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO 2025.

I.7. QUE SU REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES EXPEDIDO POR EL **SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA** DE LA **SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO** ES EL ALFANUMÉRICO: **SDI970703ID7**.

I.8. QUE LA ACTUACIÓN DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS QUE INTERVINIERON EN EL PROCEDIMIENTO DE ADJUDICACIÓN SE REALIZA EN ESTRICTA OBSERVANCIA TANTO DE LA **LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, ASÍ COMO AL **ACUERDO POR EL QUE SE FIJAN POLÍTICAS DE ACTUACIÓN DE LAS PERSONAS SERVIDORAS PÚBLICAS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL QUE SE SEÑALAN, PARA CUMPLIR LOS VALORES Y PRINCIPIOS QUE RIGEN EL SERVICIO PÚBLICO Y PARA PREVENIR LA EXISTENCIA DE CONFLICTO DE INTERESES**, EN SUS POLÍTICAS **TERCERA Y SEXTA, FRACCIONES III, IV Y V**.

I.9. QUE PARA TODO LO RELACIONADO CON EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO, SEÑALA COMO SU DOMICILIO CONVENCIONAL EL UBICADO EN: AVENIDA POPOCATÉPETL, NÚMERO 236, COLONIA GENERAL ANAYA, SEGUNDO PISO, ALCALDÍA BENITO JUÁREZ, CÓDIGO POSTAL 03340, CIUDAD DE MÉXICO, **CIUDAD DE MÉXICO**.

II. DECLARA EL "PROVEEDOR" POR CONDUCTO DE SU APODERADO LEGAL:

II.1. QUE ES UNA SOCIEDAD LEGALMENTE CONSTITUIDA DE ACUERDO A LAS LEYES MEXICANAS, LO CUAL ACREDITA CON LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO **XXXX**, DEL **XXXX** ANTE LA FE DEL **LICENCIADO XXXXX**, TITULAR DE LA NOTARÍA PÚBLICA **XXXXX** DEL DISTRITO FEDERAL, CUYO PRIMER TESTIMONIO QUEDÓ INSCRITO EN EL **REGISTRO PÚBLICO DE COMERCIO DEL DISTRITO FEDERAL**, EN EL FOLIO MERCANTIL NÚMERO **XXXX** DEL **XXXXXX**.

II.2. QUE EL CIUDADANO **XXXXX**, ACREDITA SU PERSONALIDAD, MEDIANTE LA ESCRITURA PÚBLICA NÚMERO **XXXXX**, OTORGADA ANTE LA FE DEL **XXXXX**, TITULAR DE LA NOTARÍA PÚBLICA NÚMERO **XX** DE LA **CIUDAD DE MÉXICO**, POR LO QUE CUENTA CON FACULTADES AMPLIAS PARA SUSCRIBIR EL PRESENTE CONVENIO Y OBLIGAR A SU REPRESENTADA A SU CUMPLIMIENTO, MISMAS QUE NO LE HAN SIDO REVOCADAS, SUSPENDIDAS, NI LIMITADAS EN FORMA ALGUNA A LA FECHA DE FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO.





II.3. QUE EL CIUDADANO **XXXXXX**, SE IDENTIFICA CON CREDENCIAL PARA VOTAR CON FOTOGRAFÍA, CON RECONOCIMIENTO ÓPTICO DE CARACTERES (OCR) NÚMERO XXXX, CON XXXXX EXPEDIDA A SU FAVOR POR EL **INSTITUTO FEDERAL ELECTORAL**.

II.4. QUE EL “**PROVEEDOR**” CONFORME A LOS ESTATUTOS QUE RIGEN SU ACTUACIÓN TIENE POR OBJETO, ENTRE OTROS, LOS SIGUIENTES:

II.5. QUE MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE NI LA SOCIEDAD NI SUS SOCIOS, SE ENCUENTRA EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS CONTENIDOS EN **EL ARTÍCULO 39, EN TODAS SUS FRACCIONES DE LA LA LEY Y 49 FRACCIÓN XV DE LA LEY DE RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO**.

II.6. QUE MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE A LA FECHA NINGUNA DEPENDENCIA, ÓRGANO DESCONCENTRADO O ENTIDAD DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA EN CUALQUIERA DE SUS NIVELES, LE HA RESCINDIDO ADMINISTRATIVAMENTE ALGÚN CONTRATO POR CAUSAS IMPUTABLES AL MISMO.

II.7. QUE CUENTA CON LA CAPACIDAD LEGAL, EQUIPO, HERRAMIENTAS, INSTALACIONES, RECURSOS FINANCIEROS, HUMANOS Y MATERIALES, ASÍ COMO CON LA ORGANIZACIÓN Y SOLVENCIA ECONÓMICA SUFICIENTES PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO Y OBLIGARSE AL ESTRICTO CUMPLIMIENTO DEL MISMO.

II.8. QUE NO SE ENCUENTRA DENTRO DEL SUPUESTO NORMATIVO CONTEMPLADO EN EL **ÚLTIMO PÁRRAFO DEL ARTÍCULO 58 DE LA LEY DE AUSTERIDAD, TRANSPARENCIA EN REMUNERACIONES, PRESTACIONES Y EJERCICIO DE RECURSOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, Y HA CUMPLIDO EN DEBIDA FORMA CON SU DECLARACIÓN DE IMPUESTOS, DERECHOS, APROVECHAMIENTOS Y PRODUCTOS, ASÍ COMO TODAS LAS OBLIGACIONES FISCALES A SU CARGO, ASEVERACIÓN QUE DEBERÁ DE COMPROBAR MEDIANTE CONSTANCIAS, MISMAS QUE SERÁN ENTREGADAS EN EL DOMICILIO DE LA **DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS** UBICADA EN AVENIDA POPOCATÉPETL, NÚMERO 236, COLONIA GENERAL ANAYA, SEGUNDO PISO, ALCALDÍA BENITO JUÁREZ, CÓDIGO POSTAL 03340, CIUDAD DE MÉXICO.

II.9. QUE SU CLAVE DEL REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES EXPEDIDA POR EL **SERVICIO DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA** DE LA **SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO** ES EL ALFANUMÉRICO: **PSE891129GS1**.

II.10. QUE RECONOCE LA PERSONALIDAD CON QUE SE OSTENTA LA **LICENCIADA MARÍA CONCEPCIÓN HERNÁNDEZ NAVA, DIRECTORA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS** DEL “**DIF- CIUDAD DE MÉXICO**” Y LAS ATRIBUCIONES CON LAS QUE CUENTA SEGÚN EL **ARTÍCULO 18 FRACCIONES XVI Y XXXVII**, DEL **ESTATUTO ORGÁNICO DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO**.

II.11. QUE PARA LOS FINES Y EFECTOS LEGALES DEL PRESENTE CONTRATO SEÑALA COMO SU DOMICILIO FISCAL EL UBICADO EN: **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, TELÉFONOS XXXX, CORREO ELECTRÓNICO:**

II.2. QUE MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LOS **SOCIOS, DIRECTIVOS, ACCIONISTAS, ADMINISTRADORES, COMISARIOS Y DEMÁS PERSONAL** DE SU PROCESO DE VENTAS, COMERCIALIZACIÓN, RELACIONES PÚBLICAS O SIMILARES **NO TIENEN, VAN A TENER EN EL SIGUIENTE AÑO O HAN TENIDO EN EL ÚLTIMO AÑO, RELACIÓN PERSONAL, PROFESIONAL, LABORAL, FAMILIAR O DE NEGOCIOS CON LOS SERVIDORES PÚBLICOS DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO** QUE PARTICIPARON EN LA ADJUDICACIÓN DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LA **POLÍTICA CUARTA, FRACCIÓN VIII DE LAS POLÍTICAS DE ACTUACIÓN DE LAS PERSONAS SERVIDORAS PÚBLICAS DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA DEL DISTRITO FEDERAL** QUE SE SEÑALAN PARA CUMPLIR LOS VALORES Y PRINCIPIOS QUE RIGEN EL SERVICIO PÚBLICO Y PARA PREVENIR LA EXISTENCIA DE CONFLICTO DE INTERESES.

III. **DECLARAN “LAS PARTES”:**





III.1. QUE EL PRESENTE INSTRUMENTO ES UN CONTRATO ADMINISTRATIVO ABIERTO QUE SE REGULA POR **LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS**, LA **LA LEY, SU REGLAMENTO** Y DEMÁS DISPOSICIONES RELATIVAS Y APLICABLES.

III.2. QUE EN ESTE ACTO SE RECONOCEN MUTUAMENTE LA PERSONALIDAD CON QUE SE OSTENTAN Y LA CAPACIDAD LEGAL PARA CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO.

III.3. QUE MANIFIESTAN BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE EN ESTE CONTRATO NO EXISTE DOLO, ERROR, LESIÓN NI MALA FE Y QUE LO CELEBRAN DE ACUERDO A SU LIBRE VOLUNTAD.

III.4. QUE EL “**DIF- CIUDAD DE MÉXICO**” NO OTORGARÁ AL “**PROVEEDOR**” NINGUNA CANTIDAD POR CONCEPTO DE ANTICIPO EN EL PRESENTE CONTRATO, Y QUE LOS PRECIOS ESTABLECIDOS EN EL MISMO SERÁN FIJOS HASTA SU TOTAL CUMPLIMIENTO, CON FUNDAMENTO EN EL ARTÍCULO **56 FRACCIÓN XII DEL REGLAMENTO DE LA LEY**.

EXPRESADO LO ANTERIOR, “**LAS PARTES**” SE OBLIGAN AL TENOR DE LAS SIGUIENTES:

CLAUSULAS

PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.- CONSISTE EN LA “**ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE RACIONES ALIMENTICIAS PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTOS ESCOLARES EN PLANTELES PÚBLICOS DURANTE EL EJERCICIO FISCAL 2025**”, BAJO LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES ESPECIFICADAS EN ESTE INSTRUMENTO Y SUS **ANEXOS**, EL CUAL DEBIDAMENTE RUBRICADO POR LAS PARTES, FORMA PARTE INTEGRANTE DEL MISMO.

SEGUNDA.- MONTO Y PRESUPUESTO A EJERCER.- “**LAS PARTES**” ACUERDAN QUE EL “**DIF- CIUDAD DE MÉXICO**” EJERCERÁ POR “**LOS BIENES**” OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO LA CANTIDAD QUE RESULTE ENTRE UN MONTO MÍNIMO A EJERCER DE **\$XXXXXX (XXXXX 100 M.N.)**, Y UN MONTO MÁXIMO A EJERCER DE **\$XXXX (XXXXX XX/100 M.N.)**, SEÑALANDO QUE POR LA NATURALEZA DE “**LOS BIENES**” EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO APLICABLE ES TASA **0% (CERO POR CIENTO)**, LO ANTERIOR, EN EL ENTENDIDO DE QUE EL “**DIF- CIUDAD DE MÉXICO**”, NO ESTA OBLIGADO A AGOTAR EL MONTO MÁXIMO, YA QUE SOLO CUBRIRÁ EL MONTO DE “**LOS BIENES**” EFECTIVAMENTE ENTREGADOS Y RECIBIDOS A ENTERA SATISFACCIÓN DEL “**DIF- CIUDAD DE MÉXICO**”, CONSIDERANDO EL PRECIO FIJO Y UNITARIO DE **\$XXX (XXXXX XX/100 M.N.)**.

TERCERA.- SUFICIENCIA PRESUPUESTAL.- EL “**DIF- CIUDAD DE MÉXICO**” CUENTA CON LA SUFICIENCIA PRESUPUESTAL PARA EL CUMPLIMIENTO DE LA CLÁUSULA SEGUNDA DEL PRESENTE CONTRATO, CON CARGO A LA PARTIDA PRESUPUESTAL **2211 (PRODUCTOS ALIMENTICIOS Y BEBIDAS PARA PERSONAS)**, SEÑALADA EN LA REQUISICIÓN NÚMERO **XXX** DEL **XXXXX** CON AUTORIZACIÓN PRESUPUESTAL NÚMERO **XXXXX**, CONTENIDA EN EL OFICIO **DIF- CDMX/DEAF/DEAF/DF/SUFICIENCIA/XXXX/XX**.

CUARTA.- CONDICIONES DE PAGO.- EL IMPORTE DE LOS BIENES, MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO SE CUBRIRÁ AL “**PROVEEDOR**” POR DEPÓSITO EN CUENTA DE CHEQUES O VÍA INTERBANCARIA, EN MONEDA NACIONAL DE ACUERDO CON LAS DISPOSICIONES DE LA **SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO**, Y DE LAS DISPOSICIONES EN MATERIA DE CONTABILIDAD GUBERNAMENTAL Y FISCAL APLICABLES; EN LA CUENTA BANCARIA A NOMBRE DEL “**PROVEEDOR**” DENTRO DE LOS **20 DÍAS HÁBILES** POSTERIORES A LA FECHA DE ACEPTACIÓN DE LAS FACTURAS DEBIDAMENTE REQUISITADAS, LAS QUE SE ELABORARÁN DE MANERA DESGLOSADA A:



NOMBRE: SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL DISTRITO FEDERAL. R.F.C.: SDI970703ID7.

EL COMPROBANTE FISCAL DIGITAL (FACTURA ELECTRÓNICA) DEBERÁ PRESENTARSE A NOMBRE DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO; R.F.C.: SDI 970703 ID7, CON DOMICILIO FISCAL EN: CALLE SAN FRANCISCO, NÚMERO 1374, COLONIA TLACOQUEMÉCATL DEL VALLE, ALCALDÍA BENITO JUÁREZ, CÓDIGO POSTAL 03200, EN LA CIUDAD DE MÉXICO, EN FORMATO PDF Y XML, LA CUAL DEBERÁ CONTENER LO SEÑALADO EN LOS ARTÍCULOS 29 Y 29 A DEL CÓDIGO FISCAL DE LA FEDERACIÓN APLICABLE EN LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y DEBERÁN SER ENVIADOS A LA SIGUIENTE DIRECCIÓN ELECTRÓNICA: FACTURAS.FINANZAS@DIF.CDMX.GOB.MX; MISMAS QUE DEBERÁN DE CONTAR CON LA VALIDACIÓN DE LA **LIC. DELIA ELVIRA LÓPEZ ZAMORA, DIRECTORA EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN** UBICADA EN PROLONGACIÓN XOCHICALCO, NÚMERO 929, COLONIA SANTA CRUZ ATOYAC, ALCALDÍA BENITO JUÁREZ, CÓDIGO POSTAL 03310, EN LA CIUDAD DE MÉXICO

PARA EL CASO DE QUE EL COMPROBANTE FISCAL DIGITAL ENTREGADO POR “EL PROVEEDOR” PRESENTE ERRORES O INCONSISTENCIAS, EL PERIODO QUE TRANSCURRA PARA REALIZAR LAS CORRECCIONES, NO SE COMPUTARÁ PARA EFECTOS DE PAGO.

“EL PROVEEDOR”, DEBERÁ ENVIAR LAS FACTURAS ELECTRÓNICAS EN ARCHIVOS PDF Y XML, CORRESPONDIENTES A “LOS BIENES” QUE HAYAN SIDO EFECTIVAMENTE ENTREGADOS, CONCILIADOS Y RECIBIDOS POR LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN DEL “DIF- CIUDAD DE MÉXICO”, A LA SIGUIENTE DIRECCIÓN ELECTRÓNICA: FACTURAS.ALIMENTOS@DIF.CDMX.GOB.MX.

A TODAS LAS FACTURAS EMITIDAS, INVARIABLEMENTE DEBERÁ ANEXARSE LAS NOTAS DE REMISIÓN QUE AMPAREN A LA MISMA, LAS CUALES DEBERÁN INDICAR NOMBRE DE LA EMPRESA, NÚMERO DE FOLIO, SEMANA A LA QUE CORRESPONDE LA ENTREGA, PARTIDA, MENÚ ENTREGADO EN TÉRMINOS DEL PRESENTE ANEXO TÉCNICO, ASÍ COMO FIRMA DE LA PERSONA QUE RECIBE, FECHA Y HORA DE RECEPCIÓN, SELLO DEL PLANTEL ESCOLAR Y/O CÓDIGO DE BARRAS. NO SE VALIDARÁN PARA SU PAGO LAS NOTAS DE REMISIÓN QUE NO CUMPLAN CON LOS REQUISITOS ANTES CITADOS.

POR LO QUE, “**EL PROVEEDOR**” DEBERÁ PRESENTAR EN CADA PLANTEL ESCOLAR UNA NOTA DE REMISIÓN POR “**LOS BIENES**” EN CADA ENTREGA, SEÑALANDO EN LA MISMA, EL NÚMERO DE PLACA DEL TRANSPORTE, LAS CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS QUE DETERMINE LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN.

EN CASO DE QUE EL TOTAL DE “LOS BIENES” INDICADO EN LAS REMISIONES QUE AMPAREN EN LAS ENTREGAS DE LA SEMANA, SEAN MENORES A LA CANTIDAD DEL INSUMO SOLICITADO EN LA PROGRAMACIÓN SEMANAL QUE SERÁ NOTIFICADA POR LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, SE APLICARÁN LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES, CONFORME AL APARTADO PENAS CONVENCIONALES, QUE SE APLICARÁN DIRECTAMENTE EN LA FACTURACIÓN PRESENTADA POR “**EL PROVEEDOR**”, MISMAS QUE SE CUANTIFICARÁN SOBRE EL COSTO TOTAL DE “LOS BIENES” EN EL QUE SE PRESENTARON INCIDENTES SEGÚN CORRESPONDA.

LA ENTREGA DE LA DOCUMENTACIÓN PARA SU VALIDACIÓN DEBERÁ REALIZARSE POR “**EL PROVEEDOR**” A MÁS TARDAR LOS TRES DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA SEMANA DE DISTRIBUCIÓN A LA QUE SE ENTREGUE “**LOS BIENES**” EN LOS PLANTELES EDUCATIVOS, PUDIENDO HACER UNA ENTREGA DE FACTURA COMPLEMENTARIA ADICIONAL POR SEMANA, EN LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN DEBIENDO INCLUIR LA TOTALIDAD DE LAS REMISIONES CORRESPONDIENTES A LA SEMANA, SU PERIODICIDAD QUE SERÁ SEMANAL, MISMAS QUE SE RECIBIRÁN DE 09:00 A 15:00 HORAS LOS TRES DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA SEMANA DE DISTRIBUCIÓN.

LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN REVISARÁ QUE LAS REMISIONES AMPAREN LA FACTURA PRESENTADA PARA SU PAGO, TODA VEZ QUE NO PODRÁ REBASARSE LA CANTIDAD DE SERVICIOS DE DISTRIBUCIÓN DEL INSUMO PROGRAMADO POR SEMANA, EN CASO DE INCONSISTENCIAS, LA FACTURA Y REMISIONES, SERÁN





DEVUELTAS A **“EL PROVEEDOR”** PARA SU DEBIDA CORRECCIÓN, EN ESTE SENTIDO EL TIEMPO QUE TARDE **“EL PROVEEDOR”** EN SUSTITUIR Y REGULARIZAR LA DOCUMENTACIÓN RECHAZADA SERÁ EL TIEMPO QUE SE RETRASARÁ EL TRÁMITE DE PAGO.

LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN REMITIRÁ A LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS**, LOS ANÁLISIS DE DISTRIBUCIÓN Y LA FACTURA DEBIDAMENTE VALIDADA PARA EL TRÁMITE DE PAGO CORRESPONDIENTE.

TODA FACTURA QUE NO SE ENCUENTRE VALIDADA POR LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN NO SERÁ TRAMITADA PARA SU PAGO.

EN CASO DE QUE, **“EL PROVEEDOR”** NO PUEDA REALIZAR LA ENTREGA DE **“LOS BIENES”** POR CAUSAS ATRIBUIBLES AL PLANTEL EDUCATIVO, DEBERÁ RECABAR SELLO, NOMBRE, CARGO, FIRMA Y LA ANOTACIÓN DE LA VOCALÍA, COMITÉ Y/O AUTORIDAD EDUCATIVA, EN LA CUAL SE MENCIONE LA CAUSA POR LA QUE NO SE RECIBIERON **“LOS BIENES”**, EN CASO DE NO CONTAR CON ESTA INFORMACIÓN SE APLICARAN LAS PENAS CONVENCIONALES RESPECTIVAS.

EN CASO DE EXISTIR PENAS CONVENCIONALES, EL PAGO QUEDARÁ CONDICIONADO A LA ENTREGA DE LA NOTA DE CRÉDITO CON EL CÁLCULO PROPORCIONAL CORRESPONDIENTE.

EN EL SUPUESTO DE QUE SEA RESCINDIDO EL CONTRATO, SE HARÁ EFECTIVA LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

TRATÁNDOSE DE PAGOS EN EXCESO, SE DEBERÁ REINTEGRAR LAS CANTIDADES PAGADAS EN EXCESO, MÁS LOS INTERESES CORRESPONDIENTES, CONFORME A LA TASA QUE SERÁ IGUAL A LA ESTABLECIDA POR LA LEY DE INGRESOS DE LA CIUDAD DE MÉXICO PARA EL EJERCICIO FISCAL 2025, EN LOS CASOS DE PRÓRROGA PARA EL PAGO DE CRÉDITOS FISCALES, LOS CARGOS SE CALCULARÁN SOBRE LAS CANTIDADES PAGADAS EN EXCESO EN CADA CASO Y SE COMPUTARÁN POR DÍAS NATURALES DESDE LA FECHA DEL PAGO, HASTA LA FECHA EN QUE SE PONGAN EFECTIVAMENTE LAS CANTIDADES A DISPOSICIÓN DEL SISTEMA.

ASIMISMO, ES NECESARIO QUE QUIEN RESULTE ADJUDICADO, DEBERÁN REALIZAR EL TRÁMITE DE ALTA COMO ACREEDOR PARA LA INCLUSIÓN AL CATÁLOGO DE CUENTAS PARA EL DEPÓSITO INTERBANCARIO EN CUENTA DE CHEQUES

QUINTA.- MODIFICACIONES.- DENTRO DE SU PRESUPUESTO APROBADO Y DISPONIBLE EL **“DIF-CIUDAD DE MÉXICO”** BAJO SU RESPONSABILIDAD Y POR RAZONES FUNDADAS, PODRÁ ACORDAR EL INCREMENTO A LA CANTIDAD DE LOS BIENES PACTADOS, MEDIANTE MODIFICACIONES AL CONTRATO, SIEMPRE QUE SE ENCUENTRE VIGENTE Y QUE EL MONTO TOTAL DE LAS MODIFICACIONES NO REBASEN EN SU CONJUNTO EL **25% (VEINTICINCO POR CIENTO)** DEL VALOR TOTAL DEL CONTRATO, Y QUE EL PRECIO Y DEMÁS CONDICIONES DE LOS BIENES SEA IGUAL A LO INICIALMENTE PACTADO.

TODA MODIFICACIÓN AL CONTRATO DEBERÁ SER EXPRESA Y SE HARÁ CONSTAR POR ESCRITO MEDIANTE CONVENIO MODIFICATORIO, DEBIENDO SUSCRIBIRLO LAS MISMAS PERSONAS QUE LO SIGNARON O AQUELLAS QUE LA SUSTITUYAN EN EL CARGO O FUNCIONES, ACREDITÁNDOSE ÉSTOS CON LA DOCUMENTACIÓN CORRESPONDIENTE, DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS **65 Y 67 DE LA LEY.**

NO PODRÁ MODIFICARSE EL PRECIO UNITARIO DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO, EL PERÍODO DE PAGO, ESPECIFICACIONES Y EN GENERAL CUALQUIER CAMBIO QUE IMPLIQUE OTORGAR CONDICIONES MÁS VENTAJOSAS AL **“PROVEEDOR”** COMPARADAS CON LAS ESTABLECIDAS EN EL PRESENTE CONTRATO.

SEXTA.- IMPUESTOS Y DERECHOS.- TODOS LOS IMPUESTOS Y DERECHOS FEDERALES O LOCALES, QUE SE GENEREN CON MOTIVO DE LA ADQUISICIÓN DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, SERÁN A CUENTA Y CARGO ÚNICAMENTE DEL **“PROVEEDOR”**, EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** ÚNICAMENTE PAGARÁ EL IMPORTE QUE CORRESPONDA AL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO, EN LOS CASOS QUE ASÍ APLIQUE.





SÉPTIMA.- PLAZO Y LUGAR PARA LA ENTREGA DE “LOS BIENES”.- “EL PROVEEDOR” SE OBLIGA A RECIBIR “LOS BIENES”, EN SU ALMACÉN CONCENTRADOR, EL CUAL DEBERÁ UBICARSE EN LA CIUDAD DE MÉXICO Y DISTRIBUIR LOS MISMOS EN LOS DOMICILIOS DE LOS PLANTELES EDUCATIVOS (VER APARTADO B), DENTRO DEL PERIODO COMPRENDIDO EN LOS CICLOS ESCOLARES 2024-2025 y 2025-2026 QUE PUBLIQUE LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA. CONSIDERANDO LOS CAMBIOS QUE LA AUTORIDAD EDUCATIVA APLIQUE EN LOS PERIODOS DE CADA CICLO ESCOLAR.

EL “DIF-CIUDAD DE MÉXICO” PROPORCIONARÁ A “EL PROVEEDOR”, LA **PROGRAMACIÓN** CON LOS HORARIOS, DÍAS Y PLANTELES A TRAVÉS DE LA **DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN A LA INFANCIA**, ADSCRITA A LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, SE ENVIARÁ VÍA CORREO ELECTRÓNICO Y POR ESCRITO, DE FORMA MENSUAL, CON UN MÍNIMO DE **15 DÍAS** NATURALES DE ANTICIPACIÓN AL PERIODO A RECIBIR Y DISTRIBUIR, DESGLOSANDO LA PROGRAMACIÓN PARA CADA DÍA DE ENTREGA Y ESCUELA QUE CORRESPONDA.

EN CASO DE QUE SE PRESENTE ALGÚN CAMBIO A LA PROGRAMACIÓN Y/O CALENDARIO DE ENTREGAS ORIGINALMENTE INFORMADO, EL “DIF-CIUDAD DE MÉXICO”, A TRAVÉS DE LA **DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN A LA INFANCIA**, NOTIFICARÁ POR ESCRITO Y VÍA CORREO ELECTRÓNICO A “EL PROVEEDOR” LA **REPROGRAMACIÓN SEMANAL** DE “LOS BIENES”, HASTA CON **CUATRO DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN**, CONFORME A LAS NECESIDADES Y REQUERIMIENTOS.

LOS DÍAS DE ENTREGA DE “LOS BIENES” SE REALIZARÁN EN **DÍAS HÁBILES**, DE **LUNES A JUEVES Y EN CASO EXTRAORDINARIOS LOS DÍAS VIERNES**, DE ACUERDO AL CALENDARIO ESCOLAR OFICIAL, EMITIDO POR LA **SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA** Y AL TURNO DEL PLANTEL ESCOLAR, CONFORME A LOS SIGUIENTES HORARIOS:

- PRIMARIAS MATUTINAS: 08:00 A 12:00 HORAS.
- PRIMARIAS VESPERTINAS: 14:00 A 17:30 HORAS.
- JARDÍN DE NIÑOS MATUTINOS: 09:00 A 11:30 HORAS.
- JARDÍN DE NIÑOS VESPERTINOS: 14:00 A 17:00 HORAS.
- PRIMARIAS CON TURNO CONTINUO: 08:00 A 12:00 HORAS.
- PREESCOLARES CON TURNO CONTINUO: 09:00 A 12:00 HORAS.

LA CANTIDAD DE LOS SERVICIOS PARA LA DISTRIBUCIÓN DE “LOS BIENES” PROGRAMADOS PODRÁ INCREMENTARSE O DISMINUIRSE, DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DEL PROGRAMA ALIMENTOS ESCOLARES.

LAS PROGRAMACIONES Y REPROGRAMACIONES QUE AL EFECTO EMITA LA **DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN A LA INFANCIA**, SERÁN IDÉNTICAS EN CANTIDAD A “LOS BIENES” QUE DEBERÁN RECIBIRSE EN LOS PLANTELES, POR LO QUE “EL PROVEEDOR” NO PODRÁ REALIZAR ENTREGAS MENORES O SUPERIORES A LAS QUE LES HUBIEREN SIDO NOTIFICADAS.

EN CASO DE REALIZAR ENTREGAS SUPERIORES A LAS PROGRAMACIONES EMITIDAS QUE NO HUBIEREN SIDO SOLICITADAS POR LA **DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN A LA INFANCIA**, NO SERÁN PAGADAS POR EL “DIF-CIUDAD DE MÉXICO”.

EN EL CASO DE ENTREGAS MENORES A LAS ESTABLECIDAS EN LA PROGRAMACIÓN EMITIDA, SE PROCEDERÁ A LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES POR INCUMPLIMIENTO A LA PRESTACIÓN DE “LOS BIENES”, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ANEXO, SIEMPRE Y CUANDO SEA POR CAUSAS IMPUTABLES A “EL PROVEEDOR”.

LA ENTREGA DE “LOS BIENES” DEBERÁ SER EN LOS PLANTELES EDUCATIVOS; MISMOS QUE PODRÁN INCREMENTARSE O VARIAR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, PARA TAL CASO LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, INFORMARÁ TAL CIRCUNSTANCIA A “EL PROVEEDOR” PARA LOS AJUSTES CORRESPONDIENTES.

LA DESCARGA DE “LOS BIENES” SERÁ MANIOBRA POR CUENTA DE “EL PROVEEDOR” EN EL ALMACÉN DE LOS PLANTELES EDUCATIVOS Y/O ÁREAS DESTINADAS PARA ELLO DENTRO DE LOS MISMOS, DEBIENDO CONSIDERAR EL TIEMPO NECESARIO





POR ENTREGA PARA EL CONTEO Y REVISIÓN POR PARTE DE LAS VOCALÍAS, COMITÉS Y/O AUTORIDADES EDUCATIVAS.

EL **“PROVEEDOR”** A LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO CONOCE Y ACEPTA LA PROGRAMACIÓN PROPORCIONADA POR LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, EN LO QUE RESPECTA A LA DISTRIBUCIÓN POR EL PERIODO COMPRENDIDO DENTRO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.

LA ENTREGA DE **“LOS BIENES”** DEBERÁ SER EN LOS PLANTELES EDUCATIVOS DESCRITOS EN EL **ANEXO XXXXX**; MISMOS QUE PODRÁN INCREMENTARSE O VARIAR DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, PARA TAL EFECTO LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, INFORMARÁ TAL CIRCUNSTANCIA AL **“PROVEEDOR”** PARA LOS AJUSTES CORRESPONDIENTES.

LA DESCARGA DE **“LOS BIENES”** SERÁ MANIOBRA POR CUENTA DEL **“PROVEEDOR”** EN EL ALMACÉN DE LOS PLANTELES EDUCATIVOS Y/O ÁREAS DESTINADAS PARA ELLO DENTRO DE LOS MISMOS, DEBIENDO CONSIDERAR EL TIEMPO NECESARIO POR ENTREGA PARA EL CONTEO Y REVISIÓN POR PARTE DE LAS VOCALÍAS, COMITÉS Y/O AUTORIDADES EDUCATIVAS.

LA DESCARGA SERÁ EN LOS ALMACENES O ÁREAS DESTINADAS PARA ELLO DENTRO DE LOS MISMOS, DEBIENDO CONTEMPLAR EL TIEMPO NECESARIO POR ENTREGA EN CADA PLANTEL ESCOLAR PARA EL CONTEO Y REVISIÓN POR PARTE DE LAS VOCALÍAS, EL COSTO DE ESTAS MANIOBRAS CORRERÁ POR CUENTA DEL **“PROVEEDOR”**, DE CONFORMIDAD A LA PROGRAMACIÓN SEMANAL, QUE PARA TAL EFECTO LE SERÁ ENTREGADA POR LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, CON UNA PERIODICIDAD MENSUAL, LA CUAL PODRÁ SUFRIR MODIFICACIONES, QUE LE SERÁN NOTIFICADAS CON UN PLAZO DE **XXXXXX** A LA FECHA ORIGINALMENTE PROGRAMADA.

OCTAVA.- VIGENCIA.- LA VIGENCIA SERÁ DEL XXXXXXXX Y DEL 1 DE ENERO DE 2025 AL 31 DE DICIEMBRE DEL 2025.

NOVENA.- CONDICIONES DE ENTREGA.- **“LOS BIENES”** MATERIA DE ESTE CONTRATO SERÁN DISTRIBUIDOS POR EL **“PROVEEDOR”** A PETICIÓN Y CONFORME A LAS PROGRAMACIONES EFECTUADAS POR LA **DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN A LA INFANCIA** DE LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, CUMPLIENDO CON LAS ESPECIFICACIONES DE CALIDAD CONFORME A LO SOLICITADO EN EL APARTADO A DE ESTE ANEXO.

EL **“PROVEEDOR”** ENTREGARÁ **“LOS BIENES”** OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, POR CUESTIONES DE OPERACIÓN EN CONDICIONES DE ENVASE Y EMBALAJE INDIVIDUAL DE CADA PRODUCTO Y CONFORME A LO SOLICITADO EN LOS **ANEXOS XXXXXX** DE ESTE INSTRUMENTO.

AUNADO A LO ANTERIOR, EL **“PROVEEDOR”** DEBERÁ ENTREGAR EN LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN** UNA MUESTRA DE CADA UNO DE LOS EMPAQUES A UTILIZAR, EN FECHAS ESTABLECIDAS POR EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** Y POSTERIOR A LA LECTURA DEL FALLO. UNA VEZ QUE CUENTEN CON APROBACIÓN DEL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** POR ESCRITO DE LOS EMPAQUES, CONTARÁ CON UN PLAZO DE 30 (TREINTA) DÍAS NATURALES, PARA DAR CUMPLIMIENTO A LAS CONDICIONES DE EMPAQUE Y ENVASE ESTABLECIDOS EN EL **ANEXO SEIS**, CON EXCEPCIÓN DE LA FRUTA FRESCA, LA CUAL DEBERÁ ENTREGARSE CON LAS ESPECIFICACIONES SEÑALADAS EN LA FICHA TÉCNICA CORRESPONDIENTE. LA NO ENTREGA DE **“LOS BIENES”** EN EL ENVASE AUTORIZADO EN EL PLAZO ESTABLECIDO SERÁ MOTIVO DE LA PENA CONVENCIONAL ESTABLECIDA EN EL PRESENTE CONTRATO.

EL TRANSPORTE DE **“LOS BIENES”** SERÁN POR CUENTA, CARGO Y RIESGO DEL **“PROVEEDOR”**, CON EQUIPO DE TRANSPORTE PROPIO O ARRENDADO, SIENDO SU RESPONSABILIDAD GARANTIZAR QUE ESTAS UNIDADES SEAN EXCLUSIVAS PARA EL TRANSPORTE DE ALIMENTOS Y QUE CUMPLAN CON LA NOM-251-SSA1-2009, PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS. ASIMISMO, EL **“PROVEEDOR”** DEBERÁ OBSERVAR QUE DICHAS UNIDADES DE TRANSPORTE CUENTEN CON CERTIFICADOS DE FUMIGACIÓN, SEGURO Y COBERTURA DE **RESPONSABILIDAD CIVIL Y DAÑOS A TERCEROS** VIGENTE A LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO, OBLIGÁNDOSE A CONTAR CON DICHO SEGURO DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, LO CUAL SE DEBERÁ ACREDITAR CON LA DOCUMENTACIÓN RESPECTIVA ANTE LA





DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN DEL “DIF- CIUDAD DE MÉXICO” EN LOS PRIMEROS **XX DÍAS HÁBILES** POSTERIORES A LA FIRMA DEL PRESENTE CONTRATO.

EN CASO DE QUE EL “**PROVEEDOR**” REALICE ALGÚN CAMBIO O VARIACIÓN DE SUS DISTRIBUIDORES O PROVEEDORES, DEBERÁ INFORMAR A LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN** POR ESCRITO TAL CIRCUNSTANCIA, CON LA FINALIDAD DE TENER PLENO CONOCIMIENTO DE DICHAS VARIACIONES. LO ANTERIOR NO SERÁ MOTIVO PARA MODIFICAR LOS TÉRMINOS, ESPECIFICACIONES, CONTENIDOS, O CARACTERÍSTICAS A QUE ESTÁ OBLIGADO EL “**PROVEEDOR**” EN TÉRMINOS DEL PRESENTE INSTRUMENTO.

EN CASO DE QUE EL “**PROVEEDOR**” NO SEA EL PRODUCTOR DE “**LOS BIENES**” MATERIA DEL PRESENTE INSTRUMENTO, ACEPTA QUE SERÁ EL ÚNICO RESPONSABLE DE QUE ÉSTOS CUMPLAN CON LOS ANÁLISIS TÉCNICOS Y DEMÁS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LOS **ANEXOS** DEL PRESENTE CONTRATO, CORRIENDO POR SU CUENTA EL PAGO DERIVADO DE LOS NUEVOS ANÁLISIS QUE SE REQUIERAN, ACEPTANDO QUE TODO CAMBIO QUE SE REALICE DE PROVEEDORES O ALMACENES DEBERÁ CONTAR CON LA AUTORIZACIÓN EXPRESA Y POR ESCRITO DE LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**.

ASIMISMO, SE REALIZARÁ EL RESPECTIVO SEGUIMIENTO A LOS PROCESOS DE MANUFACTURA Y ALMACENAMIENTO DE “**LOS BIENES**” MATERIA DEL PRESENTE INSTRUMENTO EN LOS SIGUIENTES TÉRMINOS:

LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, O CUALQUIER INSTITUCIÓN O PERSONA FÍSICA O MORAL QUE DETERMINE EL “DIF- CIUDAD DE MÉXICO” POR CONDUCTO **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN** PODRÁN REALIZAR VISITAS TÉCNICAS A SUS PLANTAS DE PRODUCCIÓN Y/O ALMACÉN DE TRÁFICO, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, CUANDO ASÍ LO ESTIME CONVENIENTE O MOTIVADO POR ALGÚN REPORTE, CON CARGO AL “**PROVEEDOR**”, CONSIDERANDO LOS COSTOS DE LOS VIÁTICOS Y ANÁLISIS TÉCNICOS, RESPECTIVAMENTE.

EN CASO DE QUE EL “**PROVEEDOR**” SE NIEGUE A PAGAR TANTO LOS VIÁTICOS COMO EL COSTO DE LOS ANÁLISIS TÉCNICOS SOLICITADOS POR LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, EL “DIF- CIUDAD DE MÉXICO” NO REALIZARÁ EL PAGO DE LA FACTURACIÓN AL “**PROVEEDOR**”, HASTA EN TANTO NO SE ACREDITE LA REALIZACIÓN DE DICHOS PAGOS.

AUNADO A LO ANTERIOR, SE EFECTUARÁ EL **SEGUIMIENTO** A LA APLICACIÓN DE LAS **BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE Y SANIDAD** EN PLANTAS Y/O ALMACENES DE TRÁFICO.

EL “**PROVEEDOR**” INFORMARÁ A LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN** SOBRE EL RESULTADO DE CADA VISITA DE VERIFICACIÓN SANITARIA REALIZADA POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA A LA(S) PLANTA(S) Y/O ALMACÉN(ES), ADEMÁS ADJUNTARÁ COPIA DEL ACTA Y DICTAMEN CORRESPONDIENTE.

DE LA MISMA FORMA, DEBERÁ ENTERAR A LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN** DE LAS MEJORAS QUE SE REALICEN A LA(S) PLANTA(S) Y/O ALMACÉN(ES), DONDE SE ELABORA EL INSUMO, COMO RESULTADO DE LAS RECOMENDACIONES EFECTUADAS POR PARTE DE LA AUTORIDAD SANITARIA, DERIVADO DE LAS VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO REALIZADAS POR EL “DIF- CIUDAD DE MÉXICO”, O CUALQUIER OTRA INSTITUCIÓN, PERSONA MORAL O FÍSICA QUE DETERMINE EL “DIF- CIUDAD DE MÉXICO” EN LOS PLAZOS ESTABLECIDOS POR LAS MISMAS, ASÍ COMO AQUELLAS QUE REALICE POR INICIATIVA PROPIA.

EL “**PROVEEDOR**” DEBERÁ ENTREGAR A LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN** EL CONTRATO Y CALENDARIO DE LAS FUMIGACIONES MENSUALES DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO.



DÉCIMA.- DE LA SUSTITUCIÓN DE "LOS BIENES".- **SIN PERJUICIO DE LAS PENAS CONVENCIONALES QUE PUDIERAN APLICAR, EL "PROVEEDOR" SE OBLIGA A SUSTITUIR "LOS BIENES" EN UN PLAZO NO MAYOR DE TRES DÍAS CONTADOS A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN DE AQUELLOS QUE INCUMPLAN CON LAS ESPECIFICACIONES CONTENIDAS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO Y SUS ANEXOS**

ASIMISMO LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN ELABORARÁ EL VALE DE SUSTITUCIÓN DEL INSUMO POR LAS PIEZAS AFECTADAS, Y LO DEJARÁ EN PODER DEL PLANTEL ESCOLAR, RAZÓN POR LA CUAL EL "PROVEEDOR" INFORMARÁ A LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN CUANDO REALICE LA SUSTITUCIÓN DEL INSUMO, ANEXANDO LOS COMPROBANTES RESPECTIVOS Y CUMPLIENDO CON LOS TIEMPOS ESTABLECIDOS.

DÉCIMA PRIMERA.- GRADO DE INTEGRACIÓN NACIONAL.- EL "PROVEEDOR" MANIFIESTA BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE "LOS BIENES" OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO, CUENTAN CON CUANDO MENOS EL **50% (CINCUENTA POR CIENTO)**, DE CONTENIDO NACIONAL, MISMO QUE SERÁ DETERMINADO TOMANDO EN CUENTA SU COSTO NETO DE MANUFACTURA, QUE SIGNIFICA TODOS LOS COSTOS, MENOS LA PROMOCIÓN DE VENTA, COMERCIALIZACIÓN Y DE SERVICIO POSTERIOR A LA VENTA, REGALÍAS Y EMBALAJES, ASÍ COMO LOS COSTOS FINANCIEROS, LO QUE SERÁ VERIFICADO EN SU CASO POR LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN.

DÉCIMA SEGUNDA.- PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.- EL "PROVEEDOR" ASUMIRÁ LA RESPONSABILIDAD TOTAL EN CASO DE QUE, AL ENTREGAR "LOS BIENES" MATERIA DE ESTE CONTRATO, SE INFRINJAN TRATADOS, LEYES, NORMAS Y REGLAMENTOS RELACIONADOS CON PATENTES, MARCAS O DERECHOS DE AUTOR, EL "DIF- CIUDAD DE MÉXICO" NOTIFICARÁ POR ESCRITO AL "PROVEEDOR" CUALQUIER RECLAMO O REQUERIMIENTO QUE CONOZCA SOBRE EL PARTICULAR Y RESPONDERÁ POR LOS DAÑOS Y PERJUICIOS QUE CAUSE AL "DIF- CIUDAD DE MÉXICO".

DÉCIMA TERCERA.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.- EN TÉRMINOS DE LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO **73 FRACCIÓN III Y 75 BIS FRACCIÓN VI DE LA LA LEY Y EL ARTÍCULO 360 FRACCIÓN I, DEL CÓDIGO FISCAL DEL DISTRITO FEDERAL**, EL "PROVEEDOR" DEBERÁ GARANTIZAR EL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE CONTRATO, MEDIANTE CHEQUE DE CAJA CERTIFICADO O LIBRADO CON CARGO A UNA INSTITUCIÓN BANCARIA DE ESTA LOCALIDAD, BILLETE DE DEPÓSITO, CARTA DE CRÉDITO O FIANZA EXPEDIDA POR INSTITUCIÓN AUTORIZADA, LA CUAL DEBERÁ SER EXPEDIDA PRECISA Y ÚNICAMENTE A FAVOR DEL "DIF- CIUDAD DE MÉXICO", POR EL EQUIVALENTE AL **15% (QUINCE POR CIENTO)** DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO CONSIGNADO EN LA CLÁUSULA SEGUNDA DEL PRESENTE, SIN CONSIDERAR CUALQUIER CONTRIBUCIÓN.

LA GARANTÍA A QUE SE REFIERE ESTA CLÁUSULA SERÁ ENTREGADA EL DÍA DE LA FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO POR EL "PROVEEDOR" EN LA **DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS** DEL "DIF- CIUDAD DE MÉXICO", UBICADO EN LA AVENIDA POPOCATÉPETL, NÚMERO 236, COLONIA GENERAL ANAYA, TERCER PISO, ALCALDÍA BENITO JUÁREZ, CÓDIGO POSTAL 03340, CIUDAD DE MÉXICO.

PARA EL CASO DE QUE SE PRESENTE FIANZA, DENTRO DEL TEXTO DE LA MISMA DEBERÁ TRANSCRIBIRSE LA SIGUIENTE LEYENDA:

"LA INSTITUCIÓN AFIANZADORA SE SOMETE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 178, 279, 280, 282, 283 Y 293 DE LA LEY DE INSTITUCIONES DE SEGUROS Y DE FIANZAS".

LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO SE HARÁ EFECTIVA, DESPUÉS DE AGOTAR LAS PENAS CONVENCIONALES A QUE SE REFIERE ESTE CONTRATO.

EL ORIGINAL DE ESTA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO QUEDARÁ EN RESGUARDO DE LOS ARCHIVOS DE **LA DIRECCIÓN DE FINANZAS** DEL "DIF- CIUDAD DE MÉXICO".



EN CASO DE PRÓRROGA DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O AUMENTO EN LA CANTIDAD DE BIENES REQUERIDOS, LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO CONTINUARÁ VIGENTE CONFORME A LO ANTERIOR PERO EL **“PROVEEDOR”** SE OBLIGA A PRESENTAR AL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** UN ENDOSO DE AMPLIACIÓN DE VIGENCIA Y/O MONTO O UNA NUEVA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO EQUIVALENTE AL **15% (QUINCE POR CIENTO)** DEL MONTO TOTAL MODIFICADO.

LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO SÓLO PODRÁ CANCELARSE CUANDO EL **“PROVEEDOR”** ACREDITE HABER CUMPLIDO CON LA TOTALIDAD DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN EL PRESENTE CONTRATO Y PREVIA AUTORIZACIÓN QUE POR ESCRITO LE OTORQUE EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”**.

DÉCIMA CUARTA.- PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.- EL **“PROVEEDOR”** SE OBLIGA A PRESENTAR **PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL**, CONSIGNANDO UN IMPORTE IGUAL O MAYOR AL MONTO MÁXIMO CONTRATADO ANTES DEL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO QUE DEBERÁ CUBRIR LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO PARA GARANTIZAR LA COBERTURA DE DAÑOS A TERCEROS QUE SE PUDIERAN OCASIONAR POR LA ENTREGA DE LOS BIENES OBJETO DEL PRESENTE INSTRUMENTO, LA CUAL SERÁ ENTREGADA EL DÍA DE LA FIRMA DEL PRESENTE INSTRUMENTO EN LA **DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS** DEL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”**, UBICADO EN AVENIDA POPOCATÉPETL, NÚMERO 236, COLONIA GENERAL ANAYA, TERCER PISO, ALCALDÍA BENITO JUÁREZ, CÓDIGO POSTAL 03340, CIUDAD DE MÉXICO.

EN CASO DE QUE ALGÚN SINIESTRO REBASE EL PORCENTAJE MENCIONADO, LOS COSTOS ADICIONALES CORRERÁN POR CUENTA DEL **“PROVEEDOR”**, EXIMIENDO AL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD.

ESTA PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL QUEDARÁ EN RESGUARDO DE LOS ARCHIVOS DE LA **DIRECCIÓN DE FINANZAS** DEL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”**.

EN CASO DE PRÓRROGA DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO O AUMENTO EN LA CANTIDAD DE BIENES REQUERIDOS, LA PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL CONTINUARÁ VIGENTE CONFORME A LO ANTERIOR PERO EL **“PROVEEDOR”** SE OBLIGA A PRESENTAR AL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** UN ENDOSO DE AMPLIACIÓN O UNA NUEVA PÓLIZA EQUIVALENTE AL MONTO TOTAL MODIFICADO.

DÉCIMA QUINTA.- RESPONSABILIDAD LABORAL.- EL **“PROVEEDOR”** LIBERA AL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** DE CUALQUIER RESPONSABILIDAD LABORAL CON RELACIÓN A LOS TRABAJADORES QUE OCUPE PARA DAR CUMPLIMIENTO AL OBJETO MATERIA DEL PRESENTE CONTRATO Y ACEPTA SER EL **ÚNICO PATRÓN** Y CONSECUENTEMENTE RESPONSABLE DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DE LA **LEY FEDERAL DEL TRABAJO** Y DEMÁS ORDENAMIENTOS EN MATERIA DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL, POR LO QUE RESPONDERÁ A TODAS LAS RECLAMACIONES QUE SUS TRABAJADORES PRESENTEN EN SU CONTRA O EN CONTRA DEL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”**, RECONOCIENDO EXPRESAMENTE Y PARA TODOS LOS EFECTOS LEGALES QUE NO EXISTE SUSTITUCIÓN PATRONAL POR PARTE DEL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”**, NI RESPONSABILIDAD SOLIDARIA; TODA VEZ QUE EL **“PROVEEDOR”** CUENTA CON LOS ELEMENTOS PROPIOS SUFICIENTES PARA CUMPLIR LAS OBLIGACIONES QUE DERIVEN DE LAS RELACIONES CON SUS TRABAJADORES.

EN EL SUPUESTO DE QUE NO OBSTANTE LO SEÑALADO EN EL PÁRRAFO ANTERIOR, EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** SE VEA OBLIGADO A CUBRIR ALGUNA CANTIDAD CON MOTIVO DE CUALQUIER RECLAMACIÓN QUE PUDIERA TENER EN SU CONTRA A CAUSA DE ALGUNA DECISIÓN DE AUTORIDAD COMPETENTE, EL **“PROVEEDOR”** SE OBLIGA A RESTITUIR DE INMEDIATO AL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** LA CANTIDAD EROGADA, Y EN SU DEFECTO, AUTORIZA DESDE ESTE MOMENTO A DESCONTAR EL MONTO DE LA MISMA, DEL PAGO DE LA CANTIDAD QUE EN CONCEPTO DE LA CONTRAPRESTACIÓN POR LA ADQUISICIÓN DE **“LOS BIENES”**, EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** LE CUBRA EN TÉRMINOS DEL PRESENTE CONTRATO.

DÉCIMA SEXTA.- CESIÓN DE DERECHOS.- EN NINGÚN CASO Y BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA, EL **“PROVEEDOR”** PODRÁ





CEDER O TRASPASAR GRATUITA U ONEROSAMENTE EN FORMA PARCIAL O TOTAL, LOS DERECHOS U OBLIGACIONES DERIVADOS DE ESTE CONTRATO, SALVO LOS DERECHOS DE COBRO, A FAVOR DE CUALQUIER OTRA PERSONA FÍSICA O MORAL, EN CUYO CASO SE DEBERÁ CONTAR CON LA CONFORMIDAD PREVIA Y POR ESCRITO DEL “**DIF-CIUDAD DE MÉXICO**” DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 61 DE LA **LA LEY** Y EL ARTÍCULO 2030 DEL **CÓDIGO CIVIL VIGENTE PARA EL DISTRITO FEDERAL** BAJO PENA DE RESCISIÓN EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES QUE HAN SIDO ESTIPULADOS EN EL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

DÉCIMA SÉPTIMA.- PENAS CONVENCIONALES.- “LAS PARTES” CONVIENEN QUE EN CASO DE INCUMPLIMIENTO A LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS POR PARTE DE “**EL PROVEEDOR**”, EL “**DIF-CIUDAD DE MÉXICO**” LE APLICARÁ CON FUNDAMENTO EN EL **ARTÍCULO 69** DE LA **LA LEY** Y LOS NUMERALES **5.13.1, 5.13.2, 5.13.4, 5.13.5, 5.13.6 Y 5.13.7** DE LA **CIRCULAR UNO 2024**, DENOMINADA **NORMATIVIDAD EN MATERIA DE ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS**, LAS SIGUIENTES PENAS CONVENCIONALES:

7.	INCIDENTES EN LA OPERACIÓN	PENA CONVENCIONAL
1.1	LA NO DISTRIBUCIÓN DE “LOS BIENES” PROGRAMADOS EN LOS PLANTELES EDUCATIVOS.	15% SOBRE EL VALOR TOTAL DE DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES PROGRAMADOS EN EL DÍA AFECTADO EN EL PLANTEL EDUCATIVO.
1.2	DISTRIBUCIÓN DE “LOS BIENES” DIFERENTE AL PROGRAMADO EN LOS PLANTELES EDUCATIVOS, SIN PREVIO AVISO (POR LO MENOS CON 24 HORAS DE ANTICIPACIÓN).	15% SOBRE EL VALOR TOTAL DE “LOS BIENES” EN EL DÍA AFECTADO EN EL PLANTEL EDUCATIVO.
1.3	DISTRIBUCIÓN DE “LOS BIENES” PROGRAMADOS EN LOS PLANTELES EDUCATIVOS EN UN HORARIO DIFERENTE AL ESTABLECIDO.	15% SOBRE EL VALOR TOTAL DE “LOS BIENES” ENTREGADO EN HORARIO DIFERENTE EN EL PLANTEL EDUCATIVO.
1.4	“DISTRIBUCIÓN DE LOS BIENES” PROGRAMADOS EN LOS PLANTELES EDUCATIVOS EN UN DÍA DIFERENTE AL ESTABLECIDO.	15% SOBRE EL TOTAL DE “LOS BIENES” PROPORCIONADO Y DISTRIBUIDO EN DÍA DIFERENTE AL PROGRAMADO EN EL PLANTEL EDUCATIVO.
1.5	POR RECHAZOS IMPUTABLES AL PROVEEDOR CUANDO LA VOCALÍA, COMITÉ Y/O AUTORIDAD EDUCATIVA ASÍ LO SEÑALE EN LA NOTA DE REMISIÓN Y/O CUANDO HAYA REPORTE DE INCIDENTE A TRAVÉS DEL MÓDULO DE ATENCIÓN Y CANALIZACIÓN DE REPORTE DE INCIDENTES.	15% SOBRE EL VALOR TOTAL DE “LOS BIENES” PROGRAMADO ORIGINALMENTE EN EL PLANTEL EDUCATIVO.
1.6	POR ENTREGA DE REMISIONES A LA “ DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN ” DEL RECHAZO IMPUTABLE AL PLANTEL ESCOLAR CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS QUE SE ESTABLECEN EN EL PRESENTE ANEXO TÉCNICO.	15% SOBRE EL VALOR TOTAL DE “LOS BIENES” PROGRAMADO ORIGINALMENTE EN EL PLANTEL EDUCATIVO.
1.7	POR NO ENTREGAR NOTA DE REMISIÓN AL PLANTEL ESCOLAR CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ELEMENTOS	15% SOBRE EL TOTAL DE “LOS BIENES” PROGRAMADO EN EL PLANTEL ESCOLAR EL DÍA QUE CORRESPONDA.



	QUE SE ESTABLECEN EN EL PRESENTE ANEXO TÉCNICO.	
1.8	POR LA UTILIZACIÓN DE VEHÍCULOS PARA EL TRASLADO DE “ LOS BIENES ”, EN CONDICIONES DIFERENTES A LAS QUE SE ESTABLECEN EN EL PRESENTE ANEXO TÉCNICO.	15% SOBRE EL VALOR TOTAL DE “LOS BIENES” POR EL VEHÍCULO REPORTADO.
1.9	POR NO PORTAR LOS REPARTIDORES EL UNIFORME Y/O GAFETE DE IDENTIFICACIÓN ESTABLECIDO EN EL PRESENTE ANEXO TÉCNICO.	15% SOBRE EL TOTAL DE “LOS BIENES” POR PLANTEL QUE REPORTÓ, POR CADA DÍA DE INCUMPLIMIENTO.
1.10	POR MAL MANEJO DE “ LOS BIENES ” EN LA RECEPCIÓN, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN EN PLANTELES EDUCATIVOS REPORTADOS VÍA MÓDULO DE ATENCIÓN Y CANALIZACIÓN DE REPORTE DE INCIDENTES Y/O EN LA NOTA DE REMISIÓN.	15% SOBRE EL VALOR TOTAL DE “LOS BIENES” PROGRAMADO EN EL PLANTEL EDUCATIVO.
1.11	POR LA NO ENTREGA COMPLETA A LA “ DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN ” DEL INFORME DIARIO SOBRE LA DISTRIBUCIÓN DE “ LOS BIENES ”	0.5% SOBRE EL VALOR TOTAL DE “LOS BIENES” PROGRAMADOS EN ESE DÍA EN EL QUE SE OMITIÓ LA ENTREGA DEL INFORME
1.12	Por entrega de remisiones con duplicidad de hora de entrega por operador a la “ Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación ”	15% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en los planteles educativos con duplicidad de hora de entrega por operador.
8. INCIDENTE EN LA DOCUMENTACIÓN DE “LOS BIENES”		PENA CONVENCIONAL
2.1	NO ENTREGA A LA “ DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN ”, LOS CERTIFICADOS DE LIBERACIÓN DE “ LOS BIENES ” QUE INTEGRAN EL MENÚ A DISTRIBUIR, EN EL CALENDARIO QUE SE ESTABLECE.	1% SOBRE EL VALOR TOTAL DE “LOS BIENES” PROGRAMADOS EN LA SEMANA EN LA QUE SE OMITIÓ LA ENTREGA DEL CERTIFICADO.
2.2	POR OMITIR LA ENTREGA DE MUESTRAS FÍSICAS DE “ LOS BIENES ” DE CADA UNO DE LOS LOTES REPORTADOS EN LOS CERTIFICADOS DE LIBERACIÓN, EN EL CALENDARIO QUE SE ESTABLECE.	2% SOBRE EL VALOR TOTAL DE “LOS BIENES” PROGRAMADOS EN LA SEMANA DE INCUMPLIMIENTO.



2.3	NO ENTREGA A LA “ DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN ”, DE LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO EN EL CALENDARIO QUE SE ESTABLECE. LA APLICACIÓN DE ESTA PENA NO EXIME A “ EL PROVEEDOR ” DE LA PRESENTACIÓN DE LOS ANÁLISIS.	1% SOBRE EL VALOR TOTAL DE “LOS BIENES” PROGRAMADOS EN LA SEMANA EN LA QUE SE OMITIÓ LA ENTREGA DE LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO.
2.4	NO ENTREGA A LA “ DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN ” DE COMPROBANTES DE FUMIGACIÓN EN EL CALENDARIO QUE SE ESTABLECE (DEL ALMACÉN DE TRÁFICO, EMPRESAS SOLIDARIAS Y PARQUE VEHICULAR PARA TRANSITO), LA APLICACIÓN DE ESTA PENA NO EXIME A “ EL PROVEEDOR ” DE LA PRESENTACIÓN DE LOS CERTIFICADOS DE FUMIGACIÓN EN COPIA AUTENTIFICADA.	1% SOBRE EL VALOR TOTAL DE “LOS BIENES” PROGRAMADOS EN LA SEMANA EN LA QUE SE OMITIÓ LA ENTREGA DE LOS COMPROBANTES DE FUMIGACIÓN
9. INCIDENTES EN LA CALIDAD DE “LOS BIENES”		PENA CONVENCIONAL
3.1	POR CUALQUIER TIPO DE VARIACIÓN EN LA COMPOSICIÓN Y EN LAS ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, TOXICOLÓGICAS Y SENSORIALES DE CUALQUIERA DE “ LOS BIENES ” DESCRITOS EN EL ANEXO TÉCNICO , DETECTADAS EN EL ANÁLISIS DE LA PERSONA MORAL O FÍSICA QUE EL “ DIF - CIUDAD DE MÉXICO ” DESIGNE PARA TAL EFECTO, POR CONDUCTO DE LA “ DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN ” O EN LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS TÉCNICOS ENVIADOS POR “ EL PROVEEDOR ”.	1% SOBRE EL VALOR TOTAL DE “LOS BIENES” PROGRAMADO EN LA SEMANA EN QUE SE DETECTÓ EL INCIDENTE, EN CASO DE NO HABER PROGRAMACIÓN, SE HARÁ SOBRE LA SEMANA INMEDIATA ANTERIOR. ESTE SUPUESTO ESPECÍFICO RESULTARÁ APLICABLE EN EL MOMENTO QUE QUEDÉ COMPLETAMENTE DOCUMENTADO EL INCIDENTE UNA VEZ REALIZADOS LOS ANÁLISIS TÉCNICOS DE CALIDAD, Y SE CONSIDERARÁ EN CUALQUIER CONCILIACIÓN DE REMISIONES PENDIENTE DE PAGO.
3.2	DEFICIENCIAS EN EL EMPAQUE, ENVASE Y EMBALAJE DE “ LOS BIENES ”, QUE AFECTEN LAS ESPECIFICACIONES DESCRITAS EN EL ANEXO TÉCNICO.	15% SOBRE EL VALOR TOTAL DE “LOS BIENES” ENTREGADOS EN EL PLANTEL ESCOLAR DONDE SE DETECTÓ EL INCIDENTE.
3.3	OMISIÓN EN LA SUSTITUCIÓN DE “ LOS BIENES ” AFECTADOS EN LOS PLANTELES EDUCATIVOS, EN UN PLAZO MÁXIMO DE TRES DÍAS HÁBILES, UNA VEZ NOTIFICADO A “ EL PROVEEDOR ”.	2% POR CADA DÍA HÁBIL POSTERIOR AL VENCIMIENTO DEL PLAZO, SOBRE EL VALOR DE “LOS BIENES” PROGRAMADO EN EL PLANTEL EN LA SEMANA EN QUE SE RECIBIÓ EL INSUMO
3.4	POR OMITIR LA RECOLECCIÓN DE “ LOS BIENES ” AFECTADOS FUERA DEL PLAZO MÁXIMO DE 5 DÍAS HÁBILES, TRASLADO Y POR LA OMISIÓN DE LA DESTRUCCIÓN DE “ LOS BIENES ” FUERA DEL PLAZO MÁXIMO DE 3 DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN POR ESCRITO POR PARTE DE LA “ DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN ”.	15% SOBRE EL VALOR DE “LOS BIENES” PROGRAMADOS EN EL PLANTEL EDUCATIVO DONDE SE DETECTÓ EL INCIDENTE.



3.5	EN EL SUPUESTO DE QUE SE ENCUENTRE EN LOS PLANTELES EDUCATIVOS LOS LOTES DE “ LOS BIENES ” PREVIAMENTE RECHAZADOS POR “ DIF CIUDAD DE MÉXICO ” EN EL ALMACÉN CONCENTRADOR.	2% SOBRE EL VALOR DE “LOS BIENES” PROGRAMADOS EN LA SEMANA DONDE SE DETECTÓ EL INCIDENTE. “ EL PROVEEDOR ” ESTÁ OBLIGADO AL RETIRO Y LA SUSTITUCIÓN DE LOS MISMOS EN LOS PLANTELES EDUCATIVOS.
3.6	La omisión en la entrega del diseño institucional del envase y/o empaque individual de “ Los Bienes ” dentro del plazo establecido.	0.05% diario sobre el total de “Los Bienes” programados en el día de su vencimiento del plazo de entrega o de la entrega inmediata anterior al día de vencimiento si fuera el caso que no hubiera programación.
3.7	Entrega de “ Los Bienes ” en los planteles educativos en condiciones de empaque, envase y embalaje distintas a las autorizadas.	2% sobre el total de “Los Bienes” entregados en condiciones diferentes en el plantel educativo.

LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN Y ALIMENTACIÓN** AL MOMENTO DE LA REVISIÓN DE LAS FACTURAS PRESENTADAS POR “**EL PROVEEDOR**”, INDICARÁ POR ESCRITO A LA **DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS**, LOS INCIDENTES PRESENTADOS POR PARTE DE “**EL PROVEEDOR**”, CON RELACIÓN A LA PROGRAMACIÓN SEMANAL QUE CORRESPONDA, A EFECTO DE QUE SE NOTIFIQUE A “**EL PROVEEDOR**” LA PENNA CONVENCIONAL POR INCUMPLIMIENTO A QUE SE HUBIERE HECHO ACREEDOR.

SOLO SE PAGARÁ LO EFECTIVAMENTE ENTREGADO. SE ENTIENDE QUE DE PRESENTARSE ALGUNO DE LOS SUPUESTOS ANTES SEÑALADOS EN LA ENTREGA DE “**LOS BIENES**”, SE DESCONTARÁ DIRECTAMENTE DEL PAGO EN LA FACTURA GLOBAL.

EL MONTO DE LAS PENAS CONVENCIONALES SE CALCULARÁ SIN INCLUIR IMPUESTOS, POR CADA DÍA NATURAL DE INCUMPLIMIENTO, DICHO CÁLCULO SE REALIZARÁ CON BASE EN LA INFORMACIÓN QUE LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN** PROPORCIONE A LA **DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS**. ASIMISMO, NOTIFICARÁ POR ESCRITO A “**EL PROVEEDOR**” SOBRE LOS INCUMPLIMIENTOS EN QUE INCURRA PARA QUE DENTRO DE UN TÉRMINO DE CINCO DÍAS HÁBILES MANIFIESTE POR ESCRITO LO QUE A SU DERECHO CONVenga Y OFREZCA LAS PRUEBAS QUE CREA CONVENIENTES A EFECTO DE DESACREDITAR SU INCUMPLIMIENTO, POR LO QUE EN CASO DE NO HACER NINGUNA MANIFESTACIÓN, NI OFRECER LAS PRUEBAS AL RESPECTO DEL TÉRMINO CITADO “**EL PROVEEDOR**” ACEPTA LA APLICACIÓN DE LA PENNA O LAS PENAS CONVENCIONALES.

LA **DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS** DEL “**DIF- CIUDAD DE MÉXICO**” SERÁ LA RESPONSABLE DE LA APLICACIÓN DE LAS PENAS CONVENCIONALES, PREVIA NOTIFICACIÓN DEL INCUMPLIMIENTO POR PARTE DE LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN LA PRESENTE CLAUSULA. ASIMISMO, NOTIFICARÁ POR ESCRITO AL “**PROVEEDOR**” SOBRE LOS INCUMPLIMIENTOS EN QUE INCURRA PARA QUE DENTRO DE UN TÉRMINO DE CINCO DÍAS HÁBILES MANIFIESTE POR ESCRITO LO QUE A SU DERECHO CONVenga Y OFREZCA LAS PRUEBAS QUE CREA CONVENIENTES A EFECTO DE DESACREDITAR SU INCUMPLIMIENTO, POR LO QUE EN CASO DE NO HACER NINGUNA MANIFESTACIÓN, NI OFRECER LAS PRUEBAS AL RESPECTO DEL TÉRMINO CITADO EL “**PROVEEDOR**” ACEPTA LA APLICACIÓN DE LA PENNA O LAS PENAS CONVENCIONALES.





EL IMPORTE DE LAS PENAS CONVENCIONALES SE DEDUCIRÁ DE LA FACTURACIÓN CORRESPONDIENTE SIN CONSIDERAR EL IMPUESTO AL VALOR AGREGADO Y SE LIQUIDARÁ SOLO LA DIFERENCIA QUE RESULTE. EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** NO ACEPTARÁ PAGOS EN ESPECIE.

EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** POR NINGÚN MOTIVO AUTORIZARÁ CONDONACIÓN DE SANCIONES POR INCUMPLIMIENTO O RETRASO EN LA ENTREGA DE LOS BIENES, CUANDO LAS CAUSAS SEAN IMPUTABLES AL **“PROVEEDOR”**.

EN EL MOMENTO EN QUE LAS PENAS CONVENCIONALES ALCANCEN EL EQUIVALENTE AL **15%** DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO SIN CONSIDERAR EL **IMPUESTO AL VALOR AGREGADO**, SE PROCEDERÁ A LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL MISMO.

DÉCIMA OCTAVA.- VISITAS SANITARIAS CON CARÁCTER OBLIGATORIO Y FUMIGACIÓN.- EL **“PROVEEDOR”** ACEPTA QUE EN CUALQUIER MOMENTO, EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** A TRAVÉS LA INSTITUCIÓN O PERSONA FÍSICA Y/O MORAL QUE DETERMINE LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN** REALIZARÁ VISITAS SANITARIAS CON CARÁCTER OBLIGATORIO AL **“PROVEEDOR”**, MISMAS QUE SERÁN EN PLANTA Y ALMACENES DE TRÁFICO DE LOS PRODUCTORES DE TODOS Y CADA UNO DE **“LOS BIENES”**, PARA VERIFICAR LA INFORMACIÓN PRESENTADA POR EL MISMO, DONDE SE SOLICITARÁ CUANDO MENOS LO SIGUIENTE: DOCUMENTO QUE SEÑALE EL SISTEMA DE ANÁLISIS DE RIESGOS Y CONTROL DE PUNTOS CRÍTICOS QUE UTILIZA EN CADA ETAPA DEL PROCESO DE MANUFACTURA Y ALMACENAMIENTO DE LAS MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS INTERMEDIOS Y PRODUCTOS TERMINADOS POR CADA VARIEDAD OFERTADA ASÍ COMO BITÁCORAS Y/O REGISTROS DE ELLO. SERÁ MOTIVO DE RESCISIÓN DEL CONTRATO SI LOS RESULTADOS OBTENIDOS SON CONSIDERADOS COMO **“NO APROBADO”**.

EL **“PROVEEDOR”** SE COMPROMETE A CUBRIR LOS GASTOS DERIVADOS DE DICHA VISITA SANITARIA, POR LO QUE CUBRIRÁ EL COSTO, PARA ELLO, DEBERÁ ELABORAR EL CHEQUE DE CAJA CERTIFICADO A NOMBRE DE LA INSTITUCIÓN, PERSONA FÍSICA Y/O MORAL QUE DETERMINE EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** A TRAVÉS DE LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**.

LOS COSTOS CORRESPONDEN A CADA PLANTA DE PRODUCCIÓN, POR LO QUE EL NÚMERO DE CHEQUES A PRESENTAR DEBE SER IGUAL AL NÚMERO DE PLANTAS Y ALMACENES A VISITAR. PARA LAS EMPRESAS PRODUCTORAS Y FABRICANTES, CUYAS PLANTAS Y ALMACENES DE TRÁFICO ESTÁN FUERA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, LOS GASTOS DE TRANSPORTE Y, EN SU CASO, VIÁTICOS QUE SE GENEREN POR LA VISITA, SERÁN CON CARGO AL **“PROVEEDOR”** Y GENERARÁ UN COSTO POR VISITA.

ADEMÁS DE LAS VISITAS A LAS PLANTAS DE PRODUCCIÓN Y ALMACENES, DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, LA COORDINACIÓN DE ASEGURAMIENTO A LA CALIDAD Y/O LA INSTITUCIÓN, PERSONA FÍSICA Y/O MORAL QUE DETERMINE EL **DIF- CIUDAD DE MÉXICO** A TRAVÉS DE LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, PODRÁN REALIZAR VISITAS ALEATORIAS A LA(S) PLANTAS DE PRODUCCIÓN Y ALMACÉN(ES) DE TRÁFICO DEL **“PROVEEDOR”**, PARA VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LO ANTERIOR, EN CASO DE DETECTAR VIOLACIÓN A ÉSTA DISPOSICIÓN SE HARÁ ACREEDOR A LAS PENAS CONVENCIONALES CORRESPONDIENTES.

EL **“PROVEEDOR”** DEBERÁ ENTREGAR A LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, LOS **COMPROBANTES DE FUMIGACIÓN** ORIGINALES DE CADA EMPRESA QUE ELABORA **“LOS BIENES”**, DENTRO DE LOS PRIMEROS **CINCO DÍAS HÁBILES** DEL MES SIGUIENTE AL QUE SE INFORME, EN DONDE SE INDIQUEN LAS ÁREAS TRATADAS Y FAUNA QUE CONTROLA, ASÍ COMO LA DESCRIPCIÓN DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS EMPLEADOS, CONFORME A SU PROGRAMA DE CONTROL DE PLAGAS EN LA(S) PLANTA(S) DE PRODUCCIÓN Y/O ALMACÉN(ES) DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO.

ASIMISMO DEBERÁ NOTIFICAR CON **XX DÍAS DE ANTICIPACIÓN** A LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN** CUANDO CAMBIE DE EMPRESA FUMIGADORA.





DÉCIMA NOVENA.- PRUEBAS DE LABORATORIO.- “LOS BIENES” DEBERÁN CUMPLIR INVARIABLEMENTE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS INDICADAS EN EL **ANEXO XXX** Y SE SUJETARÁN OBLIGATORIAMENTE A LAS PRUEBAS DE LABORATORIO, QUE ESTABLECE EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** PARA CADA UNO DE ELLOS. DICHAS PRUEBAS SE REALIZARÁN CONFORME AL CALENDARIO QUE ESTABLEZCA LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, Y EL COSTO DE LOS ANÁLISIS QUE SE APLIQUEN CORRERÁ POR CUENTA DEL **“PROVEEDOR”**.

SE REALIZARÁ MUESTREOS POR INSUMOS ENTREGADOS EN SUS ALMACENES A EFECTO DE REALIZAR LOS ANÁLISIS QUE DETERMINE EL **“DIF-CIUDAD DE MÉXICO”** DE FORMA ALEATORIA Y AL MENOS EN UNA OCASIÓN DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO, DE MANERA CONJUNTA EL **DIF-CIUDAD DE MÉXICO** A TRAVÉS DE LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN Y/O** LA INSTITUCIÓN, PERSONA FÍSICA Y/O MORAL QUE HAYA SIDO DETERMINADA. PREVIO AVISO AL **“PROVEEDOR”**, LOS CUALES SERÁN CON CARGO AL **“PROVEEDOR”**.

LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN** ELABORARÁ EL VALE DE SUSTITUCIÓN DEL INSUMO POR LAS PIEZAS RECABADAS POR EL MUESTREO Y LO DEJARÁ EN EL ALMACÉN DE TRÁFICO.

EL PAGO DE LOS ANÁLISIS TENDRÁ QUE SER REALIZADO EN UN PLAZO NO MAYOR A **XXX DÍAS HÁBILES**, LO CUAL TENDRÁ QUE SER NOTIFICADO A LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, ANEXANDO COPIA DEL DOCUMENTO QUE LO AVALE.

EN CASO DE QUE EL **“PROVEEDOR”** SE NIEGUE A PAGAR LOS ANÁLISIS TÉCNICOS SOLICITADOS POR LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, Y/O LOS VIÁTICOS QUE LA VISITA DE LOS MISMOS GENEREN, EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** NO REALIZARÁ EL PAGO AL **“PROVEEDOR”**, HASTA EN TANTO NO SE ACREDITE LA REALIZACIÓN DE DICHO PAGO.

QUIEN REALICE LOS ESTUDIOS DE MÉRITO, ENTREGARÁ A LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN** LOS RESULTADOS DE LAS PRUEBAS DE LABORATORIO REALIZADAS A **“LOS BIENES”** QUE INTEGRAN EL DESAYUNO ESCOLAR. EL **“PROVEEDOR”** PODRÁ SOLICITAR POR ESCRITO UNA COPIA DE LOS RESULTADOS Y EN SU CASO, PODRÁ SOLICITAR UNA SEGUNDA PRUEBA A TRAVÉS DE UN ANÁLISIS DE TERCERÍA QUE PODRÁ REALIZARSE EN LABORATORIOS ACREDITADOS ANTE LA **ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA)**, EN LA REALIZACIÓN DE TIPO DE PRUEBAS QUE SE TRATE; DICHAS PRUEBAS DEBERÁN ESTAR ACREDITADAS Y SERÁN CON CARGO AL **“PROVEEDOR”**.

VIGÉSIMA.- CONTINUIDAD EN LA ENTREGA.- EL **“PROVEEDOR”** SE OBLIGA A QUE NO INTERRUMPIRÁ TOTAL NI PARCIALMENTE LA ENTREGA CONVENIDA EN EL PRESENTE CONTRATO, COMPROMETIÉNDOSE ENTRE OTRAS ACCIONES A SUPLIR CON TODA OPORTUNIDAD LAS AUSENCIAS EN QUE SUS TRABAJADORES COMISIONADOS LLEGAREN A INCURRIR POR CUALQUIER CAUSA.

EL **“PROVEEDOR”** GARANTIZA AL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** QUE DISPONE DEL PERSONAL CAPACITADO Y DE LOS RECURSOS TÉCNICOS Y MATERIALES PARA PROPORCIONAR SATISFACTORIAMENTE LA ENTREGA DE **“LOS BIENES”** OBJETO DE ESTE CONTRATO, DE ACUERDO CON LA DECLARACIÓN **II.7** DEL MISMO.

VIGÉSIMA PRIMERA.- SUPERVISIÓN DE LA CALIDAD DE LOS BIENES.- EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** QUEDA FACULTADO PARA **VERIFICAR POR CONDUCTO DE LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN O A TRAVÉS DE TÉCNICO, PERITOS U OTROS TERCEROS QUE AL EFECTO DESIGNE EL ORGANISMO PRECITADO, QUE LA CALIDAD DE “LOS BIENES” ENTREGADOS, CUMPLAN CON LAS CONDICIONES PACTADAS EN EL PRESENTE CONTRATO.**

SI EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** LLEGARE A DETERMINAR ALGUNA IRREGULARIDAD POR PARTE DEL **“PROVEEDOR”** EN CUANTO A LA CALIDAD DE **“LOS BIENES”** Y/O CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN ESTE INSTRUMENTO DICHA IRREGULARIDAD SE LE NOTIFICARÁ POR ESCRITO AL **“PROVEEDOR”**, A FIN DE QUE PROCEDA A SUBSANARLAS Y/O CUMPLIR CON LO ESTABLECIDO EN EL PRESENTE CONTRATO, POR ENDE LA SUSTITUCIÓN DE **“LOS BIENES”** APLICARÁ, EN





LOS SIGUIENTES CASOS, QUE SE SEÑALAN DE MANERA ENUNCIATIVA MÁS NO LIMITATIVA, SIN DETRIMENTO DE LAS SANCIONES O PENAS CONVENCIONALES QUE PUDIERAN APLICARSE:

- 1.- POR DEFECTOS EN LA CALIDAD DEL ENVASE, DE ACUERDO A LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SOLICITADAS.
- 2.- POR LA ENTREGA DE LOS BIENES ROTOS O DETERIORADOS.
- 3.- CUANDO **“LOS BIENES”** NO CUMPLAN CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD.
- 4.- POR DEFECTOS EN EL EMBALAJE QUE PONGAN EN RIESGO LA CALIDAD DE **“LOS BIENES”**.
- 5.- POR LA ENTREGA DE **“LOS BIENES”** CON FECHA DE CADUCIDAD VENCIDA O CUANDO NO CUMPLAN CON LA VIDA DE ANAQUEL SOLICITADA.
- 6.- POR PROCEDIMIENTO DE MATERIA EXTRAÑA.

UNA VEZ NOTIFICADO, EL **“PROVEEDOR”** DEBERÁ SUSTITUIR EN LOS PLANTELES ESCOLARES QUE INDIQUE LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, **“LOS BIENES”** AFECTADOS EN UN PLAZO MÁXIMO DE TRES DÍAS HÁBILES.

PARA LOS CASOS EN QUE SE DEBA REALIZAR EL RETIRO DE **“LOS BIENES”**, EL **“PROVEEDOR”** SE COMPROMETE A REALIZAR LA RECOLECCIÓN DE LOS INSUMOS QUE SE DETALLEN EN EL OFICIO DE SUSTITUCIÓN, LA DESTRUCCIÓN DEBERÁ LLEVARSE A CABO EN PRESENCIA DEL PERSONAL ASIGNADO POR LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**.

LA RECOLECCIÓN DEBERÁ LLEVARSE A CABO EN UN LAPSO MÁXIMO DE TRES DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA NOTIFICACIÓN QUE POR ESCRITO POR PARTE DE LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, CON LA FINALIDAD DE QUE EL PLANTEL ESCOLAR CUMPLA CON LO MÍNIMO REQUERIDO EN LA **NOM-251-SSA1-2009**, **“PRACTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS”**. LO ANTERIOR EN PRESENCIA DEL PERSONAL DEL ÁREA DE ASEGURAMIENTO A LA CALIDAD Y DEMÁS ÁREAS QUE LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN** DESIGNE, LEVANTANDO PARA EFECTOS, UNA CONSTANCIA DE HECHOS; EN CASO DE NO CUMPLIR CON ÉSTE NUMERAL, EL **“PROVEEDOR”** SE HARÁ ACREEDOR A UNA PENA CONVENCIONAL.

EL **“PROVEEDOR”** DEBERÁ ENTREGAR A LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, DENTRO DE LOS PRIMEROS **CINCO DÍAS HÁBILES POSTERIORES** AL MES QUE SE INFORME POR CADA TIPO DE BIEN QUE ENTREGA, LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DE LABORATORIO DESCRITOS EN EL **ANEXO DOS**, POR UNA SOLA VARIEDAD, EN EL CASO QUE APLIQUEN DOS VARIEDADES, LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DEBERÁN SER EMITIDOS POR LABORATORIOS ACREDITADOS POR LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN (EMA) EN LOS TÉRMINOS DEL **ANEXOS** DE ESTE INSTRUMENTO.

ASIMISMO, EL NÚMERO DE LOTE INDICADO EN DICHOS ANÁLISIS DEBERÁ CORRESPONDER A LA PRIMERA SEMANA DEL MES A EVALUAR Y POR LO MENOS A UNO DE LOS LOTES NOTIFICADOS EN LOS CERTIFICADOS DE LIBERACIÓN ENVIADOS PARA EL PERÍODO EVALUADO.

EL **“PROVEEDOR”** DEBERÁ ENTREGAR A LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, EL DÍA VIERNES DE LA SEMANA ANTERIOR A LA DISTRIBUCIÓN Y POR CADA LOTE DE DISTRIBUCIÓN, LOS CERTIFICADOS DE LIBERACIÓN DE **“LOS BIENES”** A ENTREGAR EN LOS PLANTELES ESCOLARES, LOS CUALES DEBERÁN INCLUIR LOS SIGUIENTES DATOS: NOMBRE DEL PRODUCTO, VARIEDAD O SABOR, PERÍODO DE ENTREGA, FECHA DE PRODUCCIÓN, FECHA DE



CADUCIDAD, NOMBRE Y FIRMA DE LOS RESPONSABLES DE PRODUCCIÓN Y DE CONTROL DE CALIDAD, DE CONFORMIDAD AL **ANEXO TRES** DE ESTE INSTRUMENTO.

SÓLO EN LOS CASOS DE PROGRAMACIONES EXTRAORDINARIAS NOTIFICADAS OFICIALMENTE POR EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”**, EL **“PROVEEDOR”** PODRÁ ENTREGAR A LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN**, EL DÍA HÁBIL ANTERIOR A LA FECHA DE ENTREGA **“LOS BIENES”** EN LOS PLANTELES ESCOLARES Y POR CADA LOTE DE DISTRIBUCIÓN, LOS CERTIFICADOS DE LIBERACIÓN DE **“LOS BIENES”** A ENTREGAR EN LOS PLANTELES ESCOLARES.

EL EJERCICIO DE ESTE DERECHO NO LIBERA AL **“PROVEEDOR”** DE LAS RESPONSABILIDAD DE SUPERVISAR POR SI MISMO LA ENTREGA DE **“LOS BIENES”** OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO Y POR CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA.

VIGÉSIMA SEGUNDA.- SUBCONTRATACIÓN.- EL **“PROVEEDOR”** DEBERÁ REALIZAR LA ENTREGA DE **“LOS BIENES”** OBJETO DE ESTE CONTRATO DIRECTAMENTE Y BAJO SU ESTRICTA RESPONSABILIDAD, POR LO QUE EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** NO AUTORIZA NINGUNA SUBCONTRATACIÓN SIN PREVIO CONSENTIMIENTO POR ESCRITO.

VIGÉSIMA TERCERA.- RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DEL CONTRATO.- LA FALTA DE OBSERVANCIA E INCUMPLIMIENTO DEL CONTENIDO DEL PRESENTE CONTRATO Y SUS **ANEXOS** POR PARTE DEL **“PROVEEDOR”** FACULTA EXPRESAMENTE AL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** PARA DARLO POR RESCINDIDO DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 42 DE LA **LA LEY**, ASÍ COMO, APLICAR LAS PENAS A LAS QUE SE HAGA ACREEDOR EL **“PROVEEDOR”** POR INCUMPLIMIENTO Y SIN RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** Y SIN NECESIDAD DE DECLARACIÓN JUDICIAL, POR CUALQUIERA DE LAS CAUSAS QUE EN FORMA ENUNCIATIVA MAS NO LIMITATIVA, A CONTINUACIÓN SE SEÑALAN:

- 1.- SI SE COMPROBABA QUE EL **“PROVEEDOR”** SE ENCUENTRA EN ALGUNO DE LOS SUPUESTOS CONTENIDOS EN EL ARTÍCULO 39, EN TODAS SUS FRACCIONES DE LA LA LEY Y ARTÍCULO 47 FRACCIÓN XXIII, DE LA LEY FEDERAL DE RESPONSABILIDADES DE LOS SERVIDORES PÚBLICOS.
- 2.- CUANDO SE HAYA AGOTADO EL **15% (QUINCE POR CIENTO)** DEL MONTO TOTAL DEL CONTRATO OTORGADO POR LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES.
- 3.- SI PREVIAMENTE AL OTORGAMIENTO DE ESTE CONTRATO O DURANTE SU CUMPLIMIENTO, EL **“PROVEEDOR”** HA PROPORCIONADO DATOS FALSOS Y QUE PUEDAN AFECTAR O LIMITAR EN CUALQUIER FORMA A JUICIO DEL **“DIF-CIUDAD DE MÉXICO”** EL CUMPLIMIENTO DE LAS OBLIGACIONES DEL **“PROVEEDOR”**.
- 4.- SI POR CAUSAS IMPUTABLES AL **“PROVEEDOR”** LA ENTREGA DE **“LOS BIENES”** SE SUSPENDE INJUSTIFICADAMENTE EN FORMA TEMPORAL O DEFINITIVA.
- 5.- SI EL **“PROVEEDOR”** ES DECLARADO CONCURSO MERCANTIL.
- 6.- SI EL **“PROVEEDOR”** CEDE, ENAJENA, FIDEICOMISA O GRAVA EN CUALQUIER FORMA O POR CUALQUIER TÍTULO, LA TOTALIDAD O PARTE DE LOS DERECHOS DE ESTE CONTRATO, SALVO QUE CUENTE CON AUTORIZACIÓN EXPRESA DEL **“DIF-CIUDAD DE MÉXICO”** POR CONDUCTO DE LA **DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS**.
- 7.- EN GENERAL, POR CUALQUIER OTRA CAUSA IMPUTABLE AL **“PROVEEDOR”** QUE LESIONE LOS INTERESES DEL **“DIF-CIUDAD DE MÉXICO”**.

VIGÉSIMA CUARTA.- PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.- DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 42 DE LA **LA LEY**, 63 Y 64 DE SU REGLAMENTO, EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN DEBERÁ INICIARSE DENTRO DE LOS **CINCO DÍAS HÁBILES** SIGUIENTES A AQUEL EN QUE SE HUBIERA AGOTADO EL PLAZO PARA HACER EFECTIVAS LAS PENAS



CONVENCIONALES, SALVO QUE EXISTAN CAUSAS SUFICIENTES Y JUSTIFICADAS, QUE PUDIERAN ALTERAR LA SEGURIDAD E INTEGRIDAD DE LAS PERSONAS, O PELIGRE EL MEDIO AMBIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO, O SE AFECTE LA ENTREGA DE **“LOS BIENES”**, SE PROCEDERÁ A LA RESCISIÓN SIN AGOTAR EL PLAZO PARA LA APLICACIÓN DE PENAS CONVENCIONALES.

“LAS PARTES” ACUERDAN QUE LA **DIRECCIÓN EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS** DEL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** ES LA FACULTADA PARA INICIAR, SUBSTANCIAR Y RESOLVER LOS PROCEDIMIENTOS DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA DE LOS CONTRATOS Y CONVENIOS CELEBRADOS, POR EL **“DIF-CIUDAD DE MÉXICO”**, DE CONFORMIDAD CON LA **FRACCIÓN XLVI DEL ARTÍCULO 20 DEL ESTATUTO ORGÁNICO DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL DISTRITO FEDERAL**.

EN ESTE SENTIDO, SI EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** CONSIDERA QUE EL **“PROVEEDOR”** HA INCURRIDO EN ALGUNA DE LAS CAUSALES DE RESCISIÓN, LO COMUNICARÁ POR ESCRITO AL **“PROVEEDOR”** MEDIANTE NOTIFICACIÓN PERSONAL, A FIN DE QUE ÉSTE, EN UN PLAZO DE **TRES DÍAS HÁBILES** SIGUIENTES CONTADOS A PARTIR DE LA NOTIFICACIÓN EXPONGA, POR ESCRITO, LO QUE A SU DERECHO CONVENGA Y OFREZCA, EN SU CASO, LAS PRUEBAS QUE ESTIME PERTINENTES.

TRANSCURRIDO EL PLAZO A QUE SE REFIERE EL PÁRRAFO ANTERIOR, DENTRO DE LOS **DOS DÍAS HÁBILES** SIGUIENTES, EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”**, POR CONDUCTO DE SU DIRECTORA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS, EMITIRÁ UN ACUERDO EN EL QUE SE FIJE LA HORA, FECHA Y LUGAR PARA LA CELEBRACIÓN DE LA AUDIENCIA DE DESAHOGO DE PRUEBAS Y ALEGATOS, MISMA QUE DEBERÁ CELEBRARSE DENTRO DE LOS **CINCO DÍAS HÁBILES** SIGUIENTES EN QUE SE DICTE EL ACUERDO.

EN CASO DE QUE EL **“PROVEEDOR”** DENTRO DEL PLAZO DE **TRES DÍAS HÁBILES** OTORGADO NO EXPONGA POR ESCRITO LO QUE A SU DERECHO CONVENGA Y OFREZCA, EN SU CASO, LAS PRUEBAS QUE ESTIME PERTINENTES, A FIN DE DESACREDITAR EL INCUMPLIMIENTO, SE EMITIRÁ ACUERDO RESPECTIVO EN DONDE SE DECLARE LA PRECLUSIÓN DEL DERECHO PARA HACERLO.

SI DESPUÉS DE ANALIZAR LAS RAZONES ADUCIDAS POR EL **“PROVEEDOR”**, EN UN PLAZO NO MAYOR A **CINCO DÍAS HÁBILES**, EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** ESTIMA QUE LAS MISMAS NO SON SATISFACTORIAS, EMITIRÁ DEBIDAMENTE FUNDADA Y MOTIVADA, LA RESCISIÓN Y LO COMUNICARÁ POR ESCRITO AL **“PROVEEDOR”**, CONFORME A LO ESTABLECIDO EN EL ARTÍCULO 64, **FRACCIÓN IV DEL REGLAMENTO DE LA LA LEY**.

EN EL PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN ADMINISTRATIVA, SE DEBERÁ OBSERVAR LO DISPUESTO EN LA **LA LEY, SU REGLAMENTO Y DEMÁS LEYES DE APLICACIÓN SUPLETORIA**.

VIGÉSIMA QUINTA.- SUSPENSIÓN TEMPORAL.- EL **“DIF- CIUDAD DE MÉXICO”** PODRÁ, PREVIA NOTIFICACIÓN AL **“PROVEEDOR”**, SUSPENDER TEMPORALMENTE TODO O EN PARTE, LA ENTREGA DE **“LOS BIENES”** SIN QUE ELLO IMPLIQUE SU TERMINACIÓN DEFINITIVA POR CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES CAUSAS:

1. POR CAUSAS DE INTERÉS GENERAL, O POR MUTUO CONSENTIMIENTO DE LAS PARTES, SE REALIZARÁ UN CONVENIO DE TERMINACIÓN ANTICIPADA DEL CONTRATO SIN RESPONSABILIDAD PARA **“DIF-CIUDAD DE MÉXICO”**.
2. SE PODRÁ SUSPENDER TEMPORALMENTE EN TODO O EN PARTE EL CONTRATO Y EL PAGO CORRESPONDIENTE POR CAUSAS JUSTIFICADAS O POR RAZONES DE INTERÉS GENERAL, SIN QUE ELLO IMPLIQUE SU TERMINACIÓN DEFINITIVA.
3. **“EL DIF-CIUDAD DE MÉXICO”** PODRÁ SUSPENDER ALGUNO DE LOS BIENES QUE CONFORMAN EL PAQUETE ALIMENTICIO EN CASO DE DETECTAR DEFICIENCIAS EN LA CALIDAD DE ALGUNOS DE LOS BIENES QUE LO INTEGRAN, OBLIGÁNDOSE EL LICITANTE ADJUDICADO A REALIZAR LA INTEGRACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO CON EL PROVEEDOR QUE DETERMINE LA CONVOCANTE.





4. EN EL SUPUESTO DE QUE, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO, EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, A TRAVÉS DE LAS AUTORIDADES FISCALES, DETECTE EL INCUMPLIMIENTO EN LAS OBLIGACIONES FISCALES POR PARTE **“EL PROVEEDOR”**, SE DARÁ POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE EL CONTRATO, SIN RESPONSABILIDAD ALGUNA PARA EL GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO, INDEPENDIENTEMENTE DE LA ACCIÓN QUE LE CORRESPONDA EJERCITAR A LAS AUTORIDADES FISCALES CORRESPONDIENTES POR DICHO CONCEPTO.

5. POR SOBREVENIR CASO FORTUITO O FUERZA MAYOR QUE IMPIDIERA AL **“PROVEEDOR”** LA CONTINUACIÓN EN LA ENTREGA DE **“LOS BIENES”**.

VIGÉSIMA SEXTA.- TERMINACIÓN ANTICIPADA.- LAS **“PARTES”** ACUERDAN QUE EL **“DIF-CIUDAD DE MÉXICO”** PODRÁ DAR POR TERMINADO ANTICIPADAMENTE EL PRESENTE CONTRATO, CUANDO OCURRAN RAZONES DE INTERÉS GENERAL O INSTITUCIONAL, DE CONFORMIDAD CON EL ARTICULO **56 FRACCIÓN XIV DEL REGLAMENTO DE LA LA LEY**, SIN MÁS RESPONSABILIDAD PARA EL **“DIF-CIUDAD DE MÉXICO”**, QUE EL PAGO DE LAS CANTIDADES QUE SE ADEUDEN AL **“PROVEEDOR”** AL MOMENTO DE LA TERMINACIÓN.

ASIMISMO, **“LAS PARTES”** CONVIENEN QUE EN CASO DE TERMINACIÓN ANTICIPADA, SE DEBERÁ DAR AVISO POR ESCRITO CON **QUINCE DÍAS NATURALES** ANTERIORES A LA FECHA EN QUE SE PRETENDA DAR POR TERMINADO EL PRESENTE CONTRATO, O HASTA **UN DÍA NATURAL ANTES** SI LAS CIRCUNSTANCIAS EXTRAORDINARIAS DEL CASO NO PERMITIEREN CUMPLIR DICHO PLAZO.

VIGÉSIMA SÉPTIMA.- TERMINO DE OBLIGACIONES.- EN CASO DE QUE ALGUNA OBLIGACIÓN ESTABLECIDA EN EL PRESENTE CONTRATO QUEDE PENDIENTE AL TÉRMINO DE LA VIGENCIA DEL MISMO, “LAS PARTES” ACUERDAN QUE EL CONTRATO CONTINUARÁ VIGENTE PARA EL ÚNICO EFECTO DE EXIGIR AL “PROVEEDOR” SU CUMPLIMIENTO EN RAZÓN DE ELLO ACEPTA QUE EL “DIF-CIUDAD DE MÉXICO” INICIE LAS ACCIONES QUE EN DERECHO CORRESPONDAN.

VIGÉSIMA OCTAVA.- VERIFICACIÓN DE SEGURIDAD SOCIAL.- EL **“PROVEEDOR”** ESTÁ DE ACUERDO EN QUE **“EL DIF-CIUDAD DE MÉXICO”** PODRÁ VERIFICAR DE MANERA ALEATORIA LA DEBIDA OBSERVANCIA DE LAS PRESTACIONES DE SEGURIDAD SOCIAL ANTE EL **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, A TRAVÉS DE SUS DELEGACIONES CORRESPONDIENTES, ASÍ COMO LOS MOVIMIENTOS DE ALTA DE LOS TRABAJADORES CON LOS CUALES PRESTE EL SERVICIO OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO; Y DE ENCONTRARSE CUALQUIER TIPO DE INCUMPLIMIENTO O ANOMALÍA EL **“DIF-CIUDAD DE MÉXICO”** REPORTARÁ DE MANERA INMEDIATA TANTO AL **INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL**, COMO A LA **SECRETARÍA DEL TRABAJO Y FOMENTO AL EMPLEO** PARA QUE ACTÚEN CONFORME A DERECHO.

VIGÉSIMA NOVENA.- ACTOS INDEBIDOS.- “LAS PARTES” ESTÁN DE ACUERDO QUE EN TODO MOMENTO SE ABSTENDRÁN DE INCURRIR EN ACTOS DE SOBORNO, COHECHO, CORRUPCIÓN Y QUEBRANTO DE LAS LEYES Y DISPOSICIONES DURANTE LA VIGENCIA DEL PRESENTE CONTRATO.

TRIGÉSIMA.- SEGUIMIENTO AL CUMPLIMIENTO DEL OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO.- LA DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN DEL “DIF-CIUDAD DE MÉXICO” SERÁ EL ÁREA ENCARGADA DE DAR SEGUIMIENTO AL CUMPLIMIENTO DEL PRESENTE INSTRUMENTO JURÍDICO.

TRIGÉSIMA PRIMERA.- DEFECTOS Y/O VICIOS OCULTOS.- EL **“PROVEEDOR”** SE OBLIGA A RESPONDER POR VICIOS OCULTOS DE **“LOS BIENES”** OBJETO DEL PRESENTE CONTRATO Y POR CUALQUIER OTRA RESPONSABILIDAD EN QUE INCURRA.

TRIGÉSIMA SEGUNDA.- RECONOCIMIENTO CONTRACTUAL.- EL PRESENTE CONTRATO CONSTITUYE EL ACUERDO ENTRE **“LAS PARTES”** EN RELACIÓN CON EL OBJETO DEL MISMO, Y DEJA SIN EFECTOS CUALQUIER OTRA NEGOCIACIÓN O COMUNICACIÓN ENTRE ÉSTAS, YA SEA VERBAL O ESCRITA CONTRAÍDA CON ANTERIORIDAD A LA FECHA EN QUE SE FIRMA EL MISMO.





TRIGÉSIMA TERCERA.- CONFIDENCIALIDAD.- “LAS PARTES” CONVIENEN EN QUE EL “PROVEEDOR” NO PODRÁ DIVULGAR POR MEDIO DE PUBLICACIONES, CONFERENCIAS, INFORMES O CUALQUIER OTRA FORMA LOS PRODUCTOS, DATOS Y RESULTADOS OBTENIDOS DE ESTE CONTRATO, LO ANTERIORMENTE DISPUESTO NO IMPIDE O LIMITA LA POSIBILIDAD AL “PROVEEDOR” DE MENCIONAR EN CUALQUIER MEDIO QUE EL “DIF- CIUDAD DE MÉXICO” ES SU CLIENTE Y LO REFERENTE A MENCIONAR LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE “LOS BIENES”.

TRIGÉSIMA CUARTA.- FOMENTO A LA TRANSPARENCIA.- “LAS PARTES” ESTÁN DE ACUERDO EN QUE EL PRESENTE INSTRUMENTO CONSTITUYE INFORMACIÓN PÚBLICA, EN TÉRMINOS DE LA LEY DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y RENDICIÓN DE CUENTAS DE LA CIUDAD DE MÉXICO, POR LO QUE TODA PERSONA PODRÁ REALIZAR SU CONSULTA, CON EXCEPCIÓN DE AQUELLA INFORMACIÓN QUE SEA DE ACCESO RESTRINGIDO EN SUS MODALIDADES DE RESERVADA Y CONFIDENCIAL.

TRIGÉSIMA QUINTA.- NO DISCRIMINACIÓN.- “LAS PARTES” ACUERDAN QUE EN LA CELEBRACIÓN DEL PRESENTE CONTRATO, ASÍ COMO EN LA DETERMINACIÓN Y APLICACIÓN DE SANCIONES, ESTÁ PROHIBIDA CUALQUIER FORMA DE DISCRIMINACIÓN, SEA POR ACCIÓN U OMISIÓN, POR RAZONES DE ORIGEN ÉTNICO O NACIONAL, GÉNERO, EDAD, DISCAPACIDAD, CONDICIÓN SOCIAL, CONDICIONES DE SALUD, RELIGIÓN, OPINIONES, PREFERENCIA O IDENTIDAD SEXUAL O DE GÉNERO, ESTADO CIVIL, APARIENCIA EXTERIOR O CUALQUIER OTRA ANÁLOGA.

TRIGÉSIMA SEXTA.- JURISDICCIÓN.- PARA TODO LO RELACIONADO CON LA INTERPRETACIÓN, CUMPLIMIENTO Y EJECUCIÓN DE LAS OBLIGACIONES DERIVADAS DEL PRESENTE CONTRATO, “LAS PARTES” SE SOMETEN A LA JURISDICCIÓN DE LOS TRIBUNALES LOCALES COMPETENTES DE LA CIUDAD DE MÉXICO, RENUNCIANDO A CUALQUIER FUERO QUE POR RAZÓN DE SUS DOMICILIOS U OTRA CIRCUNSTANCIA PUDIERA CORRESPONDERLES EN EL FUTURO.

“LAS PARTES” MANIFIESTAN QUE ENTERADAS DEL CONTENIDO, EFECTOS Y FUERZA LEGAL DEL PRESENTE CONTRATO, LO FIRMAN DE CONFORMIDAD POR CUADRUPLICADO AL MARGEN Y AL CALCE DE TODAS SUS FOJAS ÚTILES, EN LA **CIUDAD DE MÉXICO A XX DE XXXXX DE 2025.**

POR EL “DIF-CIUDAD DE MÉXICO”

POR EL “PROVEEDOR”

LICENCIADA MARÍA CONCEPCIÓN HERNÁNDEZ NAVA
DIRECTORA EJECUTIVA DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

XXXXXX
APODERADO LEGAL.

CON LA ASISTENCIA DE

LICENCIADO FRANCISCO XAVIER MONTEJANO RODRÍGUEZ
DIRECTOR DE RECURSOS MATERIALES, ABASTECIMIENTOS Y SERVICIOS

LICENCIADA DELIA ELVIRA LÓPEZ ZAMORA
DIRECTORA EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

REVISIÓN JURÍDICA

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
DIRECTOR EJECUTIVO JURÍDICO Y NORMATIVO

