



**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**



**BASES**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026**

**ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE  
APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS  
PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026**

**PARA EL:  
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL  
ESTADO DE PUEBLA**

**MARZO DE 2026**





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| CALENDARIO  |  |
|---|--|
| 1. FECHA DE PUBLICACIÓN DE LICITACIÓN                                     | 12 DE MARZO DE 2026  |
| 2. PERIODO DE COMPRA DE BASES   | A PARTIR DE LA FECHA DE LA CONVOCATORIA Y HASTA EL 17 DE MARZO DE 2026 A LAS 16:00 HORAS (VER PUNTO 2.4.3.1) |
| 3. ENVÍO DE DUDAS   | A PARTIR DE LA FECHA DE CONVOCATORIA HASTA LAS 17:00 HORAS DEL 17 DE MARZO DE 2026                           |
| 4. JUNTA DE ACLARACIONES  | EL 19 DE MARZO DE 2026 A LAS 16:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE                                     |
| 5. PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS  | EL 24 DE MARZO DE 2026 A LAS 10:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE                                     |
| 6. COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA Y APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS | EL 30 DE MARZO DE 2026 A LAS 16:00 HORAS SALA DE JUNTAS DE LA CONVOCANTE                                     |
| 7. COMUNICACIÓN DE FALLO (VÍA CORREO ELECTRÓNICO)                         | A PARTIR DE LAS 17:00 HORAS DEL 31 DE MARZO DE 2026 Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES                  |

| ÍNDICE  |  |
|---|--|
| 1.- DEFINICIONES.   | 16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.                                  |
| 2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.  | 17.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA. |
| 3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS Y MORALES. | 18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.                                   |
| 4.- ASPECTOS TÉCNICOS.  | 19.- CONTRATOS.  |
| 5.- ASPECTOS ECONÓMICOS.  | 20.- TRANSPORTACIÓN.   |
| 6.- ASPECTOS INFORMATIVOS.  | 21.- LUGAR DE ENTREGA.   |
| 7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.                                      | 22.- DEVOLUCIONES.   |
| 8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.                           | 23.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.                           |
| 9.- JUNTA DE ACLARACIONES.  | 24.- PAGO.   |
| 10.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS. | 25.- ASPECTOS VARIOS.  |
| 11.- EVALUACIÓN TÉCNICA.  | 26.- INCONFORMIDADES.  |
| 12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.                                    | 27.- AVISO DE PRIVACIDAD.  |
| 13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.                                     |  |
| 14.- FALLO.   |  |
| 15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES.                                     |  |

| ANEXOS   |  |
|--|--|
| ANEXO A: CARTA MODELO ARTÍCULO 77, ESTATUTOS GENERALES Y ESCRITO PODER.              |  |
| CARÁTULA DEL ANEXO B.  |  |
| ANEXO B: FORMATO PROPUESTA TÉCNICA.  |  |
| ANEXO B1: FORMATO CURRÍCULUM DEL LICITANTE.  |  |
| ANEXO C: FORMATO PROPUESTA ECONÓMICA.  |  |
| ANEXO D: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA.                         |  |
| ANEXO E: FORMATO GARANTÍA (FIANZA) DE CUMPLIMIENTO.                                  |  |
| ANEXO F: FORMATO ELABORACIÓN DE PREGUNTAS.   |  |
| ANEXO G: FORMATO CARTA DATOS GENERALES.  |  |
| ANEXO H: FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES.                               |  |
| ANEXO I: FORMATO CARTA NO CONFLICTO DE INTERESES.                                    |  |
| ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES.                                    |  |
| ANEXO 2: PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE.                        |  |
| ANEXO 2.1: CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 1).                              |  |
| ANEXO 2.2: CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 1).                              |  |
| ANEXO 3: PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD FRÍO.                               |  |
| ANEXO 3.1: CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 6).                              |  |
| ANEXO 3.2: CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 6).                              |  |
| ANEXO 4: PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD (RACIONES). |  |
| ANEXO 4.1: CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 2).                              |  |
| ANEXO 4.2: CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 2).                              |  |
| ANEXO 5: PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD.    |  |
| ANEXO 5.1: CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 3).                              |  |
| ANEXO 5.2: CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 3).                              |  |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|  |
|--|
| <b>ANEXO 6: PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA.</b>       |
| <b>ANEXO 6.1: CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 4).</b>                                     |
| <b>ANEXO 6.2: CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 4).</b>                                     |
| <b>ANEXO 7: PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA Y/O DESASTRES.</b> |
| <b>ANEXO 7.1: CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 5).</b>                                     |
| <b>ANEXO 7.2: CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 5).</b>                                     |
| <b>ANEXO 8: ESPECIFICACIÓN Y UBICACIÓN PARA BODEGAS.</b>   |
| <b>ANEXO 9: MARCAS.</b>  |
| <b>ANEXO 10: RECEPCIÓN DE MUESTRAS FISICAS.</b>  |
| <b>MODELO DE CONTRATO.</b>   |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

En cumplimiento a lo dispuesto en el Artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y del artículo 108 de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla, en los Artículos 1, 15, 31 fracción II y 33 fracción LXXV, de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; así como en los Artículos 15 fracción I, 16, 47 fracción IV inciso b), 63, 67 fracción V, 80, 82, 108 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal y en el Artículo 47 de la Ley de Egresos del Estado de Puebla para el Ejercicio Fiscal 2026, de conformidad con los Artículos 1, 5 fracción VI inciso c) y 68 fracciones II y III del Reglamento Interior de la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, se emiten las siguientes:

**BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026**

**ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**1.- DEFINICIONES.**

Para los efectos de las presentes bases, se establecen las siguientes definiciones:

**1.1.- ADMINISTRADOR DEL CONTRATO Y CONTRATANTE:** Unidad de Planeación, Administración y Finanzas del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla.

**1.2.- BASES:** El presente documento, en conjunto con sus anexos y demás elementos que los lleguen a conformar, mismos que contienen los conceptos, prevenciones, especificaciones, requisitos, motivos de descalificación y requerimientos, sobre los que se registrará la presente Licitación Pública Nacional y que serán aplicados para la adquisición de los bienes que se oferten.

**1.3.- CONVOCANTE:** Gobierno del Estado de Puebla, a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios de la Dirección General de Adjudicaciones de la Subsecretaría de Administración.

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

**1.5.- DOMICILIO DE LA CONTRATANTE:** Avenida Reforma 1305, Centro Histórico de Puebla, Puebla, C.P. 72000.

**1.6.- DOMICILIO DE LA CONVOCANTE:** Planta Baja del Edificio ubicado en Avenida 11 Oriente, número 2224 en la Colonia Azcárate, C.P. 72501 de la Ciudad de Puebla, Puebla.

**1.7.- FINALIDAD DE LA LICITACIÓN:** La presente Licitación Pública Nacional tiene como objeto atender

los requerimientos de la Contratante para la adquisición de insumos con recursos del fondo de aportaciones múltiples - asistencia social, para cubrir los programas de atención alimentaria para el ejercicio 2026.

**1.8.- LEY:** La Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal vigente.

**1.9.- LICITACIÓN:** La Licitación Pública Nacional **GEP-SPFA-LPN-051-240/2026**.

**1.10.- LICITANTE:** La persona física o moral que participe en la licitación de conformidad con lo que establecen las presentes bases.

**1.11.- LICITANTE ADJUDICADO:** La persona física o moral que resulte adjudicada conforme al fallo de las presentes bases.

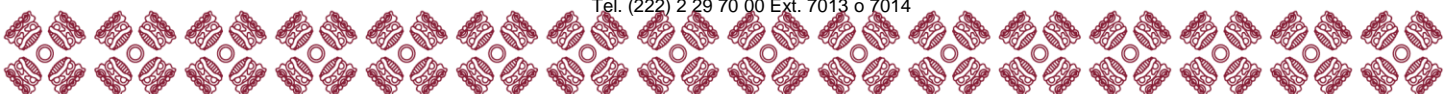
**1.12.- ÓRGANO INTERNO DE CONTROL:** De conformidad con la Ley General de Responsabilidades Administrativas, es la unidad administrativa a cargo de promover, evaluar y fortalecer el buen funcionamiento del control interno en los entes públicos.

**1.13.- PROVEEDOR:** La persona física o moral que celebre contrato(s) de adquisiciones, con la Contratante como resultado de la presente Licitación.

**1.14.- PROPUESTA:** Proposición legal, técnica o económica que se presenta en esta Licitación conforme a estas bases, para su análisis y valoración en todos sus aspectos.

**1.15.- VERIFICADOR DEL CONTRATO:** Dirección de Alimentación y Desarrollo comunitario del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla.

**INFORMACIÓN GENERAL DE LA LICITACIÓN:**





## 2.- DESCRIPCIÓN GENERAL.

**2.1.- ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA,** según cantidades, especificaciones y características descritas en el ANEXO 1 de las presentes bases.

**2.2.-** El carácter de esta licitación es: **NACIONAL.**

**2.3.-** El origen de los recursos es: **ESTATAL.**

**2.4.- CONSULTA Y COMPRA DE BASES.**

**2.4.1.- PERIODO PARA ADQUIRIR BASES: EL 12, 13 Y 17 DE MARZO DE 2026, EN UN HORARIO DE 9:00 A 16:00 HORAS.**

**2.4.2- CONSULTA DE BASES:** Se podrán consultar a través de la página: <http://licitaciones.puebla.gob.mx/>, **EL 12, 13 Y 17 DE MARZO DE 2026,** en días hábiles y en un horario de **9:00 a 16:00 horas,** también en el domicilio de la convocante **EL 12, 13 Y 17 DE MARZO DE 2026, EN UN HORARIO DE 9:00 A 16:00 HORAS.**

**2.4.3.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO Y PAGO DE BASES:** Para adquirir las bases de la presente licitación deberán efectuar el pago de estas de acuerdo con lo siguiente:

**2.4.3.1.- GENERACIÓN DE ORDEN DE COBRO:** Para poder realizar el pago, se deberá solicitar la generación de la "orden de cobro", previa presentación del ANEXO G de las bases debidamente llenado y legible, así como, la copia de la Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2026 del licitante y de la identificación oficial con fotografía VIGENTE (credencial del INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR) de la persona que realiza el trámite y firma el ANEXO G. Esta orden de cobro se expedirá POR LA CONVOCANTE POR CORREO ELECTRÓNICO o de manera presencial en las oficinas de la convocante **EL 12, 13 Y 17 DE MARZO DE 2026,** en un horario de 9:00 a 16:00 horas.

**2.4.3.1.1.-** Deberán solicitar la generación de la "Orden de Cobro", AL SIGUIENTE CORREO.

[ordendecobrodabs@puebla.gob.mx](mailto:ordendecobrodabs@puebla.gob.mx)

Por esa vía, se podrá generar la orden de cobro y les será enviada su referencia de pago. **Sólo se generará dicha orden EL 12, 13 Y 17 DE MARZO DE 2026** en un horario de **9:00 a 16:00** horas.

Queda bajo la responsabilidad de los licitantes confirmar la recepción de su solicitud al teléfono (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ ext. 4137/7124.

**2.4.3.2.- PAGO DE BASES:** Una vez obtenida la Orden de Cobro, se deberá pagar el monto establecido en el PUNTO 2.4.4 en los bancos referidos en dicha orden teniendo como fecha límite el periodo señalado en la misma orden.

**2.4.4.- COSTO DE BASES: \$3,680.00 (TRES MIL SEISCIENTOS OCHENTA PESOS 00/100 M.N.)** pagaderos en las instituciones bancarias señaladas en la orden de cobro.

**2.4.5.-** Para la consulta, generación de orden de cobro y pago de bases de esta licitación, se deberá respetar el período y horarios mencionados en los **PUNTOS 2.4.2., 2.4.3.1. y 2.4.3.2.**

**2.4.6.-** Es requisito indispensable para participar en la presente licitación la adquisición de las bases y en ningún caso el derecho de participación será transferible.

**2.4.6.1.-** Es **OBLIGATORIO** que los licitantes que solicitaron generación de orden de cobro envíen mediante correo electrónico el **COMPROBANTE DE PAGO ANTES DE LA FECHA Y HORA DE JUNTA DE ACLARACIONES,** en caso de no enviarlo, **NO** serán tomados en cuenta para la participación en dicho evento.

Se reitera a los licitantes que el trámite de solicitud de Generación de Orden de Cobro para poder efectuar el Pago de Bases debe realizarse a través de la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios, de conformidad con lo establecido en el PUNTO 2.4.3.1 de las bases.

**2.5.- CONSTANCIA DE NO INHABILITADO**

**2.5.1.- No podrán participar** en los procedimientos de adjudicación o contratación que realicen las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, **las personas físicas o jurídicas que no presenten la Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas.** Dicha constancia tendrá una **Vigencia de 30 días naturales** a partir del día de su expedición.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**2.5.2.- La Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno**, previo pago de derechos del servicio y en los casos que resulte procedente, entregará al solicitante la **“Constancia de No Inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas”** a que se refiere el acuerdo respectivo, la cual deberá tramitarse en la Planta Baja del Edificio Sur del Centro Integral de Servicios ubicado en **Vía Atlixcayotl 1101, Col. Reserva Territorial Atlixcayotl, en caso de duda, podrán comunicarse al teléfono: (222) 3-03-46-00 exts. 30134 y 30102** o bien, será expedida en los casos que resulte procedente a través de la página **<https://ventanilladigital.puebla.gob.mx/ventanilla/>** realizando los siguientes pasos:

1. Buscador: “Constancia de no inhabilitado de personas físicas y/o jurídicas para participar en procedimientos de adjudicación.” (clic)
2. Seguir las indicaciones

**2.6.- INTEGRACIÓN DE LAS PROPUESTAS.** El licitante deberá presentar tres (3) sobres o empaques debidamente cerrados, sellados con cinta adhesiva, e identificados con nombre del licitante, número de licitación **GEP-SPFA-LPN-051-240/2026** y número de sobre; en el lugar y fechas establecidas en el **PUNTO 10** de estas bases.

**2.6.1.- Previo a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar FUERA DE LOS SOBRES la Constancia de No Inhabilitado de Personas Físicas y/o Jurídicas, VIGENTE, con Código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación o para suscribir contratos de obra pública o servicios relacionados con la misma, de adquisiciones, arrendamientos o servicios. En términos del acuerdo de la Secretaría de la Contraloría (actualmente Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno), publicado en el Periódico Oficial del Estado el 13 de abril de 2021, el incumplimiento a lo anterior será causa de descalificación.**

**3.- PODERES DE REPRESENTACIÓN Y ACREDITACIÓN DE PERSONAS FÍSICAS O MORALES.**

El **PRIMER SOBRE** deberá contener lo siguiente:

**3.1.- DOS COPIAS SIMPLES LEGIBLES DE LAS CUALES UNA DEBERÁ ESTAR SELLADA, RUBRICADA, FIRMADA Y FOLIADA EN ORIGINAL CON TINTA AZUL, de los siguientes documentos:**

**3.1.1.- PERSONA FÍSICA**

- Acta de Nacimiento de la persona física que firma la propuesta.
- Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2026 (documento emitido por el SAT (Servicio de Administración Tributaria), donde se reflejan datos del contribuyente, actividades económicas (deberá ser relacionada a la presente adquisición), régimen, obligaciones, entre otras.)
- Identificación Oficial con fotografía (**INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR, VIGENTE**) de la persona que firma la propuesta. (**DEBIENDO PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO**).
- Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, vigente, con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 31 en el apartado B de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2026 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- Comprobante de domicilio con una antigüedad máxima de 3 meses. (La dirección que contenga el comprobante de domicilio deberá corresponder con la señalada en la Constancia de Situación Fiscal). En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del mismo, que cuenten con facultades para ello.

**3.1.2.- PERSONA MORAL**

- Constancia de Situación Fiscal actualizada al año 2026 (documento emitido por el SAT (Servicio de Administración Tributaria), donde se reflejan datos del contribuyente, actividades económicas (deberá ser relacionada a la presente adquisición), régimen, obligaciones, entre otras.)
- Acta Constitutiva de la Empresa; en caso de que hubiese modificaciones sustantivas a los estatutos, deberán presentar las dos últimas. Resaltando, preferentemente, en qué consiste la modificación. (El objeto social indicado en el acta constitutiva de la empresa, deberá coincidir o estar relacionado con los bienes, motivo de esta Licitación), dichos instrumentos deberán incluir el folio mercantil en el que conste su inscripción en el Registro Público de la





Propiedad. **(DEBIENDO PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LOS INSTRUMENTOS).**

- Instrumento Notarial de la persona con poder general para Actos de Administración y/o poder especial para participar en Procedimientos de Adjudicación, con facultades para presentar y firmar propuestas, en tamaño carta. **(DEBIENDO PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO DE LOS INSTRUMENTOS).**
- Identificación Oficial con fotografía **(INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR, VIGENTE)** de la persona que firma la propuesta, conforme al poder. **(DEBIENDO PRESENTAR ORIGINAL O COPIA CERTIFICADA PARA COTEJO).**
- Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, vigente, con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 31 en el apartado B de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2026 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.
- Comprobante de domicilio con una antigüedad máxima de 3 meses. (La dirección que contenga el comprobante de domicilio deberá corresponder con la señalada en la Constancia de Situación Fiscal). En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a nombre del licitante, deberán presentar original y copia simple legible del contrato de arrendamiento junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del mismo, que cuenten con facultades para ello.

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

NOTA: La Carta Poder simple podrá presentarse fuera de los sobres e identificarse en cada evento, deberá contener los siguientes elementos:

- ✓ Nombre y firma del otorgante;
- ✓ Nombre y firma de quien recibe el poder;
- ✓ Debe hacer referencia al procedimiento de licitación correspondiente;
- ✓ Manifestando que le otorga poder amplio, cumplido y bastante para asistir, participar e intervenir en los distintos eventos del proceso de licitación, así como presentar los documentos legales, técnicos y propuesta económica; y
- ✓ Nombre y firma de 2 testigos.

**3.2.- Carta Original Anexo A**, se colocará dentro del fólder de copias dirigida a la Convocante, en hoja membretada, sellada, foliada y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona facultada para ello, de acuerdo con el formato **Anexo A** establecido en las presentes bases.

**3.3.- Carta Original de No Conflicto de Interés** se colocará dentro del fólder de copias dirigida a la Convocante, en hoja membretada, sellada, foliada y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona autorizada para ello, de acuerdo con el formato **Anexo I** establecido en las presentes bases.

**3.4.-** Constancia de registro en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.

- En caso de que el licitante no se encuentre inscrito o actualizado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado, deberá presentar carta en original en hoja membretada del licitante, debidamente sellada, foliada y firmada por el representante legal de la empresa y/o de la persona facultada para ello, dirigida a la convocante y haciendo referencia al presente procedimiento **GEP-SPFA-LPN-051-240/2026**, en la que se compromete en caso de que se le adjudique el contrato, a iniciar los trámites ante la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno, para inscribirse o actualizarse en dicho Padrón y entregar a la contratante la documentación que acredite el inicio de citado trámite.

**3.5.-** Copia simple legible del documento vigente de la Opinión **positiva** respecto del Cumplimiento de sus Obligaciones Fiscales ante el Servicio de Administración Tributaria (SAT). Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el Artículo 32D, regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2026, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener





código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

**3.6.-** Deberán presentar copia simple legible del comprobante de pago de compra de bases del presente procedimiento, acompañado del comprobante fiscal electrónico.

**Nota:** el comprobante fiscal electrónico podrá ser descargado a través de la página <https://servicios.sfapuebla.gob.mx/ComprobanteDePago>.

#### CONSIDERACIONES GENERALES:

Se solicita a todos los licitantes que la documentación legal, original y copia solicitada según sea el caso, se presente preferentemente señalada (las copias con marca-textos) para su rápida identificación, en un solo sobre o paquete cerrado y sellado con cinta adhesiva, debidamente identificado con el nombre del licitante, número de licitación y la leyenda "Documentación Legal o Sobre 1", de la cual los originales o copias certificadas estarán en un fólder dentro del sobre 1 y las copias simples en tamaño **carta** en fólder con broche Baco (cada juego de copias en un fólder), dentro del mismo sobre o paquete, respetando en ambos casos el orden de presentación. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA, NI SELLADA EN ESPACIOS QUE OCUPEN LOS CÓDIGOS BIDIMENSIONALES (QR).**

Únicamente se permitirá presentar fuera del sobre, el original de la Identificación Oficial con fotografía (**INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR, VIGENTE**) de la persona que asiste o en su caso, carta poder simple junto con identificación oficial (**INE, PASAPORTE, CARTILLA MILITAR, VIGENTE**) de quien otorga poder y quien lo recibe.

En caso de que el licitante no presente la copia simple de algún documento, podrá, de así considerarlo pertinente y bajo su propio riesgo, dejar el documento original para copia y cotejo por parte de la Convocante, pudiendo solicitar su devolución a partir del día hábil posterior a la emisión del fallo y hasta 3 meses posteriores, después de este término los documentos serán enviados al Archivo General.

#### 4.- REQUISITOS TÉCNICOS

El **SEGUNDO SOBRE**, debidamente sellado con cinta adhesiva e identificado con el nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda "Propuesta Técnica" o Sobre 2, deberá contener:

Toda la propuesta deberá presentarse en original y copia simple debidamente separados, en diferentes recopiladores de dos argollas, debiendo los dos tantos ser exactamente iguales, tanto en anexos, cartas, etc. y separando los originales de las copias. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA.**

#### 4.1.- PROPUESTA TÉCNICA.

**4.1.1.-** La propuesta técnica estará integrada por la **CARÁTULA DEL ANEXO B, ANEXO B, ANEXOS 2, 2.1, 2.2, 3, 3.1, 3.2, 4, 4.1, 4.2, 5, 5.1, 5.2, 6, 6.1, 6.2, 7, 7.1, 7.2, 8, 9 y 10**, así como demás cartas y documentos solicitados en el numeral **4** de las bases. Invariablemente, deberán estar impresos en HOJA MEMBRETADA del licitante y presentarse en **original y copia simple**, indicando el número de la Licitación **GEP-SPFA-LPN-051-240/2026**, dirigido a la Convocante. En caso de no cumplir con alguno de los requisitos descritos en este párrafo, la propuesta será descalificada. La falta de alguno de los elementos mencionados en este punto será total responsabilidad del licitante.

**4.1.2.-** Aquellos documentos que formen parte de la Propuesta Técnica y que por su misma naturaleza no puedan ser modificados o alterados, se acepta que se presenten en su forma original, con copia simple para su cotejo, copias que deberán estar **foliadas, selladas (para personas morales)** y debidamente **firmadas** por la persona autorizada para ello conforme al poder notarial, **la devolución de los originales o copias certificadas para cotejo será a partir del día hábil posterior a la emisión del fallo y hasta 3 meses posteriores, después de este término los documentos serán enviados al archivo general.**

**4.1.3.-** La **CARÁTULA DEL ANEXO B, ANEXO B, ANEXOS 2, 2.1, 2.2, 3, 3.1, 3.2, 4, 4.1, 4.2, 5, 5.1, 5.2, 6, 6.1, 6.2, 7, 7.1, 7.2, 8, 9 y 10**, deberán estar debidamente capturados **en formato Word** (con la información idéntica a la presentada en el documento físico) en 2 dispositivos **USB**, los cuales serán **proporcionados por el licitante.**

**NOTA:** Al finalizar el evento de presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas, uno de los dispositivos **USB** será devuelto a cada licitante con el acta correspondiente.

**Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que éstos no estén sin información, que no contengan virus y los mismos estén identificados con el nombre del licitante, preferentemente, que la información**





**solicitada se encuentre debidamente capturada en formato word, no escaneada, no presentar el formato como imagen, a renglón seguido no dividir la tabla y que no tengan problemas para leerse. Lo anterior con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el Acta correspondiente del evento señalado en el PUNTO 10 de estas bases.**

**4.2.-** Todas las características y especificaciones de la totalidad de las partidas que se manifiesten en la Propuesta Técnica (**ANEXO B**) deberán basarse invariablemente en lo requerido en el **ANEXO 1**, atendiendo también a lo establecido, en su caso, en la Junta de Aclaraciones; no cumplir con lo anterior será causa de descalificación.

**4.3.- TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES:**

**a)** La vigencia del contrato será a partir del primer día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 31 de diciembre de 2026.

**b)** El periodo de entregas será a partir del día hábil siguiente a la formalización del contrato y hasta el 30 de noviembre de 2026.

**c)** Para efectos de la entrega correspondiente en caso de que al término del cómputo del plazo sea en día inhábil o festivo la entrega se efectuará al siguiente día hábil.

**d)** El o los licitantes que resulten adjudicados serán notificados mediante oficio, por el Departamento de Distribución de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario de la Contratante, ubicado en Avenida Reforma No. 1305, Col. Centro, Puebla, Pue. C.P. 72000, respecto a el calendario de entregas por fecha, bodega y programa respectivamente.

**4.4.- PERIODO DE GARANTÍA:** Durante la vigencia del contrato.

**4.5.-** Los datos anteriores deberán coincidir con la propuesta técnica. (**PUNTOS 4.3 y 4.4) VER ANEXO B.**

**4.6.- REQUISITOS TÉCNICOS QUE COMPLEMENTAN Y CONFORMAN LA PROPUESTA TÉCNICA:** Se deberán anexar a la Propuesta Técnica (tanto en el original como en la copia) dentro del segundo sobre, además del Anexo B y la carátula del Anexo B, lo siguiente:

**4.6.1.-** Los licitantes deberán indicar en su propuesta técnica la marca, nombre del fabricante y/o envasador, nombre del distribuidor, país de procedencia. En caso de que no aplique nombre del distribuidor, los licitantes deberán indicar NO APLICA conforme al Anexo 9.

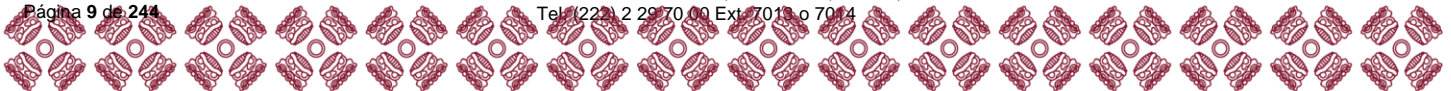
Así mismo, deberán presentar en su propuesta técnica los anexos que a continuación se referencian, los cuales deberán estar debidamente firmados por la persona autorizada para ello:

- Para la partida 1: Anexos 2, 2.1, 2.2 y 8;
- Para la partida 2: Anexos 4, 4.1, 4.2 y 8;
- Para la partida 3: Anexos 5, 5.1, 5.2 y 8;
- Para la partida 4: Anexos 6, 6.1, 6.2 y 8;
- Para la partida 5: Anexos 7, 7.1, 7.2 y 8;
- Para la partida 6: Anexos 3, 3.1, 3.2 y 8;

**4.6.2.-** Los licitantes deberán incluir en su propuesta técnica en original o copia simple legible: **folletos, catálogos o fichas técnicas con fotografías** correspondientes a la marca, nombre del fabricante y/o envasador y nombre del distribuidor de los bienes que oferten, en las que se señalen por escrito las **características indicadas en la descripción de las partidas de los bienes** ofertados que concuerden y cumplan con lo mínimo requerido, identificando y/o resaltando los mismos en color rojo, marca textos, post it y/o separadores, con la finalidad de identificar y comprobar las especificaciones solicitadas. Los documentos antes mencionados deberán presentarse en idioma español o con traducción simple al español, aclarando que no se aceptarán únicamente fotografías o imágenes sin descripción, así como folletos en medios electrónicos u hojas de especificaciones para referenciar toda la propuesta técnica.

**4.6.3.-** Los licitantes deberán presentar currículum empresarial en hoja membretada debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en el que indiquen su experiencia mínima de 1 año, en la venta o comercialización de bienes iguales o similares a los requeridos, de acuerdo con el **Anexo B1.**

**4.6.4.-** Los licitantes deberán presentar una relación en formato libre de al menos tres (3) ventas o comercializaciones de bienes iguales o similares en características a los solicitados en el presente procedimiento de adquisición, efectuados durante los últimos tres (3) años, a clientes distintos. Dicha relación deberá incluir por cada venta o comercialización: Nombre del cliente, domicilio, teléfono de contacto, monto y descripción del bien, así como indicar a qué sector fue destinado (público o privado).





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

Como soporte documental, se deberá presentar copia simple legible de los contratos debidamente formalizados y/o facturas expedidas a nombre del licitante, correspondiente a la venta o comercialización previamente enlistadas. Cada documento deberá contener de manera visible: importe total, fecha de expedición y/o periodo de adquisición de los bienes.

**4.6.5.-** Los licitantes deberán presentar en formato libre, currículo firmado por el personal, en el que indiquen su experiencia mínima de 1 año en la entrega de los bienes iguales o similares a los requeridos, conforme a lo siguiente (Aplica para cada una de las partidas):

- 1 persona de gerencia, con licenciatura en Administración o carrera afín, mismo que deberá presentar copia simple legible de su título y/o cédula profesional.
- 2 personas de calidad, con licenciatura en Administración o carrera afín, mismo que deberá presentar copia simple legible de su título y/o cédula profesional.

**4.6.5.1.-** Los licitantes deberán presentar listado del personal, en el que indiquen su nombre completo y la experiencia con la que cuentan del siguiente personal:

- 1 de recursos humanos
- 5 coordinadores en logística
- 2 de almacén

Dicho listado deberá venir acompañado de copia simple legible de identificación oficial vigente del personal.

**4.6.6.-** Los licitantes deberán presentar escrito libre en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde indiquen un correo electrónico y número telefónico del personal el cual estará disponible las 24 horas del día de lunes a domingo, y serán las responsables de atender y/o vigilar el reporte de lo siguiente:

- La calidad de los alimentos.
- Aclaraciones.
- Reporte de productos faltantes.
- Restitución de productos defectuosos, dañados y/o faltantes.

**4.6.7.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que se comprometa, en caso de resultar adjudicado, a lo siguiente:

**a)** A realizar la entrega de los bienes en el plazo y lugares señalados por la contratante, conforme a los anexos 2.1,2.2,3.1,3.2,4.1,4.2,5.1,5.2,6.1,6.2,7.1 y 7.2.

**b)** A realizar el canje al 100% de los bienes adjudicados que presenten vicios ocultos o que resulten dañados por defectos de fabricación, empaque y/o transportación a partir de la recepción de los mismos en el lugar donde se haya suscrito el evento o en las Bodegas Regionales mencionadas en el Anexo 8, y hasta la finalización de la entrega que se encuentre en curso, por lo que estos serán devueltos y deberán ser sustituidos a satisfacción de la contratante, en un plazo no mayor a 24 horas. Se entiende por vicios ocultos cualquier inconsistencia que no pueda ser apreciable al momento de la recepción de los bienes.

**c)** A garantizar las entregas, la calidad y la distribución de los bienes durante la vigencia del contrato.

**d)** A que los bienes deberán tener una fecha de caducidad no menor a 6 meses.

**e)** A que los productos cumplirán con la caducidad solicitada en los siguientes Anexos:

Para la partida 1: Anexo 2;  
Para la partida 2: Anexo 4;  
Para la partida 3: Anexo 5;  
Para la partida 4: Anexo 6;  
Para la partida 5: Anexo 7;  
Para la partida 6: Anexo 3;

**f)** A apegarse estrictamente a las características y especificaciones técnicas establecidas en forma individual por cada una de las partidas solicitadas y conforme lo establecido en los siguientes Anexos:

Para la partida 1: Anexo 2;  
Para la partida 2: Anexo 4;  
Para la partida 3: Anexo 5;  
Para la partida 4: Anexo 6;  
Para la partida 5: Anexo 7;  
Para la partida 6: Anexo 3;

**g)** A ser el único responsable de la relación laboral, pago oportuno de sus salarios, deslindando de cualquier responsabilidad a la Contratante y en ningún caso se considera a la Contratante como patrón sustituto o patrón solidario, responsabilizándose así por el personal que participe para la entrega de los bienes ofertados.

**h)** A contar con el equipo, herramienta y maquinaria (patines y montacargas) necesarios para la entrega de los bienes para su almacenamiento en bodegas, sin costo extra para la Contratante.





**i)** A que las entregas de los bienes no deberán realizarse en parcialidades.

**j)** A que la primera entrega se realizará atendiendo a el oficio que envíe la contratante en cualquier momento posterior a la formalización del contrato, pero con 3 días hábiles de anticipación a la entrega, mediante el cual se indicarán las fechas y cantidades exactas de esta.

**k)** A que la tinta del etiquetado no deberá contener plomo, los impresos deberán ser legibles.

**l)** A permitir a la contratante verificar en planta, cualquier proceso de fabricación, envasado, elaboración o distribución de los insumos, sin previo aviso durante el proceso de adquisición, almacenaje y/o distribución.

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

**n)** A cubrir el costo del análisis de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.), los cuales deberán pagarse al día hábil siguiente a la formalización del contrato.

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

**p)** A aceptar que si alguna Norma Oficial Mexicana o Norma Mexicana, Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC (documento publicado por el Sistema Nacional DIF al inicio de cada ejercicio fiscal), se actualiza y que de ello deriven cambios que pudieran afectar el producto requerido, en sus características fisicoquímicas, microbiológicas, nutrimentales, de empaque u otra no prevista, se harán las acciones necesarias para que los bienes se apeguen a lo solicitado en dichas actualizaciones.

**q)** A que el personal que distribuya los alimentos deberá estar plenamente identificado portando gafete de la empresa con fotografía y nombre visible, además de estar capacitado para las actividades a realizar.

**r)** A cubrir los gastos médicos necesarios y los que se generen a los beneficiarios, si se presentara alguna toxiinfección alimentaria imputable al consumo de los productos entregados, siempre y cuando se pueda corroborar esta situación mediante las instancias correspondientes, como la secretaria de Salud.

**s)** A no entregar productos alimentarios transgénicos

**t)** A entregar los certificados de calidad o de liberación de los productos en un plazo de 3 días hábiles previos a cada una de las entregas establecidas en los siguientes Anexos:

Para la partida 1: Anexos 2.1, 2.2;

Para la partida 2: Anexos 4.1, 4.2;

Para la partida 3: Anexos 5.1, 5.2;

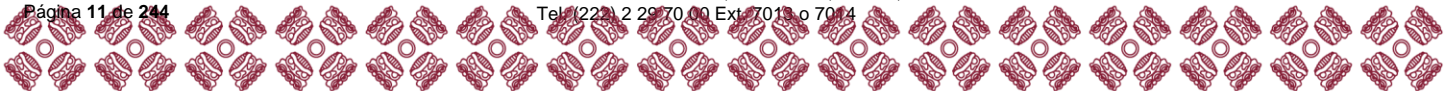
Para la partida 4: Anexos 6.1, 6.2;

Para la partida 5: Anexos 7.1, 7.2;

Para la partida 6: Anexos 3.1, 3.2;

Dicho certificado deberá ser presentado en original en hoja membretada de cada fabricante o envasador que incluya las características de calidad sensoriales, microbiológicas, fisicoquímicas, contaminantes químicos, de envase, lote, vida de anaquel (fecha de caducidad o consumo preferente) y número de piezas que ampara dichos documentos, según el producto que se trate, con las que libera su producto para el consumo humano, estos debidamente firmado por el responsable de control de calidad de cada fabricante o envasador, dichos documentos se entregarán por cada lote antes de que inicie la distribución, en el Departamento de Distribución de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario de la contratante, con dirección en Avenida Reforma 1305, Centro Histórico, Puebla, Puebla, C.P.72000, así como las remisiones donde se incluya el lote que le corresponde a cada producto, formaran parte de la conciliación para el pago

**u)** A que para el impreso del empaque o envase primario deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica del Sistema Nacional DIF, Guía básica de Imagen Institucional en los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, así como los requerimientos de imagen gráfica del SEDIF Puebla para el ejercicio 2026, misma que se le dará a conocer a detalle al día hábil siguiente de la notificación del fallo. Asimismo, deberá presentar los diseños de envases primarios de cada producto





solicitado en el presente procedimiento al Departamento de Distribución de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SEDIF Puebla ubicado en Avenida Reforma 1305, Centro Histórico, Puebla, Puebla, C.P.72000, a más tardar 2 días hábiles siguientes de la comunicación del fallo, por lo que la Contratante tendrá un plazo de 10 días hábiles para su aprobación o modificación y se proceda a su producción, tal como se solicita en cada especificación técnica de cada producto, que se encuentra establecida en los siguientes anexos:

Para la partida 1: Anexo 2;  
Para la partida 2: Anexo 4;  
Para la partida 3: Anexo 5;  
Para la partida 4: Anexo 6;  
Para la partida 5: Anexo 7;  
Para la partida 6: Anexo 3;

**v)** A hacerse cargo de las maniobras de carga y descarga de los bienes, hasta en un radio de 50 metros del camión al punto de almacenaje de la contratante.

**w)** A reportar en tiempo real al Departamento de Distribución de la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario a través de plataforma digital WhatsApp, el estatus de cada una de las entregas.

**x)** Se permitirá realizar el 50% del total de productos que correspondan a la primera entrega en envase comercial o de línea, refiriéndose en este caso al etiquetado de los productos con los cuales se comercializa al público en general la cual deberá contener una etiqueta adherible la cual contenga los logotipos federales y estatales, en color negro y la leyenda fiscal conforme al artículo 28 fracción II inciso a de la Ley del Presupuesto de Egresos de la Federación para el ejercicio Fiscal 2026: Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa

**y)** En caso de que el licitante adjudicado se vea imposibilitados para entregar los productos en las cantidades y marcas ofertadas requeridas por cuestiones de desabasto, deberán informar y justificar a la contratante las causas del mismo, con una anticipación de 15 días naturales previos al inicio de cada entrega; con el fin de que proponga la entrega de otra marca, mientras se resuelve la situación de desabasto que se haya presentado, para ello deberán entregar:

- Tres muestras físicas de las marcas de los productos propuestos, mismas que serán enviados por la contratante a un laboratorio acreditado ante la Entidad

Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) en la rama de alimentos, para verificar que la calidad corresponda, mínimo con lo solicitado por la contratante. El licitante adjudicado deberá cubrir el costo de los análisis de laboratorio acreditado ante la E.M.A.

- El licitante adjudicado deberá permitir a la contratante verificar en planta de producción cualquier proceso durante el almacenaje y/o distribución.

La contratante analizará y en su caso autorizará o rechazará la marca o marcas propuestas, considerando que las especificaciones técnicas de calidad de los productos sean similares o superiores y que en ningún caso representen una disminución de la calidad de los mismos, sin que ello justifique un aumento en los precios.

**4.6.8.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde manifieste que los bienes cumplen y se apegan a las siguientes normas:

**a)** NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria de cada uno de los procesos de fabricación o envasado de los productos alimentarios solicitados.

**b)** NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación.

**c)** NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. (Aplica para las partidas 1, 2, 3, 4, 5 y 6).

**4.6.9.-** Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica alguno de los siguientes documentos:

**a)** En el caso de ser fabricante o envasador de los bienes ofertados: deberá presentar en original carta en hoja membretada y con firma autógrafa en la que se comprometa a cumplir con el abasto suficiente de los bienes solicitados en la descripción de la partida, indicando el número del procedimiento, marca y/o nombre del fabricante o envasador.





**b)** En caso de ser distribuidor primario de los bienes ofertados: deberá presentar carta del Fabricante o envasador, en original, en hoja membretada y con firma autógrafa, en la que manifieste respaldar la propuesta técnica que se presente por la partida, con la que garantiza el abasto suficiente de los bienes, indicando el número del procedimiento, marca y/o nombre del fabricante o envasador.

**c)** En caso de ser distribuidor secundario de los bienes: deberá presentar carta del Distribuidor Primario, en original, en hoja membretada y con firma autógrafa, en la que manifieste respaldar la propuesta técnica que se presente por la partida, con la que garantiza el abasto suficiente de los bienes, indicando el número del procedimiento, marca y/o nombre del fabricante o envasador, además, deberá adjuntar copia simple del documento emitido por el fabricante, mediante el cual demuestre que el distribuidor primario que emite la carta de respaldo es un distribuidor autorizado por el fabricante o envasador.

**4.6.10.-** Los licitantes deberán presentar en su propuesta técnica, carta en hoja membretada debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, en la que manifieste que el personal que participa en el proceso de transporte y distribución, deberá estar debidamente capacitado en el área correspondiente, y así garantizar la inocuidad de los productos, deberá cumplir con lo establecido por las autoridades en lo referente a las acciones necesarias para prevenir la propagación de infecciones, enfermedades, y/o cualquier otro fenómeno que ponga en riesgo la salud de la población en general.

**4.6.11.-** Los licitantes deberán presentar en la apertura de propuestas técnicas tres muestras físicas por cada uno de los productos solicitados en las partidas y conforme lo establecido en los siguientes Anexos:

Para la partida 1: Anexo 2;  
Para la partida 2: Anexo 4;  
Para la partida 3: Anexo 5;  
Para la partida 4: Anexo 6;  
Para la partida 5: Anexo 7;  
Para la partida 6: Anexo 3;

Dichas muestras se deberán presentar junto con el Anexo 10 Formato de recepción de muestras físicas debidamente requisitado en tres tantos. Las muestras deberán entregarse dentro de bolsas transparentes, perfectamente identificadas, firmadas y selladas por el representante legal o la persona facultada para ello, por lo que deberán colocar en cada muestra una etiqueta con los siguientes datos: Nombre del licitante, número

del procedimiento, número de partida, descripción breve del bien, la marca, nombre del fabricante y/o envasador, nombre del distribuidor en caso de que aplique, país de procedencia en caso de que aplique.

**4.6.11.1.-** Las muestras físicas presentadas serán sometidas a una INSPECCIÓN visual por parte de la Contratante, para verificar que se cumplan con todas y cada una de las características solicitadas en la descripción técnica establecida en los siguientes Anexos:

Para la partida 1: Anexo 2;  
Para la partida 2: Anexo 4;  
Para la partida 3: Anexo 5;  
Para la partida 4: Anexo 6;  
Para la partida 5: Anexo 7;  
Para la partida 6: Anexo 3;

Las cuales quedarán en resguardo de la contratante.

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

**4.6.11.3.-** Las muestras de los participantes que no resulten adjudicados, serán devueltas mediante solicitud formal en un plazo de 3 meses posteriores a la publicación del fallo.

**4.6.12.-** Los licitantes deberán presentar junto a su Propuesta Técnica copia simple legible de los resultados de Análisis de algún Laboratorio, certificado por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) de cada producto ofertado, con antigüedad no mayor a 30 días previos la presentación de propuestas técnicas, mismos que deberán cumplir con lo mencionado en los Anexos siguientes:

Para la partida 1: Anexo 2;  
Para la partida 2: Anexo 4;  
Para la partida 3: Anexo 5;  
Para la partida 4: Anexo 6;  
Para la partida 5: Anexo 7;  
Para la partida 6: Anexo 3;

El lote y fecha de caducidad indicado en los análisis de laboratorios deberá corresponder a los lotes entregados como muestra física.

**4.6.13.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada debidamente firmada por la persona autorizada para ello y sellada, donde se comprometan en caso de resultar adjudicados a lo siguiente:





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

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

**I)** La obligación de no divulgar la información confidencial a terceras personas sin el consentimiento por escrito de la contratante;

**II)** La obligación de no usar la información confidencial para beneficio propio o de terceras personas, debiendo el adjudicado utilizarla exclusivamente con el propósito de cumplir con la adquisición encomendada, y;

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

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

**4.6.14.-** Los licitantes deberán presentar carta bajo protesta de decir verdad en hoja membretada, debidamente firmada por la persona autorizada para ello.

y sellada, en la que se comprometa, en caso de resultar adjudicado, a contar una bodega en las 24 Delegaciones Regionales, a más tardar 10 días naturales posteriores a la notificación del fallo, para el almacenamiento de los insumos; Bodegas que deberán cumplir con lo establecido en la norma NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, así como con las características que se describe en el Anexo 8. Asimismo deberá considerar en los gastos de renta de las bodegas regionales dentro del presupuesto (Conforme al Anexo 8) Siendo enunciativos más no limitativos los siguientes:

1. Servicios (Luz, agua)
2. Fumigaciones
3. Recarga de extintores
4. Insumos para la limpieza de las bodegas de manera mensual.

**4.6.15.-** Los licitantes deberán presentar en original para cotejo y copia simple legible del certificado ISO 22000:2018 y/o HACCP Sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control emitido por un organismo de certificación de Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos con alcance en productos alimenticios, expedido por casa certificadora acreditada con alcance a la compra, almacenamiento, empaque, formación de despensas y entrega.

**4.6.16.-** Los licitantes deberán de presentar documentos en original y/o copia certificada para cotejo y copia simple legible que acrediten el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios reflejando un nivel de cumplimiento del 100%, que consiste en lo siguiente:

**I.** Resultado de análisis microbiológicos en superficies inertes de sus instalaciones, el resultado de dichos análisis no deberá presentar desviaciones con relación a la norma.

**II.** Resultado de análisis microbiológicos y fisicoquímicos de agua de sus instalaciones, que mínimo cuenten y cumplan con los siguientes parámetros: coliformes totales, color, olor y sabor, el resultado de dichos análisis no deberá presentar desviaciones con relación a la norma mencionada.

**III.** Resultado de análisis ambientales efectuados a las instalaciones.

**IV.** Certificado de cumplimiento vigente a nombre del licitante de prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas, o suplementos alimenticios expedido por un organismo de certificación, de conformidad con la Norma Oficial Mexicana NOM- 251-SSA1-2009.





Los análisis mencionados en los puntos I), II) y III), de este numeral deberán ser realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en el año en curso (2026), anexando copia simple legible de la acreditación vigente del laboratorio.

**4.6.17.-** Los licitantes deberán presentar en original o copia certificada para cotejo y copia simple legible del Aviso de Funcionamiento de Instalaciones expedido por la COFEPRIS, en donde se demuestre que el uso permitido es para la comercialización al por mayor de alimentos.

**4.6.18.-** Los licitantes deberán presentar copia simple legible de contrato vigente celebrado con empresa especialista en prestar el Servicio Integral de Desinfección Patógena de Alto Nivel, con productos y equipo para desinfección especializados con el propósito de coadyuvar al cumplimiento de las Normas oficiales mexicanas, en materia de desinfección. Dicha empresa deberá contar registro en el Padrón de empresas para sanear y/o desinfectar ante la COFEPRIS; además deberá contar con acreditación en alta desinfección industrial y comercial ante la Secretaría del Trabajo y Previsión Social. Estos servicios tienen como finalidad disminuir al máximo las probabilidades de transmisión de infecciones a través de la aplicación de desinfectantes, medidas de control y prevención de infecciones, para lograr lo siguiente: prevenir y eliminar de forma efectiva los microorganismos sobre las superficies inertes de las áreas que sean asignadas y en sus vehículos; conservar libre de focos potenciales de infección.; y presentar la factura y reporte del último servicio realizado en copia simple legible.

**4.6.19.-** Los licitantes deberán acreditar la calidad de el o los desinfectantes usados, que tengan mínimo las siguientes características de amplio espectro contra virus bacterias, hongos, que no sea tóxico contra el humano, que no sea corrosivo y sea amigable con el medio ambiente, mediante laboratorio tercero acreditado ante EMA en la rama química y/o de alimentos bajo sistema de gestión de calidad NMX 17025 versión vigente, debiendo adjuntar copia simple legible de los estudios y la acreditación del laboratorio.

**4.6.20.-** Los licitantes deberán comprobar que cuentan con capacitación actualizada emitida por capacitador externo acreditado ante la STPS en materia de limpieza y desinfección a fin de conocer las mejores condiciones higiénicas dentro de sus instalaciones y el transporte de alimentos conforme a lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios, debiendo adjuntar copia simple legible del comprobante

respectivo. Así mismo, deberán acreditar que el personal capacitado se encuentra activo en el Sistema Único de Autodeterminación (SUA) del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) mediante Cédula de Determinación de Cuotas o Reporte de Semanas Cotizadas correspondiente al periodo enero-febrero de 2026, debiendo adjuntar copia simple legible del documento que lo acredite.

#### **4.7.- INTEGRACIÓN DE LA INFORMACIÓN:**

La Propuesta Técnica deberá presentarse dentro del segundo sobre de la siguiente manera:

**a)** Se deberá presentar la propuesta Técnica en 2 recopiladores (registradores de cartón marmoleado clásico) de dos argollas, **un juego en original firmado en tinta azul** por la persona facultada para ello y otro juego en copia simple. De igual forma, se solicita **NO** presentar hojas sueltas y/o engrapadas, engargoladas o en fólder con broche.

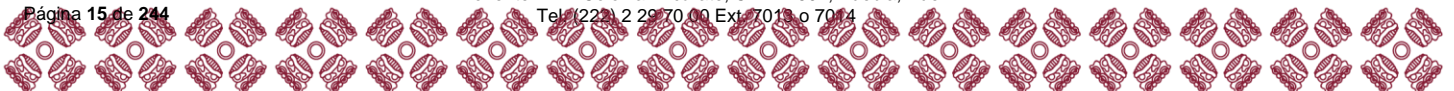
**b)** La información contenida en el juego en original y el de copia, deberá ser idéntica.

**c)** Se solicita que la documentación venga organizada de acuerdo con el orden de los puntos señalados en las presentes bases, debiendo incluir separadores o pestañas.

**d)** Cada uno de los documentos que integren la Propuesta Técnica deberán estar **debidamente foliados, sellados (obligatorio para personas morales) y con rubrica al margen en todas y cada una de las hojas**, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el **nombre y firma** del licitante o de su representante legal de la empresa y/o de la persona facultada para ello conforme al poder notarial, tanto en el original como en la copia, el licitante deberá considerar que la falta de alguno de los elementos mencionados en este punto, será total responsabilidad del mismo; incluyendo toda la documentación anexa; ejemplo: cartas, permisos, etc., que se les haya solicitado.

**e)** Los documentos que se anexen y no hayan sido solicitados en las presentes bases, no serán considerados para la evaluación técnica.

**f)** Todos los documentos y requisitos solicitados en los aspectos técnicos deberán estar debidamente sellados y foliados, si carecen de ello, no será responsabilidad de la Convocante, por lo que el licitante deberá revisar su información y documentación.





## 5.-REQUISITOS ECONÓMICOS

El **TERCER SOBRE**, debidamente sellado con cinta adhesiva e identificado con nombre del licitante, número de licitación y con la leyenda "Propuesta Económica" o Sobre 3, deberá contener:

### 5.1.- PROPUESTA ECONÓMICA.

**5.1.1.-** La propuesta económica **ANEXO C**, así como todos los demás documentos solicitados que se anexen a la misma, deberán presentarse en fólder tamaño carta con broche para archivo, estar impresos en HOJA MEMBRETADA original del licitante, dirigida a la Convocante, indicando el número de la presente Licitación **GEP-SPFA-LPN-051-240/2026**, debiendo contener **folio, sello (para personas morales) y rubrica al margen en todas y cada una de las hojas**, además, la última hoja de cada documento deberá incluir el **nombre y firma** del licitante o de su representante legal de la empresa y/o de la persona facultada para ello conforme al poder notarial. La falta de alguno de los elementos mencionados en este punto será total responsabilidad del licitante. **LA DOCUMENTACIÓN NO DEBERÁ PRESENTARSE ENGRAPADA.**

La propuesta económica del licitante o sobre 3, deberá contener 2 dispositivos **USB** con el **ANEXO C**, grabado en formato **EXCEL**, mismos que serán proporcionados por el licitante.

**NOTA:** Al finalizar el evento de apertura de propuestas económicas uno de los dispositivos **USB** será devuelto a cada licitante con el acta correspondiente en PDF.

**5.1.2.-** Los precios deberán presentarse en moneda nacional, con 2 decimales como máximo. Adicionalmente, se deberá anexar la leyenda "**Los precios serán firmes hasta la total entrega de los bienes o terminación del contrato**".

**5.1.3.-** La propuesta económica no deberá presentar raspaduras, enmendaduras o correcciones en la misma.

**5.1.4.-** En caso de existir descuentos se deberán incluir en el precio unitario.

**5.1.5.-** En caso de que existan errores aritméticos éstos serán rectificadas, prevaleciendo invariablemente el precio unitario. Si el Licitante, en uno u otro caso, no acepta la corrección, su propuesta será rechazada.

**5.1.6.-** Se solicita que, los precios presentados se protejan con cinta adhesiva preferentemente.

**Es importante que el licitante verifique antes de incluir sus dispositivos en el sobre, que los mismos no estén sin información, que no contengan virus, que contengan el nombre del licitante, número de licitación y la mención de "Propuesta Económica", que la información solicitada se encuentre debidamente capturada en formato excel, no escaneada, a renglón seguido y que no tenga problema para leerse, ni que contengan virus. Lo anterior, con el objeto de que la misma se pueda plasmar en el acta correspondiente del evento señalado en el PUNTO 13 de estas bases. (No incluir imágenes).**

**5.1.7.-** Garantía de seriedad conforme al **PUNTO 7** de estas bases.

**5.1.8.-** Copia simple legible de la declaración anual 2024, en la que se advierta que tienen ingresos y la declaración provisional de enero y febrero 2026 (ISR e IVA), con su respectivo acuse de recibido del SAT con sello o liga digital correspondiente y comprobante de pago (anual y provisionales).

## 6.- ASPECTOS INFORMATIVOS

**6.1.-** Se informa a los licitantes que toda la documentación que integre sus propuestas, legal, técnica y económica deberá ser presentada en español, o en su caso, con traducción simple al español, el no hacerlo será motivo de descalificación.

**6.2.-** No se aceptará participación conjunta, toda vez que se requiere que un solo licitante presente las garantías solicitadas.

## 7.- GARANTÍA DE SERIEDAD DE PROPUESTA.

**7.1.-** De conformidad con el Artículo 126 fracción I de la Ley, los licitantes deberán garantizar la seriedad de sus propuestas, mediante:

**7.1.1.-** En el caso de **Cheque** este deberá ser cruzado el cual deberá contener la leyenda "**No negociable**", a favor del Gobierno del Estado de Puebla.

En caso de presentar cheque cruzado este no deberá contener otra leyenda diversa a "No negociable", de acuerdo a lo previsto en el Artículo 178 de la Ley General de Títulos y Operaciones de Crédito.

En caso de exhibir cheque cruzado, éste deberá presentarse dentro de una mica o sobre, (no enmicado) por lo que no se aceptarán cheques engrapados o pegados en hojas blancas.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**7.2.-** En caso de que los licitantes, para garantizar sus propuestas, decidan otorgar póliza de fianza, ésta deberá ser expedida por afianzadora autorizada conforme a la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas y su redacción será conforme al **ANEXO D**.

**7.2.1.-** Para el caso de las **Pólizas de Fianza**, se deberá incluir una leyenda en el cuerpo de dicho instrumento, en la que se aclare que esa póliza se expide a favor del **Gobierno del Estado de Puebla, a través de la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración**.

En todos los casos será por un importe equivalente al 10% (diez por ciento) del monto total ofertado **a cantidades máximas** sin incluir el IVA.

**7.3.-** La garantía se exige para cubrir al Gobierno del Estado de Puebla contra el riesgo de incumplimiento por parte de los licitantes en los siguientes casos:

- a) Si el (los) licitante(s) retira(n) su oferta.
- b) Si el (los) licitante(s) al (los) que se le(s) adjudicó el contrato derivado de esta licitación, no firma(n) el mismo de conformidad con los plazos establecidos en estas bases; esto último en relación con el Artículo 105 de la Ley.

En cualquiera de estos casos, la garantía de seriedad se aplicará en beneficio del Gobierno del Estado de Puebla, como indemnización por los daños y perjuicios ocasionados. Esta garantía deberá presentarse dentro del tercer sobre.

**7.4.-** No se aceptarán garantías con enmendaduras, tachaduras, rotas o perforadas. Ni cheques de cuentas de persona distinta al licitante. El presentarlas de estas maneras será causa de descalificación.

**7.5.-** Esta garantía se devolverá a los licitantes que no hayan resultado adjudicados, a partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo.

**7.6.-** Por lo que respecta al licitante adjudicado, le será devuelta una vez que presente la garantía de cumplimiento respectiva, debidamente sellada de recibido por la Contratante.

**7.7.-** El horario para recoger dichas garantías será de lunes a viernes de **10:00 a 15:00 horas** en las oficinas de la Convocante, presentando el recibo, su solicitud respectiva y copia de identificación de la persona que recibirá la garantía.

**7.8.-** La Convocante conservará en custodia las garantías de seriedad que sean otorgadas por este concepto, hasta la fecha de notificación del fallo.

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

## **EVENTOS DE LA LICITACIÓN:**

### **8.- PREGUNTAS PREVIAS A LA JUNTA DE ACLARACIONES.**

**8.1.-** Las dudas referentes a las especificaciones descritas, puntos de las bases y requisitos para los licitantes, serán recibidas en horario y días señalados en el **PUNTO 3** del calendario establecido al inicio de las presentes bases, mismas que **invariablemente** deberán ser enviadas en el formato identificado como **ANEXO F** (no escaneado y **en formato WORD**), **a través del correo electrónico que a continuación se señala** (se deberá indicar en el asunto del correo la leyenda **"PREGUNTAS GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 (NOMBRE DEL LICITANTE)"**) debiendo enviar de **forma legible escaneado el comprobante de pago de Bases** respectivo, por el mismo medio:

**juntadeaclaraciones@puebla.gob.mx**  
**jorge.sanchezgu@puebla.gob.mx**

**QUEDA BAJO LA MÁS ESTRICTA RESPONSABILIDAD DE LOS LICITANTES, LLAMAR AL TELÉFONO (222) 2 29 70 00 /13/ /14/ EXT. 4137/7124 PARA CONFIRMAR QUE SUS PREGUNTAS HAYAN SIDO RECIBIDAS, PREVIO A LA REALIZACIÓN DEL ACTO DE JUNTA DE ACLARACIONES.**

**8.2.-** Lo anterior, con el fin de que la Convocante y la Contratante se encuentren en posibilidad de analizar, responder y dar lectura a las respuestas de las dudas planteadas en tiempo y forma en el evento de Junta de Aclaraciones. En caso de no enviarlas al correo antes mencionado, en el formato correspondiente, y dentro del término señalado anteriormente, la Convocante **NO LAS CONSIDERARÁ PARA EL EVENTO DE JUNTA DE ACLARACIONES.**

**8.3.-** Las preguntas serán aceptadas únicamente a **través del correo electrónico antes mencionado** y dentro de la hora prevista. Solo serán contestadas las





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

preguntas de carácter técnico, legal y económico previamente presentadas, reservándose la Convocante el derecho de resumirlas en caso de que éstas contengan comentarios adicionales.

**8.4.-** Las preguntas de los licitantes deberán realizarse precisando a que punto de las bases o del **ANEXO 1 o anexos** se refieren.

**8.5.-** No se tomarán en cuenta las preguntas de aquellos participantes que no hayan enviado su comprobante de pago de Bases.

### 9.- JUNTA DE ACLARACIONES.

**9.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.** – Se realizará conforme a lo dispuesto en el **PUNTO 4**, del calendario establecido al inicio de estas bases.

**9.2.-** Uno de los representantes de la Convocante dará lectura a las respuestas de las preguntas que los licitantes hayan presentado previo a este evento por escrito en los términos señalados en el **PUNTO 8** de estas bases.

**9.2.1.-** En caso de que alguna de las respuestas emitidas no haya sido precisada con claridad, los licitantes podrán solicitar clarificar la respuesta, tomando en cuenta que, únicamente podrán hacerlo sobre las respuestas relacionadas con alguna de sus preguntas previamente realizadas en los términos señalados en el **PUNTO 8** de las bases. Los licitantes no podrán repreguntar por respuestas de preguntas realizadas por otros participantes; de no tomarse en cuenta lo anterior la Contratante y Convocante no se manifestarán al respecto.

**9.3.-** Los representantes de la Convocante y de la Contratante, así como los licitantes asistentes, firmarán el acta en la cual se encuentran asentadas las aclaraciones a las dudas presentadas y se entregará el acta en medio electrónico. La omisión de firmas por parte de algún asistente no invalidará el contenido y efectos de dicha acta.

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

**9.5.-** Toda vez que, la presencia del licitante no es requisito indispensable para participar en este evento, su inasistencia queda bajo su más estricta

consideración, tomando en cuenta que estará de acuerdo con las aclaraciones realizadas en la misma y que la Convocante se libera de cualquier responsabilidad en relación a que el licitante interesado carezca de alguna información.

La falta de alguna pregunta no invalidará el contenido y efecto del acta.

**LOS LICITANTES DEBERÁN PRESENTAR MEMORIA USB PARA QUE SE LES PROPORCIONE EN ARCHIVO DIGITAL PDF EL ACTA DEL EVENTO.**

### 10.- PRESENTACIÓN DE DOCUMENTACIÓN LEGAL Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.

**10.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.** - Se realizará conforme a lo dispuesto en el **PUNTO 5** del calendario establecido al inicio de estas bases. El **registro** se llevará a cabo **20 minutos antes de esa hora.**

Tomando como base la hora que marca el reloj del recinto mencionado, se cerrarán las puertas del mismo a la hora señalada en el punto 5, no permitiéndose el ingreso a documentación o licitante alguno, quedando descalificado automáticamente y sin responsabilidad alguna para la Convocante.

Para este evento solo podrá ingresar una persona por licitante o su representante debidamente acreditado.

**10.2.-** Los licitantes que adquirieron bases y se hayan inscrito, pero, que no estén presentes al iniciar este acto, quedarán automáticamente descalificados.

### DESARROLLO DEL EVENTO:

**10.3.-** Declaración oficial del evento de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas por parte del Representante de la Convocante.

**10.4.-** Presentación de los representantes de la Convocante, el Órgano Interno de Control y representantes de la Contratante.

**10.5.-** Se pasará lista de asistencia de los licitantes quienes deberán presentar, a través de sus representantes debidamente acreditados los **TRES SOBRES IDENTIFICADOS, CERRADOS Y SELLADOS CON CINTA ADHESIVA**, conforme a lo señalado en los **PUNTOS 3, 4 y 5** de estas bases.

**10.6.-** Previa a la apertura de los tres sobres, el licitante deberá presentar fuera de los sobres la **Constancia de No Inhabilitado vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de**





**adjudicación, el no hacerlo será motivo de descalificación.**

**10.7.-** Con fundamento en el Artículo 85 fracción II de la Ley, se procederá a la apertura del primer sobre, con la documentación legal de cada licitante, que debe contener los originales o copias certificadas y copias simples de la documentación solicitada, mismas que se cotejarán en el momento. Los originales o copias certificadas serán devueltos a los licitantes, excepto lo solicitado en el **ANEXO A**. Las copias simples se quedarán invariablemente en poder de la Convocante.

En caso de que algún licitante quede descalificado por no presentar uno o varios de los documentos legales solicitados en el **PUNTO 3** de las presentes bases, se le hará entrega inmediatamente de los dos sobres que contienen la propuesta técnica, así como la económica, quedando bajo su elección el abandonar el recinto o permanecer hasta la conclusión del evento.

**10.8.-** En caso de que la documentación presentada se encuentre completa, se procederá a abrir el segundo sobre de cada licitante, el cual debe contener lo solicitado en el **PUNTO 4** de estas bases.

**10.9.-** La **CARÁTULA DEL ANEXO B** será rubricada por los asistentes.

**10.10.-** Se levantará acta circunstanciada del evento de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas, asentando los motivos de la descalificación de aquellos licitantes que no se encuentren presentes o hubiesen omitido cualquiera de los requisitos a que se refieren los **PUNTOS 3 y 4** de las presentes bases, las propuestas recibidas y las observaciones respectivas de los licitantes aceptados.

**10.11.-** La omisión de firmas por parte de algún asistente no invalidará el contenido y efectos del acta.

**10.12.-** El tercer sobre de cada licitante, cerrado y sellado con cinta adhesiva, que debe contener la propuesta económica y la garantía de seriedad de propuestas, será debidamente firmado por los asistentes, quedando los mismos en custodia de la Convocante hasta el día del evento de la Apertura de Propuestas Económicas.

**10.13.-** Si se da el caso, en el que algún licitante haya comprado bases y no presente alguno o ninguno de los sobres solicitados, se le dará acceso al evento, pero sin voz y quedará automáticamente descalificado, situación que será asentada en el acta correspondiente.

## 11.- EVALUACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICA.

La convocante y contratante realizarán la evaluación de las propuestas técnicas recibidas y emitirán el dictamen técnico respectivo, mismo que se dará a conocer en el evento señalado en el **PUNTO 12** de estas bases.

### CRITERIOS QUE SE APLICARÁN PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS:

**11.1.-** Se evaluará que la descripción técnica ofertada por el licitante corresponda invariablemente con lo solicitado en el **ANEXO 1**, así como los documentos solicitados en el **PUNTO 4.6**, ambos de las presentes bases.

**11.2.-** La evaluación de las propuestas técnicas se realizará comparando:

- a) Todo lo solicitado en estas bases.
- b) Cartas, Anexos, etc. y
- c) Demás requisitos que se establezcan en la Junta de Aclaraciones.

El no cumplir con lo anterior será causa de descalificación

## 12.- COMUNICACIÓN DE EVALUACIÓN TÉCNICA.

**12.1.- FECHA, HORA Y LUGAR.** – Se llevará a cabo conforme a lo dispuesto en el **PUNTO 6** del calendario establecido de estas bases.

**12.2.-** La Convocante procederá a informar el resultado de la evaluación de las propuestas técnicas, de cada licitante, según dictamen emitido.

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

**12.4.-** Si la propuesta técnica es rechazada y el licitante no asiste a este evento, el tercer sobre cerrado y sellado, quedará en poder de la Convocante, hasta en tanto el licitante acuda a solicitarlo, mediante escrito firmado por la persona autorizada para ello, en un plazo máximo de un mes posteriores a la comunicación del fallo de esta licitación, después de este plazo, será considerada como cancelada y resguardada en el Archivo General. Una vez firmada el acta correspondiente a esta Comunicación de Evaluación Técnica, por los asistentes en el entendido que la falta de alguna firma no invalidará el acta se procederá con:





### 13.- APERTURA DE PROPUESTAS ECONÓMICAS.

#### DESARROLLO DEL EVENTO:

**13.1.-** Declaración oficial del evento de Apertura de Propuestas Económicas por el Representante de la Convocante.

**13.2.-** Se pasará lista de asistencia de los licitantes cuyas propuestas técnicas fueron aceptadas.

**13.3.-** En el caso de las propuestas aceptadas, se procederá a la apertura del tercer sobre y una vez verificada la garantía de seriedad, se dará lectura en voz alta a la propuesta económica.

**13.4-** Cuando algún licitante no asista a este evento y su propuesta técnica sea aceptada, el tercer sobre que debe contener la propuesta económica, así como la garantía solicitada, será abierto por el representante de la Convocante y se procederá a dar lectura a la misma.

**13.5.-** Las propuestas económicas **ANEXO C** serán rubricadas por los asistentes.

**13.6.-** Se levantará acta circunstanciada del evento asentando los importes unitarios y totales de todas y cada una de las propuestas económicas aceptadas y las observaciones respectivas, firmando los asistentes y entregando copia a los mismos.

**13.7.-** Para los fines de la evaluación económica, en caso de error aritmético, prevalecerán los precios unitarios. Cuando se presente un error de cálculo en las propuestas presentadas, solo habrá lugar a su rectificación por parte de la Convocante, cuando la corrección no implique la modificación de precios unitarios. En caso de diferencias entre lo plasmado en papel físico (firmado por la persona autorizada para ello) y lo presentado en medio digital, invariablemente prevalecerá lo plasmado en papel físico.

**NO ES OBLIGATORIA LA PRESENCIA DE LOS LICITANTES, Y LA FALTA DE ALGUNA FIRMA NO INVALIDARÁ EL ACTA DEL EVENTO.**

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

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

**13.10.-** La convocante conservará en custodia las garantías de seriedad de propuestas, hasta la fecha del fallo, en la que se devolverán a los licitantes a partir del día hábil siguiente al mismo; salvo la de aquél a quien se hubiere adjudicado el contrato, la que se retendrá hasta el momento en que el proveedor constituya la garantía de cumplimiento del contrato correspondiente y acredite haberla presentado al área contratante.

**NOTA** Al finalizar el evento de apertura de propuestas económicas uno de los dispositivos **USB** será devuelto a cada licitante con el acta correspondiente en PDF.

### 14.- FALLO.

**14.1.-** La Convocante, con fundamento en lo dispuesto en los Artículos 88 y 90 de la Ley, comunicará vía correo electrónico (el establecido por el licitante en el **ANEXO G** y/o el asentado en los listados de asistencia a los diversos eventos que conforman la presente licitación), el acta de fallo a los licitantes participantes cuyas propuestas fueron susceptibles de evaluarse técnicamente, a partir del plazo señalado en el **PUNTO 7** del calendario establecido al inicio de estas bases **Y HASTA CINCO DÍAS NATURALES SIGUIENTES AL MISMO.**

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

### 15.- DESCALIFICACIÓN DE LOS LICITANTES

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

**15.1.-** Por no estar presentes al iniciar el evento de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas.

**15.1.1.-** Por no presentar fuera del sobre respectivo la **Constancia de No Inhabilitado vigente, con código QR verificable, para participar en procedimientos de adjudicación, conforme a lo establecido en el apartado 2.5 de las bases.**

**15.2.-** Si no presenta o no cumple con todos y cada uno de los requisitos solicitados en las bases de la presente licitación, de conformidad a lo señalado en el Artículo 80 fracción VII de la Ley, ya que todos los requisitos solicitados son esenciales.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GEF-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**15.3.-** Si la propuesta técnica, económica y demás documentos solicitados no se presentan en hojas membretadas originales del licitante, dirigidas a la Convocante, indicando número de licitación, selladas (**obligatorio para personas morales**), rubricadas y en la última hoja el nombre y firma del representante legal de la empresa y/o de la persona facultada para ello conforme a poder notarial.

**15.4.-** Si se comprueba que algún licitante ha acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.

**15.5.-** Si no presenta la garantía solicitada en el **PUNTO 7** de estas bases dentro del tercer sobre o cuando el valor de la garantía de seriedad de propuestas sea inferior al 10% (diez por ciento) del monto total de la oferta sin incluir el I.V.A. (según sea el caso), o si esta garantía no se encuentra debidamente requisitada.

**15.6.-** Cuando se compruebe que algún licitante se encuentre dentro de los supuestos que marca el Artículo 77 de la Ley.

**15.7.-** Si no presenta original y copia de la propuesta o si esta última estuviera incompleta.

**15.8.-** Si su propuesta técnica no indica el periodo de entrega o periodo de garantía o si éstos no se ajustan a los establecidos en estas bases o en Junta de Aclaraciones.

**15.9.-** Si en la propuesta ya sea legal, técnica o económica, existe información que se contradiga, o resulte ambigua y confusa para realizar la evaluación correspondiente.

**15.10.-** En caso de que la carta solicitada en el **PUNTO 3.2** se presente con alguna restricción o salvedad.

**15.11.-** Cualquier punto o concepto adicional no solicitado en las bases, que sea presentado en la propuesta técnica o económica y que afecte a los intereses del Gobierno del Estado de Puebla.

**15.12.-** Si se demuestra que el licitante utiliza o ha utilizado documentación no auténtica, falsa, apócrifa o declarado falsamente en este o cualquier otro procedimiento de adjudicación previsto por la Ley en el que se encuentre participando, cualquiera que sea el estado del procedimiento en cuestión.

**15.13.-** La inclusión de elementos en cualquiera de las propuestas técnica, económica e incluso en la documentación legal, que implique el otorgamiento de

bienes en condiciones inferiores a las establecidas por las bases y eventualmente modificadas por la Junta de Aclaraciones, toda vez que lo anterior representa una negociación indirecta de las Bases, de conformidad con lo establecido en los Artículos 79 fracción V y 80 fracción X de la Ley de la materia expresamente establecen que el contenido de las bases no es negociable.

**15.14.-** En aquellos casos en que la inclusión sea de elementos que impliquen condiciones superiores a las establecidas, se estará a lo que al efecto determine la Contratante, previo análisis de la conveniencia de la aceptación de dichas condiciones, por lo que de determinarse que no son convenientes, será procedente la descalificación.

**15.15.-** Por no cumplir con la descripción completa y detallada de los bienes en su **propuesta técnica** conforme al **ANEXO 1** de estas bases, así como por no considerar los cambios derivados de la junta de aclaraciones.

**15.16.-** Por no presentar **CARÁTULA DEL ANEXO B, ANEXOS B y C**, debidamente requisitados, o bien la información requerida no coincida conforme a lo solicitado en el **ANEXO 1** o bien, si éste no se presenta en los formatos indicados en estas bases.

**15.17.-** Si en el evento señalado en el **PUNTO 10** de estas bases, no presenta alguno de los 3 sobres requeridos.

**15.18.-** Por no aplicar en sus propuestas, los cambios derivados de la Junta de Aclaraciones.

**15.19.-** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito legal solicitado en el **PUNTO 3** de las presentes bases.

**15.20.-** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito técnico solicitado en el **PUNTO 4** de las presentes bases.

**15.21.-** Por no presentar o por no cumplir con algún requisito económico solicitado en el **PUNTO 5** de las presentes bases.

**15.22.-** Por presentar en propuestas legal, técnica y económica documentación no legible.

**15.23.-** Por no indicar y adjuntar en su propuesta técnica lo solicitado en el **PUNTO 4.6.1** de las presentes bases.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**15.24.-** Por no presentar en su propuesta técnica en español o con traducción simple al español los folletos, catálogos o fichas técnicas con las principales características de los bienes ofertados, de conformidad con lo solicitado en el **PUNTO 4.6.2** de las bases.

**15.25.-** Por presentar documentación en inglés u otro idioma sin adjuntar traducción simple al español.

**15.26.-** Por presentar dos o más propuestas técnicas o económicas por partida.

**15.27.-** Por no presentar las propuestas legales, técnicas y económicas originales con firma autógrafa del licitante o la persona autorizada para ello.

**15.28.-** Por que su propuesta económica rebase el presupuesto autorizado.

#### 16.- CRITERIOS DE ADJUDICACIÓN.

**16.1.-** El criterio de adjudicación será en favor de aquel licitante que cumpla con los requisitos legales, técnicos, económicos y oferte el precio más bajo por partida.

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

**16.3.-** Si una vez verificado lo establecido en el punto anterior, apareciere que más de un licitante tiene su domicilio fiscal dentro del territorio del Estado de Puebla, la partida o partidas se dividirán entre los participantes empatados y en caso de que no sea susceptible de ser dividido, se establecerá el procedimiento de puja a la baja, en el cual todos los Licitantes en empate, podrán en ese mismo acto reevaluar sus propuestas y otorgar un nuevo precio **mismo que por ningún motivo deberá ser superior al originalmente presentado**, de conformidad con el Artículo 89 de la Ley en la materia.

**16.4.-** El presente procedimiento será en la modalidad de contrato abierto, de acuerdo al Artículo 108 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, por lo que la contratante está obligada a adquirir las cantidades mínimas requeridas, quedando pendiente las cantidades máximas en función de las necesidades y suficiencia presupuestal de la contratante, conforme a lo establecido en los siguientes Anexos:

Para la partida 1: Anexos 2.1,2.2

Para la partida 2: Anexos 4.1,4.2

Para la partida 3: Anexos 5.1, 5.2

Para la partida 4: Anexos 6.1, 6.2

Para la partida 5: Anexos 7.1, 7.2

Para la partida 6: Anexos 3.1, 3.2

#### 17.- DECLARACIÓN DE LICITACIÓN Y/O PARTIDA DESIERTA O CANCELADA.

La presente licitación o alguna de sus partidas podrá declararse desierta y/o cancelada en los siguientes casos:

**17.1.-** Cuando las propuestas presentadas **no reúnan los requisitos esenciales** previstos en las bases de la presente licitación, con fundamento en el Artículo 92 fracción I de la Ley.

**17.2.-** Si después de efectuada la evaluación, no fuese posible adjudicar el contrato objeto de la presente licitación con ningún licitante porque sus precios **rebasen** el presupuesto autorizado, de conformidad con el Artículo 92 fracción II de la Ley.

**17.3.-** Cuando **no adquieran las bases de esta licitación por lo menos tres licitantes** o habiéndose inscrito no se presente ninguna propuesta, de conformidad con el Artículo 92 fracción III de la Ley.

**17.4.-** Si después de realizarse la evaluación, no fuera posible adjudicar a ninguno de los licitantes por así convenir a los intereses de la Convocante y/o Contratante, de conformidad con el Artículo 92 fracción IV de la Ley.

**17.5.-** Por caso fortuito o fuerza mayor, o bien, existan circunstancias que provoquen la extinción de la necesidad de los bienes o de esta licitación de conformidad con el Artículo 91 de la Ley.

**17.6.-** Por restricciones presupuestales de la Contratante.

#### 18.- GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO Y VICIOS OCULTOS.

**18.1.-** De conformidad con el Artículo 126 fracción III de la Ley, el licitante adjudicado garantizará el cumplimiento del contrato, así como la indemnización en caso de vicios ocultos, mediante cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca otorgada a favor del Gobierno del Estado de Puebla.





Para el caso de las pólizas de fianza, se deberá incluir una leyenda en el cuerpo de dicho instrumento, en la que se aclare que esa póliza se expide a favor del **Gobierno del Estado de Puebla** a través de la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración, conforme al **Anexo E**.

En todos los casos será por un importe equivalente al **10% (diez por ciento) del monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA**.

Esta garantía deberá presentarse al área Contratante, para cubrir el cumplimiento oportuno en la entrega de los bienes, calidad y vicios ocultos.

**18.2.-** No se aceptarán garantías de cumplimiento de contrato y vicios ocultos diferente a cheque certificado, de caja, fianza o hipoteca, con independencia del texto del contrato y del importe adjudicado.

**18.3.-** Cabe destacar que en caso de que algún licitante adjudicado no presente la garantía de cumplimiento, se estará a lo previsto en el Artículo 105 de la Ley.

**18.4.-** Con fundamento en el Artículo 128 de la Ley, la garantía de cumplimiento de contrato y vicios ocultos deberá presentarse a más tardar dentro de los **cinco días naturales** siguientes al que se firme el contrato.

## 19.- CONTRATOS.

**19.1.-** El licitante adjudicado, deberá presentarse a firmar y recibir el contrato derivado de la presente licitación dentro de los **5 DÍAS HÁBILES** siguientes a la notificación del fallo respectivo, en las instalaciones de la Contratante, con los documentos señalados (original y dos copias) y a través de los representantes acreditados:

**a)** Constancia de situación fiscal con una antigüedad de expedición no mayor a 30 días naturales.

**b)** Acta Constitutiva de la persona jurídica o acta de nacimiento, en caso de ser persona física. Para el caso de que la empresa haya tenido modificaciones a su Acta Constitutiva, deberá presentar las últimas modificaciones correspondientes.

**c)** Poder Notarial del representante o apoderado legal de la empresa.

**d)** Identificación oficial vigente con fotografía del apoderado o representante legal.

**e)** Comprobante de domicilio de la persona moral con una antigüedad no mayor a tres meses. En caso de que el comprobante de domicilio no se encuentre a su nombre, deberá presentar copia simple legible del contrato de arrendamiento o comodato, junto con copia simple legible de las identificaciones de los suscribientes del contrato, con facultades legales correspondientes.

**f)** Constancia de Inscripción al Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla, vigente.

**g)** Constancia de No Inhabilitado de Personas Físicas y/o Jurídicas, vigente, con Código QR verificable.

**h)** Constancia de No Adeudo relativa al cumplimiento formal de obligaciones y la inexistencia de créditos fiscales expedida por la Secretaría de Planeación, Finanzas y Administración del Estado de Puebla, vigente y con Código QR verificable. De conformidad con el Artículo 31 en el apartado B de Otros Servicios, Fracción II de la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal 2026 y el Artículo 24 E del Código Fiscal del Estado de Puebla.

**i)** Documento vigente en el que conste, la opinión positiva respecto del cumplimiento de sus obligaciones fiscales ante el Servicio de Administración Tributaria (SAT). Lo anterior, de conformidad con lo establecido en el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación, regla 2.1.36 de la Resolución Miscelánea Fiscal para 2026, publicada en el Diario Oficial de la Federación. Deberá contener código QR legible que permita su verificación de autenticidad de acuerdo al formato oficial emitido por el sistema correspondiente.

**j)** De conformidad con el anexo 8, para las Bodegas Regionales el licitante que resulte adjudicado deberá presentar las escrituras de propiedad o los contratos de arrendamiento de cada una de estas, en caso de ser contrato de arrendamiento deberá adjuntar los siguientes documentos:

- Copia de identificación oficial y de ser el supuesto copia del poder notarial del arrendador.
- Copia de identificación oficial y poder notarial del arrendatario.
- Acta constitutiva del arrendatario.
- Copia de las escrituras de la bodega.
- Fotografías de las instalaciones de la bodega.

**Todos los documentos solicitados en este numeral también deberán ser presentados en dispositivo de almacenamiento USB.**

**En su caso, aquellos documentos que, con motivo de esta licitación, se hubieren comprometido a entregar.**





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

Lo anterior permitirá elaborar, firmar y recibir el contrato derivado a la presente licitación dentro de los **5 DÍAS HÁBILES** siguientes a la notificación del fallo respectivo, en las instalaciones de la Contratante.

**19.2.-** En caso de no presentarse a la formalización del contrato, o no presentar alguno de los documentos mencionados en el **PUNTO 19.1** dentro del tiempo y lugar estipulado en el punto anterior, no se podrá proceder a la formalización del contrato y se hará efectiva la garantía de seriedad de propuesta; ante ello, la contratación podrá efectuarse con el licitante que haya presentado la siguiente proposición solvente más baja, y así sucesivamente en caso de que este último no acepte la adjudicación, siempre que la diferencia en precio con respecto a la propuesta que inicialmente hubiere resultado ganadora, no sea superior al monto autorizado (Artículo 105 párrafo segundo de la Ley).

**19.3.-** El **Administrador del Contrato**, Será el responsable de desempeñar lo establecido en el Contrato y tramitar a petición del verificador, las acciones necesarias para el cumplimiento de las obligaciones contractuales.

Podrá solicitar a la autoridad competente la suspensión o cancelación del registro del licitante adjudicado en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Puebla y que ésta conforme a derecho lo inhabilite temporalmente para participar en procedimientos de adjudicación o celebrar contratos regulados por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en los casos de incumplimiento de las obligaciones contractuales y que, como consecuencia, causen daños o perjuicios graves a la Dependencia o Entidad de que se trate; así como aquellos que entreguen bienes o presten servicios con especificaciones distintas de las convenidas, de conformidad con el Artículo 136 de la Ley en la materia.

El **Verificador del Contrato**, Será el responsable de recibir los insumos y deberá supervisar que la entrega de los mismos se haya realizado en tiempo y forma, de conformidad con las especificaciones técnicas estipuladas, solicitar al licitante adjudicado todos los datos e informes relacionados con los actos y obligaciones que emanen del Contrato, notificar de cualquier inconsistencia al administrador, así como vigilar la correcta diligencia del mismo.

**19.4.-** Con fundamento en el Artículo 80 fracción XXIV, la indicación de que el licitante que no firme el contrato por causas imputables al mismo será sancionado en términos del Artículo 136 de la Ley.

**19.5.-** De conformidad con los Artículos 126 fracción III, 128 de la Ley, así como los **PUNTOS 18.1, 18.2, 18.3 y 18.4** de las bases, el licitante adjudicado, deberá presentar a la dependencia Contratante, dentro de los **5 días naturales** siguientes contados a partir de la firma de contrato, la Garantía de Cumplimiento, para los efectos precisados en la Ley y los citados puntos de las bases.

## 20.- TRANSPORTACIÓN.

**20.1.-** La forma de transporte que utilice el Proveedor, será bajo su absoluta responsabilidad y deberá garantizar la entrega de los bienes, en el tiempo requerido y en condiciones óptimas, tales que preserven la calidad de éstos.

**20.2.-** La transportación de los bienes, seguros y maniobras de descarga en los almacenes de la Contratante, no implicará costos adicionales para la misma, quedando éstos a cargo del Proveedor.

**20.3.-** Cualquier bien y/o alguna de sus partes que resulte con daño, por defectos de transporte, será devuelto(a) al Proveedor y deberá ser sustituido(a) a satisfacción de la Contratante.

## 21.- LUGAR DE ENTREGA.

**21.1.- LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES. –** Deberán entregarse en los lugares establecidos en el Anexo 8, en un horario de 09:00 a 16:00 horas de lunes a viernes en días hábiles.

**21.2.-** La entrega de los bienes deberá ser notificada a la Convocante mediante el formato identificado como **"ANEXO H"** al correo electrónico **alma.caraza@puebla.gob.mx**, con una anticipación mínima de 24 hrs, de conformidad con lo dispuesto por el Artículo 107 fracción IV de la Ley.

Teléfono para notificación: **(222) 2 29 70 00 ext. 4137/7124.**

## 22.- DEVOLUCIONES.

**22.1.-** La Contratante podrá hacer devoluciones de los bienes cuando no cumplan con los requisitos solicitados en las Bases, asimismo, cuando se comprueben deficiencias en la calidad de los bienes suministrados por el Proveedor. Las devoluciones se harán dentro del periodo de garantía, en estos casos el Proveedor se obliga a reponer el 100% del volumen devuelto, o bien si durante el periodo de garantía los bienes sufrieran cambios físicos ocasionados por causas imputables al Proveedor, deberán ser devueltos y canjeados en su totalidad, en un término no mayor a **24 horas** a partir de la fecha en que el Proveedor reciba la notificación de los





productos que se encuentran con deficiencias; en caso de no cumplir con lo establecido, se hará acreedor a sanciones.

### 23.- SANCIONES Y PENAS CONVENCIONALES.

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

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

**23.1.-** Cuando los licitantes no sostengan sus propuestas o se retiren de la licitación, después del acto de Apertura de Propuestas Técnicas.

**23.2.-** Cuando el licitante adjudicado no confirme su aceptación para que se le adjudique el contrato dentro de los 5 (cinco) días hábiles siguientes a la fecha en que se hubiere comunicado el fallo.

**23.3.-** Cuando el licitante adjudicado no entregue la garantía de cumplimiento, dentro de los **5 (cinco) días naturales** posteriores a la firma del contrato.

**23.4.-** Se hará efectiva la garantía de cumplimiento, cuando exista incumplimiento en la entrega de los bienes, o no suministrarlos en los plazos y especificaciones establecidos en las bases o con características inferiores a las pactadas

**23.5.-** Las penas convencionales que se aplicarán por causas imputables al licitante adjudicado, cuando existan retrasos en la entrega de los bienes o en las subsecuentes entregas conforme a:

El 2% por el monto correspondiente a los bienes entregados (sin incluir I.V.A.) que se encuentren diferentes a lo solicitado en los Anexos (que abajo se detallan) ya sea por características, contenido, estado deficiente, maltrato, rotos, etc.

- Para la partida 1: Anexos 2
- Para la partida 2: Anexos 4
- Para la partida 3: Anexos 5
- Para la partida 4: Anexos 6
- Para la partida 5: Anexos 7
- Para la partida 6: Anexos 3

El 2% por el monto correspondiente a los bienes no entregados (sin incluir I.V.A.) y por cada día natural de retraso, inclusive, por la entrega de bienes diferentes o bienes de calidad inferior a lo establecido en el contrato.

El 2% por la entrega parcial de los bienes (sin incluir I.V.A.) no entregados en las partidas 1, 2, 3,4,5 y 6.

El 2% por el monto correspondiente a los bienes (sin incluir I.V.A.) que presenten vicios ocultos y que no hayan sido reemplazados en un tiempo máximo de 24 horas.

Las penas antes descritas serán deducidas a través de cheque certificado, de caja, nota de crédito o transferencia electrónica. Dicho documento que deberá estar a nombre de: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Puebla y deberá ser presentado previamente a la entrega de la facturación.

Los licitantes deberán dar preferencia a productos nacionales y deberán considerar el 30% del presupuesto para los pequeños productores locales dentro del Estado de Puebla preferentemente.

En ningún caso el monto de las penas convencionales será superior, en su conjunto, al monto total de la garantía de cumplimiento del contrato.

La Contratante podrá rescindir el contrato haciendo efectiva la póliza de garantía y podrá adjudicar el contrato al segundo lugar, de conformidad con el artículo 122 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

Aplicación de las sanciones estipuladas en la Ley.

### 24.- PAGO.

**24.1.-** El proveedor deberá ingresar sus facturas con la Contratante cubriendo los requisitos legales y administrativos vigentes, ya que será responsabilidad del proveedor, los inconvenientes que para su cobro representen.

Las facturas deberán ser expedidas de acuerdo con lo siguiente:

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>NOMBRE</b>    | SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA |
| <b>R.F.C.</b>    | SDI-770218-CAA   |
| <b>DIRECCIÓN</b> | AVENIDA REFORMA 1305, CENTRO HISTÓRICO DE PUEBLA, PUEBLA, C.P. 72000.  |

**24.2.-** La Contratante no cubrirá facturas de bienes que no estén entregados en su totalidad, además no liberará el pago de las facturas correspondientes si éstas no cuentan con toda la documentación que ampare la total entrega de los bienes.

**24.3.-** El pago se realizará posterior a cada entrega programada durante el periodo del contrato y dentro de los 30 días naturales siguientes a la recepción de la factura debidamente requisitada, conciliada, validada, y las remisiones de los bienes recibidos a entera satisfacción de la Contratante.





**24.4.-** No se otorgarán anticipos al licitante adjudicado en esta licitación.

**24.5.-** No aplica la retención del 5 al millar, toda vez que la obra se financia con recursos del Fondo de Aportaciones Múltiples (FAM) del Ramo 33, los cuales son recursos federalizados con destino específico conforme a la Ley de Coordinación Fiscal, por lo que no procede efectuar retenciones distintas a las previstas en la normativa del fondo.

**24.6.-** Solo será cubierto por la Contratante el IVA, cualquier otro impuesto o derecho deberá ser cubierto por parte del Proveedor.

### 25.- ASPECTOS VARIOS.

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

**25.2.-** Una vez iniciado el evento de Presentación de Documentación Legal y Apertura de Propuestas Técnicas, no podrá ingresar licitante alguno o introducir al recinto documento de cualquier índole.

Únicamente podrá ingresar una persona por licitante para los eventos del presente procedimiento.

**25.3.-** Los lugares, fechas y horarios de los distintos eventos que conforman la licitación podrán ser suspendidos, cambiados o diferidos de conformidad con las necesidades de la Convocante con el fin de proveer al óptimo desarrollo de la Licitación, siempre apegándose a lo dispuesto para tal efecto en la Ley, por lo anterior será de la más estricta responsabilidad del licitante por medio de sí o de quien lo represente, el presentarse en todos y cada uno de los eventos, tanto en las fechas indicadas en las presentes bases, así como en las que al efecto sean señaladas como sustitución a éstas, lo cual invariablemente le será señalado en los eventos de Junta de Aclaraciones o de aperturas. Lo anterior, sin que bajo ninguna circunstancia tenga la Convocante obligación alguna de notificar personalmente al licitante acerca del estado, resultado, fechas, horas o lugares de cualquier evento de la presente licitación, pues, en estas bases le han sido informadas tales circunstancias o lo serán en las actas que al efecto se levanten.

### 26.- INCONFORMIDADES.

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

### 27.- AVISO DE PRIVACIDAD

**27.1.-** De conformidad con los artículos 23 y 26 párrafo segundo de la Ley General de Protección de Datos Personales en Posesión de sujetos Obligados; artículos 34, 36 y 37 de la Ley de Protección de Datos Personales en Posesión de Sujetos obligados del Estado de Puebla, se adoptarán las medidas necesarias para garantizar la seguridad de los datos personales que correspondan, evitando su alteración, pérdida, transmisión o acceso no autorizado; al respecto, toda persona interesada podrá consultar el aviso de privacidad en la dirección electrónica:

[https://transparencia.puebla.gob.mx/media/k2/attachments/BASE\\_DE\\_DATOS\\_DE\\_LOS\\_PROCEDIMIENTOS\\_DE\\_ADQUISICIONES,\\_ARRENDAMIENTOS\\_Y\\_SERVICIOS\\_DE\\_LA\\_ADMINISTRACION\\_P%3%93N\\_P%3%93ABLICA\\_ESTATAL.pdf](https://transparencia.puebla.gob.mx/media/k2/attachments/BASE_DE_DATOS_DE_LOS_PROCEDIMIENTOS_DE_ADQUISICIONES,_ARRENDAMIENTOS_Y_SERVICIOS_DE_LA_ADMINISTRACION_P%3%93N_P%3%93ABLICA_ESTATAL.pdf)

**A T E N T A M E N T E**  
**CUATRO VECES HEROICA PUEBLA DE**  
**ZARAGOZA A 12 DE MARZO DE 2026**

**C. ALMA DIANA GARCÍA RODRÍGUEZ**  
**DIRECTORA GENERAL DE ADJUDICACIONES.**

LAGP/ELS/JLSG/ADCS





**ANEXO A**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

Por medio de la presente, en mi carácter de representante legal/apoderado legal/administrador único de (**RAZÓN SOCIAL**) declaro bajo protesta de decir verdad que:

**A) PERSONA FÍSICA**

- Que no me encuentro en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X y XI de la Ley.
- Que conozco en su integridad y manifiesto mi conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GEP-SPFA-LPN-051-240/2026**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Soy: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa), o

**B) PERSONA MORAL**

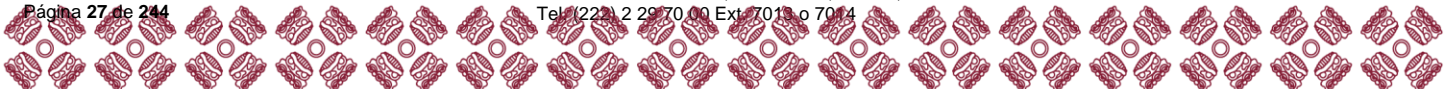
- Cuento con facultades suficientes para suscribir a nombre de mi representada la propuesta correspondiente.
- Que el poder con el que acredito mi representación no me ha sido revocado ni limitado en forma alguna.
- Que mi representada no se encuentra en ninguno de los supuestos del Artículo 77 fracciones I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X y XI de la Ley.
- Que conozco en su integridad y manifiesta su conformidad con todos y cada uno de los puntos y requisitos esenciales establecidos en el presente procedimiento **GEP-SPFA-LPN-051-240/2026**.
- Que sujeto la información proporcionada en la documentación legal, en la propuesta técnica y económica a la evaluación de la Convocante y la Contratante.
- Manifiesto que mi representada es: **MICRO, PEQUEÑA, MEDIANA o GRANDE** empresa. (Especificar el tamaño de empresa).

**ATENTAMENTE  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD  
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL  
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA  
SELLO DE LA EMPRESA**

**Notas:**

En caso de que el Licitante sea persona física, deberá adecuar el formato con sus datos respectivos. Deberá adecuar el cargo de la persona facultada conforme al instrumento notarial.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**CARÁTULA DEL ANEXO B**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**RESUMEN DE LA PROPUESTA TÉCNICA**

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

| <b>NOMBRE DEL LICITANTE:</b>       |                 |                 |                  |  |
|------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|--|
| <b>DIRIGIDA A:</b>                 |                 |                 |                  | SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA, A TRAVÉS DE LA DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS DE LA DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES DE LA SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN |
| <b>LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL</b> |                 |                 |                  | GEP-SPFA-LPN-051-240/2026  |
| <b>ADQUISICIÓN DE:</b>             |                 |                 |                  | INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA  |
| NO. DE PARTIDA                     | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN GENERAL  |
| 1                                  | 1               | 1               | LOTE             | ADQUISICIÓN DE DESAYUNOS ESCOLARES.  |
| 2                                  | 1               | 1               | LOTE             | ADQUISICIÓN ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA.  |
| 3                                  | 1               | 1               | LOTE             | ADQUISICIÓN DE DESPENSAS.  |
| ETC                                | ETC             | ETC             | ETC              | ETC  |

NOTA: EN EL PRESENTE FORMATO SOLO DEBERÁN INCLUIRSE LAS PARTIDAS QUE COTICE EL LICITANTE

**ATENTAMENTE**  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**  
**LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL**  
**O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA**  
**SELLO DE LA EMPRESA**





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO B**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**PROPUESTA TÉCNICA**

Formato para la presentación de la Propuesta Técnica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

| NOMBRE DEL LICITANTE:            |  |                 |                  |   |
|----------------------------------|--|-----------------|------------------|---|
| NO. DE PARTIDA                   | CANTIDAD MÍNIMA  | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN DE LA PARTIDA CONFORME AL ANEXO 1 COMPLETO Y LO QUE RESULTE APLICABLE DE LA JUNTA DE ACLARACIONES |
| 1                                |  |                 |                  |   |
| 2                                |  |                 |                  |   |
| 3 (ETC)                          | EL LICITANTE DEBERÁ AGREGAR LAS FILAS NECESARIAS PARA PRESENTAR DE MANERA COMPLETA SU PROPUESTA TÉCNICA. |                 |                  |   |
| TIEMPO DE ENTREGA DE LOS BIENES: |  |                 |                  |   |
| PERIODO DE GARANTÍA:             |  |                 |                  |   |
| LUGAR DE ENTREGA DE LOS BIENES:  |  |                 |                  |   |

**ATENTAMENTE  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD  
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL  
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA  
SELLO DE LA EMPRESA**

**NOTAS:**

- 1.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación.
- 2.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta técnica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 3.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 4.- Sellada (obligatorio en caso de ser persona moral), FIRMADA en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.
- 5.- En el presente formato solo deberán incluirse las partidas que cotice el licitante.
- 6.- En caso de que no aplique nombre del distribuidor, los licitantes deberán indicar NO APLICA conforme al Anexo 9.





**ANEXO B1**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CURRÍCULUM VITAE DEL LICITANTE**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

**INDICACIONES: Todos los campos del presente anexo se deberán llenar sin excepción alguna.**

Se podrán utilizar los espacios que requiera en cada uno de los campos del presente anexo.

\_\_\_\_\_(Nombre completo)\_\_\_\_ manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados así como que cuento con facultades suficientes para suscribir la propuesta en el presente procedimiento de adjudicación, a nombre y representación de: (persona jurídica); y que la documentación que se entrega con la propuesta es verídica, legítima y fidedigna.

| 1. INFORMACIÓN GENERAL   |   |                     |
|--|---|---------------------|
| NOMBRE DEL LICITANTE   |   |                     |
| RFC CON HOMOCLAVE  |   |                     |
| DOMICILIO FISCAL   | CALLE:  | NÚMERO:             |
|  | COLONIA:  | C.P.                |
|  | DELEGACIÓN O MUNICIPIO:                           | ENTIDAD FEDERATIVA: |
| TELÉFONOS DE CONTACTO  |   |                     |
| NOMBRE Y CORREO ELECTRÓNICO DEL CONTACTO   |   |                     |
| NOMBRE COMPLETO DEL REPRESENTANTE LEGAL/APODERADO LEGAL/ADMINISTRADOR ÚNICO  |   |                     |
| 2. PRINCIPALES SERVICIOS O PRODUCTOS QUE MANEJE, INDICANDO SUS PRINCIPALES MARCAS, (ÉSTOS DEBEN SER PRODUCTOS IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN). |   |                     |
|  |   |                     |
| 3. INDICAR LA EXPERIENCIA QUE SE TIENE EN LA VENTA O COMERCIALIZACIÓN DE BIENES IGUALES O SIMILARES A LOS SOLICITADOS EN EL PROCEDIMIENTO (ESTÁ DEBE SER MÍNIMA DE 1 AÑO DE ANTIGÜEDAD). |   |                     |
|  |   |                     |
| 4. RELACIÓN DE PRINCIPALES CLIENTES (MÍNIMO 3)<br>DEBERÁN SER DEL MISMO GIRO O SIMILAR AL SOLICITADO EN EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN  |   |                     |
| 1  | NOMBRE COMPLETO:                                  |                     |
|  | DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ.                 |                     |
|  | CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA) |                     |
|  | ESPECIFICACIÓN DEL BIEN                           |                     |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | DIRECCIÓN:  |  |
|   | TELÉFONOS CON LADA:                               |  |
|   | CORREO ELECTRÓNICO:                               |  |
| 2 | NOMBRE COMPLETO:                                  |  |
|   | DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ                  |  |
|   | CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA) |  |
|   | ESPECIFICACIÓN DEL BIEN                           |  |
|   | DIRECCIÓN:  |  |
|   | TELÉFONOS CON LADA:                               |  |
|   | CORREO ELECTRÓNICO:                               |  |
| 3 | NOMBRE COMPLETO:                                  |  |
|   | DEPARTAMENTO AL QUE SE LE VENDIÓ                  |  |
|   | CONTACTO DE VENTA (NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA) |  |
|   | ESPECIFICACIÓN DEL BIEN                           |  |
|   | DIRECCIÓN:  |  |
|   | TELÉFONOS CON LADA:                               |  |
|   | CORREO ELECTRÓNICO:                               |  |

**ATENTAMENTE**  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**  
**LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL**  
**O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA**  
**SELLO DE LA EMPRESA**

**Notas:**

En caso de que el Licitante sea persona física, deberá adecuar el formato con sus datos respectivos. Deberá adecuar el cargo de la persona facultada conforme al instrumento notarial.



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO C**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**PROPUESTA ECONÓMICA**

Formato para la presentación de la Propuesta económica con características originales, el licitante tendrá que tomar en cuenta todos los cambios que se generen de la Junta de Aclaraciones para la presentación de su propuesta.

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**  
**SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN**  
**DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES**  
**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**  
**PRESENTE**

| NO. DE PARTIDA                        | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PARTIDA                   | NO. DE PRODUCTO | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO         | CONFORME AL ANEXO 2.1                 |                       | PRECIO UNITARIO INTEGRADO | I.V.A.       | PRECIO TOTAL POR PRODUCTO CON I.V.A. INCLUIDO | PRECIO TOTAL MÍNIMO | PRECIO TOTAL MÁXIMO |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|---|-----------------|--|---------------------------------------|-----------------------|---------------------------|--------------|---|---------------------|---------------------|
|                                       |                 |                 |                  |   |                 |  | CANTIDAD TOTAL MÍNIMA                 | CANTIDAD TOTAL MÁXIMA |                           |              |   |                     |                     |
| 1                                     | 1               | 1               | LOTE             | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE | 1               | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA | 103320                                | 252000                |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 2               | ALVERJÓN                                 | 41328                                 | 100800                |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 3               | ARROZ PULIDO                             | 165312                                | 403200                |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 4               | ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA              | 826560                                | 2016000               |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 5               | AMARANTO TOSTADO                         | 185976                                | 453600                |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 6               | CACAHUATE TOSTADO                        | 37195                                 | 90720                 |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 7               | CHAMPIÑONES REBANADOS                    | 120960                                | 295024                |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 8               | CHICHAROS Y ZANAHORIAS                   | 112713                                | 274909                |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 9               | FRIJOL NEGRO                             | 206640                                | 504000                |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 10              | FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA     | 165312                                | 403200                |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 11              | HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA             | 123984                                | 302400                |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 12              | LECHE DESCREMADA EN POLVO                | 247968                                | 604800                |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 13              | LENTEJA GRANO CHICO                      | 82656                                 | 201600                |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 14              | GRANOS DE ELOTE                          | 41328                                 | 100800                |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 15              | SARDINA EN SALSA DE TOMATE               | 137760                                | 336000                |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 16              | SOYA TEXTURIZADA                         | 472320                                | 1152000               |                           |              |   |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 17              | POLLO DESHEBRADO SELLADO AL VACÍO        | 137760                                | 336000                |                           |              |   |                     |                     |
| <b>IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA</b> |                 |                 |                  |   |                 |  | <b>IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA</b> |                       |                           | <b>TOTAL</b> |   |                     |                     |
| NO. DE PARTIDA                        | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PARTIDA                   | NO. DE PRODUCTO | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO         | CONFORME AL ANEXO 4.1                 |                       | PRECIO UNITARIO INTEGRADO | I.V.A.       | PRECIO TOTAL POR PRODUCTO CON I.V.A. INCLUIDO | PRECIO TOTAL MÍNIMO | PRECIO TOTAL MÁXIMO |
|                                       |                 |                 |                  |   |                 |  | CANTIDAD TOTAL MÍNIMA                 | CANTIDAD TOTAL MÁXIMA |                           |              |   |                     |                     |
| 2                                     | 1               | 1               | LOTE             | PROGRAMA DE ATENCIÓN                                | 1               | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA | 2636                                  | 6430                  |                           |              |   |                     |                     |

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA                                   |                 |                 |                  |                                   |  |                                 |  |  |        |   |                                     |                       |                 | IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA |                     |  |  | TOTAL |  |
|--|-----------------|-----------------|------------------|-----------------------------------|--|---------------------------------|--|--|--------|---|-------------------------------------|-----------------------|-----------------|--------------------------------|---------------------|--|--|-------|--|
| NO. DE PARTIDA   | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PARTIDA | NO. DE PRODUCTO  | CANTIDAD REQUERIDA POR PRODUCTO | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO                       | PRECIO UNITARIO INTEGRADO POR PRODUCTO   | I.V.A. | PRECIO TOTAL POR PRODUCTO CON I.V.A. INCLUIDO | PRECIO TOTAL INTEGRADO POR DESPENSA | CONFORME AL ANEXO 5.1 |                 | PRECIO TOTAL MÍNIMO            | PRECIO TOTAL MÁXIMO |  |  |       |  |
|  |                 |                 |                  |                                   |  |                                 |  |  |        |   |                                     | CANTIDAD MÍNIMA       | CANTIDAD MÁXIMA |                                |                     |  |  |       |  |
| ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD (RACIONES) | 2               |                 |                  |                                   | 2  | 1                               | ALVERJÓN   | 2109                                     |        | 5144  |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 3               |                 |                  |                                   | 3  | 1                               | ARROZ PULIDO   | 4218                                     |        | 10288   |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 4               |                 |                  |                                   | 4  | 1                               | ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA                            | 21091                                    |        | 51442   |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 5               |                 |                  |                                   | 5  | 1                               | AVENA EN HOJUELAS                                      | 3164                                     |        | 7716  |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 6               |                 |                  |                                   | 6  | 1                               | CHAMPIÑONES REBANADOS                                  | 3086                                     |        | 7528  |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 7               |                 |                  |                                   | 7  | 1                               | CHICHAROS Y ZANAHORIAS                                 | 2876                                     |        | 7015  |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 8               |                 |                  |                                   | 8  | 1                               | FRIJOL NEGRO   | 5273                                     |        | 12860   |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 9               |                 |                  |                                   | 9  | 1                               | FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA                   | 4218                                     |        | 10288   |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 10              |                 |                  |                                   | 10   | 1                               | HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO                           | 3164                                     |        | 7716  |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 11              |                 |                  |                                   | 11   | 1                               | LECHE DESCREMADA EN POLVO                              | 6327                                     |        | 15432   |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 12              |                 |                  |                                   | 12   | 1                               | LENTEJA GRANO CHICO                                    | 2109                                     |        | 5144  |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 13              |                 |                  |                                   | 13   | 1                               | HARINA DE AMARANTO                                     | 4218                                     |        | 10288   |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 14              |                 |                  |                                   | 14   | 1                               | SOYA TEXTURIZADA                                       | 6026                                     |        | 14698   |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 15              |                 |                  |                                   | 15   | 1                               | POLLO DESHEBRADO SELLADO AL VACIO                      | 31636                                    |        | 77162   |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 16              |                 |                  |                                   | 16   | 1                               | LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRIK | 55104                                    |        | 134400  |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 17              |                 |                  |                                   | 17   | 1                               | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON CACAHUATE               | 55104                                    |        | 134400  |                                     |                       |                 |                                |                     |  |  |       |  |
|  | 3               | 1               | 1                | LOTE                              | PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD (DESPENSAS) | 1-14                            | 1  | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA |        |   |                                     |                       | 477240          | 1164000                        |                     |  |  |       |  |
| IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA                                   |                 |                 |                  |                                   |  |                                 |  | IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA           |        |   |                                     | TOTAL                 |                 | CONFORME AL ANEXO 6.1          |                     |  |  |       |  |

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| NO. DE PARTIDA                        | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PARTIDA   | NO. DE PRODUCTO | CANTIDAD REQUERIDA POR PRODUCTO | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO         | PRECIO UNITARIO INTEGRADO POR PRODUCTO |        | PRECIO TOTAL POR PRODUCTO CON I.V.A. INCLUIDO | PRECIO TOTAL INTEGRADO POR DESPENSA | CANTIDAD MÍNIMA              | CANTIDAD MÁXIMA | PRECIO TOTAL MÍNIMO | PRECIO TOTAL MÁXIMO |
|---------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|---|-----------------|---------------------------------|--|--|--------|---|-------------------------------------|------------------------------|-----------------|---------------------|---------------------|
| 4                                     | 1               | 1               | LOTE             | PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA     | 1               | 1                               | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA |  |        |   |                                     | 184500                       | 450000          |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 2               | 1                               | ARROZ PULIDO                             |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 3               | 1                               | ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA              |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 4               | 1                               | AVENA EN HOJUELAS                        |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 5               | 1                               | CHICHAROS Y ZANAHORIAS                   |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 6               | 1                               | FRIJOL NEGRO                             |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 7               | 1                               | CACAHUATE TOSTADO                        |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 8               | 1                               | HARINA DE AMARANTO                       |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 9               | 1                               | CHAMPIÑONES REBANADOS                    |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 10              | 1                               | LENTEJA GRANO CHICO                      |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 11              | 1                               | HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO             |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 12              | 1                               | LECHE DESCREMADA EN POLVO                |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 13              | 1                               | SARDINA EN SALSA DE TOMATE               |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 14              | 1                               | FRUTA DESHIDRATADA: UVA PASA Y PAPAYA    |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 15              | 1                               | MORRAL                                   |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
| <b>IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA</b> |                 |                 |                  |   |                 |                                 |  | <b>IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA</b>  |        |   |                                     | <b>TOTAL</b>                 |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   |                 |                                 |  |  |        |   |                                     | <b>CONFORME AL ANEXO 7.1</b> |                 |                     |                     |
| NO. DE PARTIDA                        | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PARTIDA   | NO. DE PRODUCTO | CANTIDAD REQUERIDA POR PRODUCTO | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO         | PRECIO UNITARIO INTEGRADO POR PRODUCTO | I.V.A. | PRECIO TOTAL POR PRODUCTO CON I.V.A. INCLUIDO | PRECIO TOTAL INTEGRADO POR DESPENSA | CANTIDAD MÍNIMA              | CANTIDAD MÁXIMA | PRECIO TOTAL MÍNIMO | PRECIO TOTAL MÁXIMO |
| 5                                     | 1               | 1               | LOTE             | PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE | 1               | 1                               | SARDINA EN SALSA DE TOMATE               |  |        |   |                                     | 28700                        | 70000           |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 2               | 1                               | AVENA EN HOJUELAS                        |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 3               | 1                               | CHICHAROS Y ZANAHORIAS                   |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 4               | 1                               | FRIJOL NEGRO                             |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 5               | 2                               | LECHE DESCREMADA EN POLVO                |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 6               | 1                               | LENTEJA GRANO CHICO                      |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |
|                                       |                 |                 |                  |   | 7               | 3                               | BARRA DE AMARANTO                        |  |        |   |                                     |                              |                 |                     |                     |

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA |                 |                 |                  |   | IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA |  |                             |                       |                           | TOTAL  |   |                     |                     |
|--------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|---|--------------------------------|--|-----------------------------|-----------------------|---------------------------|--------|---|---------------------|---------------------|
| NO. DE PARTIDA                 | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PARTIDA   | NO. DE PRODUCTO                | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO                       | CONFORME ANEXO 3.1          |                       | PRECIO UNITARIO INTEGRADO | I.V.A. | PRECIO TOTAL POR PRODUCTO CON I.V.A. INCLUIDO | PRECIO TOTAL MÍNIMO | PRECIO TOTAL MÁXIMO |
|                                |                 |                 |                  |   |                                |  | CANTIDAD TOTAL MÍNIMA       | CANTIDAD TOTAL MÁXIMA |                           |        |   |                     |                     |
|                                |                 |                 |                  |   | 8                              | 1  | ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA |                       |                           |        |   |                     |                     |
|                                |                 |                 |                  |   | 9                              | 1  | CAFÉ LIOFILIZADO            |                       |                           |        |   |                     |                     |
|                                |                 |                 |                  |   | 10                             | 1  | MORRAL                      |                       |                           |        |   |                     |                     |
| 6                              | 1               | 1               | LOTE             | DESAYUNOS ESCOLARES PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD FRIA | 1                              | LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRIK | 4243500                     | 10350000              |                           |        |   |                     |                     |
|                                |                 |                 |                  |   | 2                              | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON AVENA SABOR VAINILLA    | 848700                      | 2070000               |                           |        |   |                     |                     |
|                                |                 |                 |                  |   | 3                              | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON AVENA                   | 848700                      | 2070000               |                           |        |   |                     |                     |
|                                |                 |                 |                  |   | 4                              | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON CACAHUATE               | 848700                      | 2070000               |                           |        |   |                     |                     |
|                                |                 |                 |                  |   | 5                              | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO                             | 848700                      | 2070000               |                           |        |   |                     |                     |
|                                |                 |                 |                  |   | 6                              | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO SABOR COCOA                 | 848700                      | 2070000               |                           |        |   |                     |                     |
|                                |                 |                 |                  |   | 7                              | FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y CACAHUATE                | 848700                      | 2070000               |                           |        |   |                     |                     |
| IMPORTE TOTAL MÍNIMO CON LETRA |                 |                 |                  |   | IMPORTE TOTAL MÁXIMO CON LETRA |  |                             |                       |                           | TOTAL  |   |                     |                     |

“Los precios serán firmes hasta la total entrega de los bienes o terminación del contrato”

**ATENTAMENTE  
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD  
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL  
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA  
SELLO DE LA EMPRESA**

**NOTAS:**

- 1.- Con fundamento en el artículo 2o.-a fracción 1, inciso b de la ley del impuesto al valor agregado. el impuesto se calculará aplicando la tasa del 0% a los valores cuando se enajenen medicinas de patente y productos destinados a la alimentación humana y animal.
2. El I.V.A aplica solo para el morral
- 3.-El precio unitario integrado incluye: precio del producto, costo de traslado, entrega, distribución, almacenamiento, etiquetado
- 4.- El licitante deberá respetar y llenar el presente formato con toda la información solicitada, en caso de no hacerlo, será causa de descalificación. Este formato se presentará en **EXCEL**.
- 5.- El licitante deberá capturar y presentar su propuesta económica a renglón seguido, evitando dividir la tabla o presentando hoja por partida, tampoco se deberán intercalar datos entre las filas de la tabla. Únicamente podrán configurar la página para que ésta se imprima correctamente en sus hojas membretadas.
- 6.- Todos son requisitos esenciales la falta de alguno de ellos será causa de descalificación
- 7.- Sellada (obligatorio en caso de ser persona moral), **FIRMADA** en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.
- 8.- En el presente formato solo deberán incluirse las partidas que cotice el licitante (se deberá indicar lo que se presentó en la propuesta técnica).



**ANEXO D**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**GARANTÍA (FIANZA) DE SERIEDAD DE PROPUESTA ECONÓMICA  
(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)**

Ante o a favor del: **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**

**EN CASO DE QUE LOS LICITANTES, PARA GARANTIZAR SUS PROPUESTAS, DECIDAN OTORGAR PÓLIZA DE FIANZA, LA REDACCIÓN DEBERÁ SER LA SIGUIENTE:**

Para garantizar por (nombre del licitante), con R.F.C. \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, la seriedad de la propuesta presentada en la licitación pública nacional: **GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios del Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, por el **10 % del monto total de su propuesta a cantidades máximas** sin incluir IVA \$ (número) (letra \_\_\_\_\_ M.N.).

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

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

En los casos de hacerse exigible la fianza, esta compañía afianzadora pagara en los términos de la Ley, la cantidad de \$ (número) ( \_\_\_\_\_ letra \_\_\_\_\_ M.N.) que corresponde al **10% del monto total de la propuesta económica a cantidades máximas** sin incluir IVA. Como garantía de sostenimiento de oferta, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los Artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.





**ANEXO E**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**FIANZA DE CUMPLIMIENTO**

**PARA CUMPLIR LO SOLICITADO EN EL PUNTO 18 DE ESTAS BASES, SE DEBERÁ APEGAR A LO SIGUIENTE:**

A favor del: **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA, A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN**

**(TRAMITADA ANTE INSTITUCIÓN FINANCIERA)**

Para garantizar por (nombre del proveedor adjudicado), con R.F.C. \_\_\_\_\_, con domicilio en \_\_\_\_\_, el fiel y exacto cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones derivadas del contrato (**CONTRATO DEPENDENCIA**) relativo a la **ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**, realizada por la Dirección de Adquisiciones de Bienes y Servicios del Gobierno del Estado de Puebla de conformidad con la Ley, dentro del expediente No. **GEP-SPFA-LPN-051-240/2026**, por el monto total adjudicado a cantidades máximas con IVA de \$ (número) (letra \_\_\_\_\_ M.N.)

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

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

En los casos de hacerse exigible la fianza esta compañía afianzadora pagara en los términos de la Ley, la cantidad de \$ (número) (letra \_\_\_\_\_ M.N.) que corresponde al 10% del monto total del contrato a **cantidades máximas con IVA**. Como garantía de su cumplimiento así como contra vicios o defectos ocultos, para lo cual, (compañía afianzadora) acepta someterse expresamente al procedimiento de ejecución (con exclusión de cualquier otro) establecido en los Artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO F**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

| NOMBRE DEL LICITANTE: |            |  |
|-----------------------|------------|--|
| 1                     | REFERENCIA |  |
|                       | PREGUNTA   |  |
|                       | RESPUESTA  |  |
| 2                     | REFERENCIA |  |
|                       | PREGUNTA   |  |
|                       | RESPUESTA  |  |
| 3                     | REFERENCIA |  |
|                       | PREGUNTA   |  |
|                       | RESPUESTA  |  |
| 4                     | REFERENCIA |  |
|                       | PREGUNTA   |  |
|                       | RESPUESTA  |  |

**ATENTAMENTE  
LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL  
O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA  
SELLO DE LA EMPRESA**

**INSTRUCCIONES DE LLENADO:**

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

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

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

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





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO G**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

Fecha: \_\_\_\_\_

Por medio de la presente declaro bajo protesta de decir verdad que los datos asentados a continuación son los correspondientes a mi representada

|   |   |
|---|---|
| NOMBRE O RAZÓN SOCIAL   |   |
| REGISTRO FEDERAL DE CONTRIBUYENTES  |   |
| CURP (EN CASO DE SER PERSONA FISICA)  |   |
| USO DE CFDI   |   |
| NACIONALIDAD  |   |
| DOMICILIO FISCAL  | (CALLE_____, NÚMERO_____, COLONIA_____, DELEGACIÓN O MUNICIPIO_____, C.P. _____, ENTIDAD FEDERATIVA_____) |
| TELÉFONOS DEL CONTACTO  |   |
| CORREO ELECTRÓNICO DEL CONTACTO   |   |
| NOMBRE DEL APODERADO/REPRESENTANTE LEGAL/ADMINISTRADOR ÚNICO QUE FIRMA LA PROPUESTA TÉCNICA/ ECONÓMICA: |   |

**LUGAR Y FECHA**

\_\_\_\_\_  
**NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN SOLICITA ORDEN DE COBRO**





**ANEXO H**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES**

**DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS**

Se hace del conocimiento de los licitantes adjudicados, que es necesario comunicar a la DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS, la entrega de bienes con una anticipación de al menos 24 horas, al siguiente correo electrónico **alma.caraza@puebla.gob.mx** mediante el presente documento denominado "FORMATO DE NOTIFICACIÓN DE ENTREGA DE BIENES" debiendo asentar lugar, día y hora.

**Parte 1 (Expediente DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS)**

|  |             |
|--|-------------|
| Procedimiento: <b>GEP-SPFA-LPN-051-240/2026</b>  |             |
| <b>DATOS DE LA ENTREGA:</b>  |             |
| Proveedor:   | _____       |
| Dependencia/Entidad:   | _____       |
| Cantidad:  | _____       |
| Descripción genérica de los bienes:  |             |
| 1.-  | _____       |
| 2.-  | _____       |
| 3.-  | _____       |
| Fecha:   | _____       |
|  | Hora: _____ |
| <b>ATENTAMENTE</b><br><b>BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD</b><br><b>LUGAR Y FECHA</b>   |             |
| _____<br><b>NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL</b><br><b>O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA</b><br><b>SELLO DE LA EMPRESA</b> |             |





**ANEXO I**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CARTA DE NO CONFLICTO DE INTERÉS**

**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**SECRETARÍA DE PLANEACIÓN, FINANZAS Y ADMINISTRACIÓN DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA  
SUBSECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN  
DIRECCIÓN GENERAL DE ADJUDICACIONES  
DIRECCIÓN DE ADQUISICIONES DE BIENES Y SERVICIOS  
PRESENTE**

**A) PERSONA FÍSICA**

Bajo protesta de decir verdad, y consciente de las penas en que incurren quienes, ante autoridad distinta a la jurisdiccional, en términos de lo dispuesto por el artículo 254 del Código Penal del Estado Libre y Soberano de Puebla que establece "I. Quien al declarar ante cualquier autoridad en ejercicio de sus funciones o con motivo de ellas, faltare a la verdad en relación con los hechos que motivan la intervención de ésta; II. Quien, siendo autoridad, rinda informes en los que afirme una falsedad o niegue u oculte la verdad en todo o en parte"; manifiesto conocer los principios institucionales que rigen en las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y las disposiciones relativas al conflicto de intereses contempladas en los artículos 3 fracción VI, 47, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 72, 81, 82, 83 y 84 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Una vez leído su contenido, estoy informado(a) de los supuestos en los que se puede incurrir en conflicto de intereses y declaro bajo protesta de decir verdad que, no desempeño empleo, cargo o comisión en el servicio público, o en su caso, que, a pesar de desempeñarlos, con la formalización del contrato respectivo no se actualiza un posible conflicto de interés, de conformidad con lo establecido en la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Por otra parte, en caso de resultar adjudicado me comprometo a que durante la vigencia del contrato no ofrezca, por mí o mediante interpósita persona dinero, bienes muebles o inmuebles mediante enajenación en precio notoriamente inferior al que tenga en el mercado ordinario, donaciones, servicios, empleos, cargos o comisiones al personal de las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal.

De igual manera, desempeñaré las funciones y actividades que me corresponden conforme al contrato que se suscriba bajo principios de imparcialidad, objetividad y con apego a la legalidad.

Acepto que esta declaración es una reflexión individual y compromiso personal con las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y conozco las disposiciones legales, reglamentarias y éticas que rigen a la misma, así como los alcances y consecuencias de mi incumplimiento.

**B) PERSONA MORAL**

Bajo protesta de decir verdad, y consciente de las penas en que incurren quienes, ante autoridad distinta a la jurisdiccional, en términos de lo dispuesto por el artículo 254 del Código Penal del Estado Libre y Soberano de Puebla que establece "I. Quien al declarar ante cualquier autoridad en ejercicio de sus funciones o con motivo de ellas, faltare a la verdad en relación con los hechos que motivan la intervención de ésta; II. Quien, siendo autoridad, rinda informes en los que afirme una falsedad o niegue u oculte la verdad en todo o en parte"; manifiesto conocer los principios





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

institucionales que rigen en las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y las disposiciones relativas al conflicto de intereses contempladas en los artículos 3 fracción VI, 47, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 72, 81, 82, 83 y 84 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Una vez leído su contenido y como (representante legal/administrador único/apoderado legal) de (razón social del licitante), declaro bajo protesta de decir verdad que, los socios o accionistas que ejercen el control sobre la sociedad, no desempeñan empleos, cargos o comisiones en el servicio público o, en su caso, que, a pesar de desempeñarlos, con la formalización del contrato respectivo no se actualiza un posible Conflicto de Interés, de conformidad con lo establecido en la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

Al mismo tiempo y como complemento de lo anterior, ratifico que **(INDICAR SI o NO)** cuento con una política de integridad con los requisitos que establece el artículo 25 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas en mi negocio o empresa.

Por otra parte, en caso de resultar adjudicado me comprometo a que durante la vigencia del contrato no ofrezca, por mí o mediante interpósita persona dinero, bienes muebles o inmuebles mediante enajenación en precio notoriamente inferior al que tenga en el mercado ordinario, donaciones, servicios, empleos, cargos o comisiones al personal de las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal.

De igual manera, desempeñaré las funciones y actividades que me corresponden conforme al contrato que se suscriba bajo principios de imparcialidad, objetividad y con apego a la legalidad.

Acepto que esta declaración es una reflexión individual y compromiso personal con las Dependencias y Entidades de la Administración Pública Estatal, y conozco las disposiciones legales, reglamentarias y éticas que rigen a la misma, así como los alcances y consecuencias de mi incumplimiento.

**ATENTAMENTE**  
**BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**  
**LUGAR Y FECHA**

**NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA DE LA PERSONA FACULTADA CONFORME AL INSTRUMENTO NOTARIAL**  
**O NOMBRE COMPLETO DE LA PERSONA FÍSICA**  
**SELLO DE LA EMPRESA**

**Notas:**

En caso de que el Licitante sea persona física, deberá adecuar el formato con sus datos respectivos. Deberá adecuar el cargo de la persona facultada conforme al instrumento notarial.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 1**

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS BIENES**

| PARTIDA | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN DETALLADA  |
|---------|-----------------|-----------------|------------------|--|
| 1       | 1               | 1               | LOTE             | <p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL.</p> <p>SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE DESAYUNOS ESCOLARES PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, POR LO QUE LA CONTRATANTE ESTÁ OBLIGADA A ADQUIRIR LAS CANTIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS QUEDANDO LAS CANTIDADES MÁXIMAS SUJETAS A LAS NECESIDADES Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DE LA MISMA, DE ACUERDO A LAS CANTIDADES ESTABLECIDAS EN EL ANEXOS 2.1 Y 2.2.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGA.</p> <p>EL PERIODO DE ENTREGAS SERÁ A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 30 DE NOVIEMBRE DEL 2026. DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL PROGRAMA DE ENTREGAS ANEXO 2.1 Y 2.2.</p> <p>LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO INFORMARÁ AL PROVEEDOR, MEDIANTE OFICIO LO SIGUIENTE:</p> <p>II.I PARA LA PRIMERA ENTREGA, EL OFICIO SE ENVIARÁ EN CUALQUIER MOMENTO POSTERIOR A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, CON 3 DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN A LA ENTREGA, MEDIANTE EL CUAL SE INDICARÁN LAS FECHAS Y CANTIDADES EXACTAS.</p> <p>II.II PARA LA SEGUNDA Y TERCERA ENTREGA, EL OFICIO SE ENVIARÁ CON 3 DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN A LA ENTREGA, MEDIANTE EL CUAL SE INDICARÁN LAS FECHAS Y CANTIDADES EXACTAS.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA PARA LA ADQUISICIÓN.</p> <p>PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE, EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR CADA UNO DE LOS PRODUCTOS EN LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL ANEXO 2.1 Y CONFORME LA DISTRIBUCIÓN ESTABLECIDA EN EL ANEXO 2.2, CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES INDICADAS EN EL ANEXO 2. LOS PRODUCTOS DEBERÁN ENTREGARSE EN LOS LUGARES SEÑALADOS EN EL ANEXO 8.</p> <p>LOS DESAYUNOS ESCOLARES, DEBERÁN INCLUIR:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA</li> <li>2. ALVERJÓN</li> <li>3. ARROZ PULIDO</li> <li>4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA</li> <li>5. AMARANTO TOSTADO</li> <li>6. CACAHUATE TOSTADO</li> <li>7. CHAMPIÑONES REBANADOS</li> <li>8. CHICHAROS Y ZANAHORIAS</li> <li>9. FRIJOL NEGRO</li> <li>10. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA</li> <li>11. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA</li> <li>12. LECHE DESCREMADA EN POLVO</li> <li>13. LENTEJA GRANO CHICO</li> <li>14. GRANOS DE ELOTE</li> <li>15. SARDINA EN SALSA DE TOMATE</li> <li>16. SOYA TEXTURIZADA</li> <li>17. POLLO DESHEBRADO SELLADO AL VACÍO</li> </ol> <p>EL GRAMAJE, CONTENIDO NETO Y LAS TOLERANCIAS DE CADA PRODUCTO, ESTÁ EN CADA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DEL ANEXO 2.</p> <p>IV. CONDICIONES GENERALES.</p> <p>1. LA CONTRATANTE PODRÁ TOMAR MUESTRAS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS EN CUALQUIER PARTE DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO Y DE LOS PRODUCTOS, MISMAS QUE SERÁN ENVIADOS POR LA CONTRATANTE A UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, PARA VERIFICAR QUE LA CALIDAD CORRESPONDA CON LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE CONFORME AL ANEXO 2. ADEMÁS EL PROVEEDOR DEBERÁ PERMITIR A LA CONTRATANTE VERIFICAR EN PLANTA DE PRODUCCIÓN CUALQUIER PROCESO DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN, ALMACENAJE Y/O DISTRIBUCIÓN.</p> |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| PARTIDA | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN DETALLADA   |
|---------|-----------------|-----------------|------------------|---|
|         |                 |                 |                  | <p>2. EL PROVEEDOR DEBERÁ CUBRIR EL COSTO DEL ANÁLISIS DE LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.) PARA EL SEGUIMIENTO A LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS, EL CUAL SE EFECTUARÁ DE LA SIGUIENTE FORMA:</p> <p>2.1 SE VERIFICARÁ QUE SE CUMPLA CON LO SOLICITADO EN CADA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DE CADA PRODUCTO, MENCIONADA EN EL ANEXO 2, SE DEBERÁN INCLUIR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, SENSORIALES, CONTAMINANTES QUÍMICOS SEGÚN LE CORRESPONDA AL PRODUCTO.</p> <p>2.2 LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DEL NÚMERO DE PRODUCTOS ANTES MENCIONADOS, DEBERÁN PAGARSE AL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.</p> <p>3. EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON EL PERSONAL NECESARIO Y CAPACITADO EN EL ÁREA CORRESPONDIENTE, DEBERÁ ESTAR PLENAMENTE IDENTIFICADO PORTANDO GAFETE CON FOTOGRAFÍA Y NOMBRE VISIBLE, ADEMÁS DE UNIFORME ADECUADO PARA EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>4. EL PROVEEDOR DEBERÁ GARANTIZAR LAS ENTREGAS, DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO (EN BODEGAS REGIONALES) CONFORME AL ANEXO 2.1, 2.2 Y 8, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO</p>   |
| 2       | 1               | 1               | LOTE             | <p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL.</p> <p>SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD (RACIONES), DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL,<br/>POR LO QUE LA CONTRATANTE ESTÁ OBLIGADA A ADQUIRIR LAS CANTIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS QUEDANDO LAS CANTIDADES MÁXIMAS SUJETAS A LAS NECESIDADES Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DE LA MISMA, DE ACUERDO A LAS CANTIDADES ESTABLECIDAS EN EL ANEXO 4.1 Y 4.2.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGA.</p> <p>EL PERIODO DE ENTREGAS SERÁ A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 30 DE NOVIEMBRE DEL 2026. DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL PROGRAMA DE ENTREGAS ANEXO 4.1 Y 4.2.</p> <p>LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO INFORMARÁ AL PROVEEDOR, MEDIANTE OFICIO LO SIGUIENTE:</p> <p>II.I PARA LA PRIMERA ENTREGA, EL OFICIO SE ENVIARÁ EN CUALQUIER MOMENTO POSTERIOR A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, CON 3 DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN A LA ENTREGA, MEDIANTE EL CUAL SE INDICARÁN LAS FECHAS Y CANTIDADES EXACTAS.</p> <p>II.II PARA LA SEGUNDA Y TERCERA ENTREGA, EL OFICIO SE ENVIARÁ CON 3 DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN A LA ENTREGA, MEDIANTE EL CUAL SE INDICARÁN LAS FECHAS Y CANTIDADES EXACTAS.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA PARA LA ADQUISICIÓN.</p> <p>PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD (RACIONES), EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR DE LOS PRODUCTOS ESTABLECIDOS EN EL ANEXO 4, EN LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL ANEXO 4.1 Y CONFORME LA DISTRIBUCIÓN ESTABLECIDA EN EL ANEXO 4.2, CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES INDICADAS EN EL ANEXO 4.</p> <p>LOS PRODUCTOS DEBERÁN ENTREGARSE EN LOS LUGARES SEÑALADOS EN EL ANEXO 8.</p> <p>DEBERÁN INCLUIR:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA</li> <li>2. ALVERJÓN</li> <li>3. ARROZ PULIDO</li> <li>4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA</li> <li>5. AVENA EN HOJUELAS</li> <li>6. CHAMPIÑONES REBANADOS</li> <li>7. CHICHAROS Y ZANAHORIAS</li> <li>8. FRIJOL NEGRO</li> <li>9. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA</li> <li>10. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO</li> <li>11. LECHE DESCREMADA EN POLVO</li> <li>12. LENTEJA GRANO CHICO</li> <li>13. HARINA DE AMARANTO</li> <li>14. SOYA TEXTURIZADA</li> <li>15. POLLO DESHEBRADO SELLADO AL VACÍO</li> </ol> |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| PARTIDA | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN DETALLADA  |
|---------|-----------------|-----------------|------------------|--|
|         |                 |                 |                  | <p>16. LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRIK<br/>17. BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON CACAHUATE</p> <p>EL GRAMAJE, CONTENIDO NETO Y LAS TOLERANCIAS DE CADA PRODUCTO, ESTÁ EN CADA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DEL ANEXO 4.</p> <p>IV. CONDICIONES GENERALES.</p> <p>1. LA CONTRATANTE PODRÁ TOMAR MUESTRAS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS EN CUALQUIER PARTE DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO Y DE LOS PRODUCTOS, MISMAS QUE SERÁN ENVIADOS POR LA CONTRATANTE A UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, PARA VERIFICAR QUE LA CALIDAD CORRESPONDA CON LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE CONFORME AL ANEXO 4, ADEMÁS EL PROVEEDOR DEBERÁ PERMITIR A LA CONTRATANTE VERIFICAR EN PLANTA DE PRODUCCIÓN CUALQUIER PROCESO DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN, ALMACENAJE Y/O DISTRIBUCIÓN.</p> <p>2. EL PROVEEDOR DEBERÁ CUBRIR EL COSTO DEL ANÁLISIS DE LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.) PARA EL SEGUIMIENTO A LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS, EL CUAL SE EFECTUARÁ DE LA SIGUIENTE FORMA:</p> <p>2.1 SE VERIFICARÁ QUE SE CUMPLA CON LO SOLICITADO EN CADA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DE CADA PRODUCTO, MENCIONADA EN EL ANEXO 4, SE DEBERÁN INCLUIR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, SENSORIALES, CONTAMINANTES QUÍMICOS SEGÚN LE CORRESPONDA AL PRODUCTO.</p> <p>2.2 LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DEL NÚMERO DE PRODUCTOS ANTES MENCIONADOS DEBERÁN PAGARSE AL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.</p> <p>3. EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON EL PERSONAL NECESARIO Y CAPACITADO EN EL ÁREA CORRESPONDIENTE, DEBERÁ ESTAR PLENAMENTE IDENTIFICADO PORTANDO GAFETE CON FOTOGRAFÍA Y NOMBRE VISIBLE, ADEMÁS DE UNIFORME ADECUADO PARA EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>4. EL PROVEEDOR DEBERÁ GARANTIZAR LAS ENTREGAS, DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO (EN BODEGAS REGIONALES) CONFORME AL ANEXO 4.1, 4.2 Y 8 DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.</p> |
| 3       | 1               | 1               | LOTE             | <p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL.</p> <p>SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS, MISMAS QUE DEBERÁN ESTAR ARMADAS EN MORRAL PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD (DESPENSAS), DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, ESTANDO LA CONTRATANTE OBLIGADA A ADQUIRIR LAS CANTIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS QUEDANDO LAS MÁXIMAS SUJETAS A LAS NECESIDADES Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DE LA MISMA, DE ACUERDO A LAS CANTIDADES EN EL ANEXO 5.1 Y 5.2.</p> <p>II. PERIODO DE LA ENTREGA.</p> <p>EL PERIODO DE ENTREGAS SERÁ A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 30 DE NOVIEMBRE DEL 2026 DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL PROGRAMA DE ENTREGAS ANEXO 5.1 Y CONFORME LA DISTRIBUCIÓN ESTABLECIDA EN EL ANEXO 5.2.</p> <p>LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO INFORMARÁ AL PROVEEDOR, MEDIANTE OFICIO LO SIGUIENTE:</p> <p>II.I PARA LA PRIMERA ENTREGA, EL OFICIO SE ENVIARÁ EN CUALQUIER MOMENTO POSTERIOR A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, CON 3 DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN A LA ENTREGA, MEDIANTE EL CUAL SE INDICARÁN LAS FECHAS Y CANTIDADES EXACTAS.</p> <p>II.II PARA LA SEGUNDA Y TERCERA ENTREGA, EL OFICIO SE ENVIARÁ CON 3 DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN A LA ENTREGA, MEDIANTE EL CUAL SE INDICARÁN LAS FECHAS Y CANTIDADES EXACTAS.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA PARA LA ADQUISICIÓN.</p> <p>PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD (DESPENSAS), EL PROVEEDOR DEBERÁ INTEGRAR CADA DESPENSA EN UN MORRAL CON LOS PRODUCTOS QUE SE ENLISTAN A CONTINUACIÓN. POR LO QUE DEBERÁ APEGARSE Estrictamente a LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS Y EL EMPAQUE QUE SE INDICAN EN EL ANEXO 5, LOS PRODUCTOS DEBERÁN ENTREGARSE EN LOS LUGARES SEÑALADOS EN EL ANEXO 8.</p>  |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| PARTIDA | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN DETALLADA   |
|---------|-----------------|-----------------|------------------|---|
|         |                 |                 |                  | <p>CADA MORRAL DEBERÁ INCLUIR:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA (1)</li> <li>2. ALVERJÓN (1)</li> <li>3. ARROZ PULIDO (1)</li> <li>4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA DE 140/100(1)</li> <li>5. AVENA EN HOJUELAS(1)</li> <li>6. CHICHAROS Y ZANAHORIAS(1)</li> <li>7. FRIJOL NEGRO(1)</li> <li>8. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA(1)</li> <li>9. HARINA DE TRIGO INTEGRAL(1)</li> <li>10. LECHE DESCREMADA EN POLVO(1)</li> <li>11. PASTA PARA SOPA INTEGRAL(2)</li> <li>12. SARDINA EN SALSA DE TOMATE(1)</li> <li>13. LENTEJA GRANO CHICO(1)</li> <li>14. MORRAL(1)</li> </ol> <p>EL GRAMAJE, CONTENIDO NETO, Y LAS TOLERANCIAS DE CADA PRODUCTO MENCIONADO, ESTÁ EN CADA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DEL ANEXO 5.</p> <p>IV. CONDICIONES GENERALES.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. LA CONTRATANTE PODRÁ TOMAR MUESTRAS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS EN CUALQUIER PARTE DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS, MISMAS QUE SERÁN ENVIADOS POR LA CONTRATANTE A UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, PARA VERIFICAR QUE LA CALIDAD CORRESPONDA CON LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE CONFORME AL ANEXO 5, ADEMÁS DE PERMITIR A LA CONTRATANTE VERIFICAR EN PLANTA DE PRODUCCIÓN CUALQUIER PROCESO DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN Y ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN.</li> <li>2. EL PROVEEDOR DEBERÁ CUBRIR EL COSTO DEL ANÁLISIS DE LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.) PARA EL SEGUIMIENTO A LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS, EL CUAL SE EFECTUARÁN DE LA SIGUIENTE FORMA: <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 SE VERIFICARÁ QUE SE CUMPLA CON LO SOLICITADO EN CADA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DE CADA PRODUCTO, MENCIONADA EN EL ANEXO 5.</li> <li>2.2 SE DEBERÁN INCLUIR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, FISICOQUÍMICOS, SENSORIALES, CONTAMINANTES QUÍMICOS SEGÚN LE CORRESPONDA AL PRODUCTO. LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DEBERÁN PAGARSE AL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.</li> <li>2.3 LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DEL NÚMERO DE PRODUCTOS ANTES MENCIONADOS, DEBERÁN PAGARSE AL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.</li> </ol> </li> <li>3. EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON EL PERSONAL NECESARIO Y CAPACITADO EN EL ÁREA CORRESPONDIENTE, DEBERÁ ESTAR PLENAMENTE IDENTIFICADO PORTANDO GAFETE CON FOTOGRAFÍA Y NOMBRE VISIBLE, ADEMÁS DE UNIFORME ADECUADO PARA EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.</li> <li>4. EL PROVEEDOR DEBERÁ GARANTIZAR LAS ENTREGAS, DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO (EN BODEGAS REGIONALES) CONFORME AL ANEXO 5.1, 5.2 Y 8 DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.</li> <li>5. EL PROVEEDOR DEBERÁ INCLUIR DENTRO DE CADA DESPENSA, MENÚS IMPRESOS DE LOS PROGRAMAS MISMOS QUE SE DARÁN A CONOCER POR LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO MEDIANTE OFICIO AL PROVEEDOR A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.</li> </ol> |
| 4       | 1               | 1               | LOTE             | <p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL.</p> <p>SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS, MISMAS QUE DEBERÁN ESTAR ARMADAS EN MORRAL PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, ESTANDO LA CONTRATANTE OBLIGADA A ADQUIRIR LAS CANTIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS QUEDANDO LAS MÁXIMAS SUJETAS A LAS NECESIDADES Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DE LA MISMA, DE ACUERDO A LAS CANTIDADES EN EL ANEXO 6.1 Y 6.2.</p> <p>II. PERIODO DE LA ENTREGA.</p> <p>EL PERIODO DE ENTREGAS SERÁ A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 30 DE NOVIEMBRE DEL 2026. DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL PROGRAMA DE ENTREGAS ANEXO 6.1 Y CONFORME LA DISTRIBUCIÓN ESTABLECIDA EN EL ANEXO 6.2.</p>  |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| PARTIDA | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN DETALLADA   |
|---------|-----------------|-----------------|------------------|---|
|         |                 |                 |                  | <p>LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO INFORMARÁ AL PROVEEDOR, MEDIANTE OFICIO LO SIGUIENTE:</p> <p>II.I PARA LA PRIMERA ENTREGA, EL OFICIO SE ENVIARÁ EN CUALQUIER MOMENTO POSTERIOR A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, CON 3 DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN A LA ENTREGA, MEDIANTE EL CUAL SE INDICARÁN LAS FECHAS Y CANTIDADES EXACTAS.</p> <p>II.II PARA LA SEGUNDA Y TERCERA ENTREGA, EL OFICIO SE ENVIARÁ CON 3 DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN A LA ENTREGA, MEDIANTE EL CUAL SE INDICARÁN LAS FECHAS Y CANTIDADES EXACTAS.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA PARA LA ADQUISICIÓN.</p> <p>PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA, EL PROVEEDOR DEBERÁ INTEGRAR CADA DESPENSA EN UN MORRAL CON LOS PRODUCTOS QUE SE ENLISTAN A CONTINUACIÓN. POR LO QUE DEBERÁ APEGARSE EstrictAMENTE A LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PRODUCTOS Y EL EMPAQUE QUE SE INDICAN EN EL ANEXO 6, LOS PRODUCTOS DEBERÁN ENTREGARSE EN LOS LUGARES SEÑALADOS EN EL ANEXO 8.</p> <p>CADA MORRAL DEBERÁ INCLUIR:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA (1)</li> <li>2. ARROZ PULIDO (1)</li> <li>3. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA (1)</li> <li>4. AVENA EN HOJUELAS (1)</li> <li>5. CHÍCHAROS Y ZANAHORIAS (1)</li> <li>6. FRIJOL NEGRO (1)</li> <li>7. CACAHUATE TOSTADO (1)</li> <li>8. HARINA DE AMARANTO (1)</li> <li>9. CHAMPIÑONES REBANADOS (1)</li> <li>10. LENTEJA GRANO CHICO (1)</li> <li>11. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO (1)</li> <li>12. LECHE DESCREMADA EN POLVO(1)</li> <li>13. SARDINA EN SALSA DE TOMATE (1)</li> <li>14. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA(1)</li> <li>15. MORRAL (1)</li> </ol> <p>EL GRAMAJE, CONTENIDO NETO, Y LAS TOLERANCIAS DE CADA PRODUCTO MENCIONADO, ESTÁ EN CADA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DEL ANEXO 6.</p> <p>IV. CONDICIONES GENERALES.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. LA CONTRATANTE PODRÁ TOMAR MUESTRAS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS EN CUALQUIER PARTE DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS, MISMAS QUE SERÁN ENVIADOS POR LA CONTRATANTE A UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, PARA VERIFICAR QUE LA CALIDAD CORRESPONDA CON LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE CONFORME AL ANEXO 6, ADEMÁS DE PERMITIR A LA CONTRATANTE VERIFICAR EN PLANTA DE PRODUCCIÓN CUALQUIER PROCESO DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN Y ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN.</li> <li>2. EL PROVEEDOR DEBERÁ CUBRIR EL COSTO DEL ANÁLISIS DE LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.) PARA EL SEGUIMIENTO A LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS, EL CUAL SE EFECTUARÁN DE LA SIGUIENTE FORMA: <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 SE VERIFICARÁ QUE SE CUMPLA CON LO SOLICITADO EN CADA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DE CADA PRODUCTO, MENCIONADA EN EL ANEXO 6.</li> <li>2.2 SE DEBERÁN INCLUIR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, FISICOQUÍMICOS, SENSORIALES, CONTAMINANTES QUÍMICOS SEGÚN LE CORRESPONDA AL PRODUCTO.</li> <li>2.3 LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DEBERÁN PAGARSE AL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.</li> </ol> </li> <li>3. EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON EL PERSONAL NECESARIO Y CAPACITADO EN EL ÁREA CORRESPONDIENTE, DEBERÁ ESTAR PLENAMENTE IDENTIFICADO PORTANDO GAFETE CON FOTOGRAFÍA Y NOMBRE VISIBLE, ADEMÁS DE UNIFORME ADECUADO PARA EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.</li> <li>4. EL PROVEEDOR DEBERÁ GARANTIZAR LAS ENTREGAS, DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO (EN BODEGAS REGIONALES) CONFORME AL ANEXO 6.1, 6.2 Y 8, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.</li> </ol> |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| PARTIDA | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN DETALLADA   |
|---------|-----------------|-----------------|------------------|---|
| 5       | 1               | 1               | LOTE             | <p>5. EL PROVEEDOR DEBERÁ INCLUIR DENTRO DE CADA DESPENSA, MENÚS IMPRESOS DE LOS PROGRAMAS MISMOS QUE SE DARÁN A CONOCER POR LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO MEDIANTE OFICIO AL PROVEEDOR A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.</p> <p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL.</p> <p>SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE DESPENSAS, MISMAS QUE DEBERÁN ESTAR ARMADAS EN MORRAL PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, ESTANDO LA CONTRATANTE OBLIGADA A ADQUIRIR LAS CANTIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS QUEDANDO LAS MÁXIMAS SUJETAS A LAS NECESIDADES Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DE LA MISMA, DE ACUERDO A LAS CANTIDADES EN EL ANEXO 7.1 Y 7.2.</p> <p>II. PERIODO DE LA ENTREGA.</p> <p>EL PERIODO DE ENTREGAS SERÁ ÚNICA ENTREGA: A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL POSTERIOR A LA FIRMA DEL CONTRATO, Y HASTA AL 31 DE DICIEMBRE DE 2026 O ANTE ALGUNA CONTINGENCIA EN EL TRANSCURSO DE LA VIGENCIA DEL CONTRATO. DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL PROGRAMA DE ENTREGAS ANEXO 7.1 Y CONFORME LA DISTRIBUCIÓN ESTABLECIDA EN EL ANEXO 7.2.</p> <p>LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO INFORMARÁ AL PROVEEDOR, MEDIANTE OFICIO LO SIGUIENTE:</p> <p>II.I PARA LA ÚNICA ENTREGA, EL OFICIO SE ENVIARÁ EN CUALQUIER MOMENTO POSTERIOR A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, CON 3 DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN A LA ENTREGA, MEDIANTE EL CUAL SE INDICARÁN LAS FECHAS Y CANTIDADES EXACTAS.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA PARA LA ADQUISICIÓN.</p> <p>PARA EL PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE, EL PROVEEDOR DEBERÁ INTEGRAR CADA DESPENSA EN UN MORRAL CON LOS PRODUCTOS QUE SE ENLISTAN A CONTINUACIÓN. POR LO QUE DEBERÁ APEGARSE Estrictamente a las características de los productos y el empaque que se indican en el Anexo 7, los productos deberán entregarse en los lugares señalados en el Anexo 8.</p> <p>DEBERÁ INCLUIR:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>SARDINA EN SALSA DE TOMATE (1)</li> <li>AVENA EN HOJUELAS (1)</li> <li>CHICHAROS Y ZANAHORIAS (1)</li> <li>FRIJOL NEGRO (1)</li> <li>LECHE DESCREMADA EN POLVO (2)</li> <li>LENTEJA GRANO CHICO (1)</li> <li>BARRAS DE AMARANTO (3)</li> <li>ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA (1)</li> <li>CAFÉ LIOFILIZADO (1)</li> <li>MORRAL (1)</li> </ol> <p>EL GRAMAJE, CONTENIDO NETO, Y LAS TOLERANCIAS DE CADA PRODUCTO MENCIONADO, ESTÁ EN CADA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DEL ANEXO 7.</p> <p>IV. CONDICIONES GENERALES.</p> <p>1. LA CONTRATANTE PODRÁ TOMAR MUESTRAS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS EN CUALQUIER PARTE DEL PROCESO DE ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN DE LOS PRODUCTOS, MISMAS QUE SERÁN ENVIADOS POR LA CONTRATANTE A UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, PARA VERIFICAR QUE LA CALIDAD CORRESPONDA CON LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE CONFORME AL ANEXO 7, ADEMÁS DE PERMITIR A LA CONTRATANTE VERIFICAR EN PLANTA DE PRODUCCIÓN CUALQUIER PROCESO DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN Y ALMACENAJE Y DISTRIBUCIÓN.</p> <p>2. EL PROVEEDOR DEBERÁ CUBRIR EL COSTO DEL ANÁLISIS DE LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.) PARA EL SEGUIMIENTO A LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS, EL CUAL SE EFECTUARÁN DE LA SIGUIENTE FORMA:</p> <p>2.1 SE VERIFICARÁ QUE SE CUMPLA CON LO SOLICITADO EN CADA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DE CADA PRODUCTO, MENCIONADA EN EL ANEXO 7.</p> <p>2.2 SE DEBERÁN INCLUIR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, SENSORIALES, CONTAMINANTES QUÍMICOS SEGÚN LE CORRESPONDA AL PRODUCTO.</p> |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| PARTIDA | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN DETALLADA  |
|---------|-----------------|-----------------|------------------|--|
|         |                 |                 |                  | <p>2.3 LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DEL NÚMERO DE PRODUCTOS MENCIONADOS DEBERÁN PAGARSE AL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.</p> <p>3. EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON EL PERSONAL NECESARIO Y CAPACITADO EN EL ÁREA CORRESPONDIENTE, DEBERÁ ESTAR PLENAMENTE IDENTIFICADO PORTANDO GAFETE CON FOTOGRAFÍA Y NOMBRE VISIBLE, ADEMÁS DE UNIFORME ADECUADO PARA EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>4. EL PROVEEDOR DEBERÁ GARANTIZAR LAS ENTREGAS, DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO (EN BODEGAS REGIONALES) CONFORME AL ANEXO 7.1, 7.2. Y 8, DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.</p> <p>5. EL PROVEEDOR DEBERÁ INCLUIR DENTRO DE CADA DESPENSA, MENÚ IMPRESOS DE LOS PROGRAMAS MISMOS QUE SE DARÁN A CONOCER POR LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO MEDIANTE OFICIO AL PROVEEDOR A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.</p>   |
| 6       | 1               | 1               | LOTE             | <p>I. DESCRIPCIÓN GENERAL.</p> <p>SE REQUIERE LA ADQUISICIÓN DE DESAYUNOS ESCOLARES PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD FRÍA, DE CONFORMIDAD CON EL ARTÍCULO 108 DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO ESTATAL Y MUNICIPAL, POR LO QUE LA CONTRATANTE ESTÁ OBLIGADA A ADQUIRIR LAS CANTIDADES MÍNIMAS REQUERIDAS QUEDANDO LAS CANTIDADES MÁXIMAS SUJETAS A LAS NECESIDADES Y SUFICIENCIA PRESUPUESTAL DE LA MISMA, DE ACUERDO A LAS CANTIDADES ESTABLECIDAS EN EL ANEXO 3.1 Y 3.2.</p> <p>II. PERIODO DE ENTREGA.</p> <p>EL PERIODO DE ENTREGAS SERÁ A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO Y HASTA EL 30 DE NOVIEMBRE DEL 2026. DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EL PROGRAMA DE ENTREGAS ANEXO 3.1 Y 3.2.</p> <p>LA DIRECCIÓN DE ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO INFORMARÁ AL PROVEEDOR, MEDIANTE OFICIO LO SIGUIENTE:</p> <p>II.I PARA LA PRIMERA ENTREGA, EL OFICIO SE ENVIARÁ EN CUALQUIER MOMENTO POSTERIOR A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, CON 3 DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN A LA ENTREGA, MEDIANTE EL CUAL SE INDICARÁN LAS FECHAS Y CANTIDADES EXACTAS.</p> <p>II.II PARA LA SEGUNDA Y TERCERA ENTREGA, EL OFICIO SE ENVIARÁ CON 3 DÍAS HÁBILES DE ANTICIPACIÓN A LA ENTREGA, MEDIANTE EL CUAL SE INDICARÁN LAS FECHAS Y CANTIDADES EXACTAS.</p> <p>III. DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA PARA LA ADQUISICIÓN.</p> <p>PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN MODALIDAD FRÍA, EL PROVEEDOR DEBERÁ ENTREGAR CADA UNO DE ESTOS PRODUCTOS EN LAS CANTIDADES SEÑALADAS EN EL ANEXO 3.1 Y 3.2., CON LAS CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES INDICADAS EN EL ANEXO 3. LOS PRODUCTOS DEBERÁN ENTREGARSE EN LOS LUGARES SEÑALADOS EN EL ANEXO 8.</p> <p>LOS DESAYUNOS ESCOLARES, DEBEN INCLUIR:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRIK</li> <li>2. BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON AVENA SABOR VAINILLA</li> <li>3. BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON AVENA</li> <li>4. BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON CACAHUATE</li> <li>5. BARRA INTEGRAL DE AMARANTO</li> <li>6. BARRA INTEGRAL DE AMARANTO SABOR COCOA</li> <li>7. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y CACAHUATE</li> </ol> <p>EL GRAMAJE, CONTENIDO NETO Y LAS TOLERANCIAS DE CADA PRODUCTO, ESTÁ EN CADA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DEL ANEXO 3.</p> <p>IV. CONDICIONES GENERALES.</p> <p>1. LA CONTRATANTE PODRÁ TOMAR MUESTRAS DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS EN CUALQUIER PARTE DEL PROCESO DE ALMACENAJE Y DE LOS PRODUCTOS, MISMAS QUE SERÁN ENVIADOS POR LA CONTRATANTE A UN LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.) EN LA RAMA DE ALIMENTOS, PARA VERIFICAR QUE LA CALIDAD CORRESPONDA CON LO SOLICITADO POR LA CONTRATANTE CONFORME AL ANEXO 3. ADEMÁS EL PROVEEDOR DEBERÁ PERMITIR A LA CONTRATANTE VERIFICAR EN PLANTA DE PRODUCCIÓN</p> |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| PARTIDA | CANTIDAD MÍNIMA | CANTIDAD MÁXIMA | UNIDAD DE MEDIDA | DESCRIPCIÓN DETALLADA   |
|---------|-----------------|-----------------|------------------|---|
|         |                 |                 |                  | <p>CUALQUIER PROCESO DURANTE EL PROCEDIMIENTO DE ADQUISICIÓN, ALMACENAJE Y/O DISTRIBUCIÓN.</p> <p>2. EL PROVEEDOR DEBERÁ CUBRIR EL COSTO DEL ANÁLISIS DE LABORATORIO ACREDITADO ANTE LA ENTIDAD MEXICANA DE ACREDITACIÓN A.C. (E.M.A.) PARA EL SEGUIMIENTO A LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS, EL CUAL SE EFECTUARÁ DE LA SIGUIENTE FORMA:</p> <p>2.1 SE VERIFICARÁ QUE SE CUMPLA CON LO SOLICITADO EN CADA ESPECIFICACIÓN TÉCNICA DE CALIDAD DE CADA PRODUCTO, MENCIONADA EN EL ANEXO 3, SE DEBERÁN INCLUIR ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICOQUÍMICOS, SENSORIALES, CONTAMINANTES QUÍMICOS SEGÚN LE CORRESPONDA AL PRODUCTO.</p> <p>2.2 LOS RESULTADOS DE LOS ANÁLISIS DEBERÁN PAGARSE AL DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO.</p> <p>3. EL PROVEEDOR DEBERÁ CONTAR CON EL PERSONAL NECESARIO Y CAPACITADO EN EL ÁREA CORRESPONDIENTE, DEBERÁ ESTAR PLENAMENTE IDENTIFICADO PORTANDO GAFETE CON FOTOGRAFÍA Y NOMBRE VISIBLE, ADEMÁS DE UNIFORME ADECUADO PARA EL MANEJO DE LOS ALIMENTOS.</p> <p>4. EL PROVEEDOR DEBERÁ GARANTIZAR LAS ENTREGAS, DISTRIBUCIÓN Y ALMACENAMIENTO (EN BODEGAS REGIONALES) CONFORME AL ANEXO 3.1, 3.2 Y 8 DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO.</p> |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 2**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE**

| PRODUCTO                                 | PRESENTACION  |      |
|--|---------------|------|
|  | UNIDAD MEDIDA |      |
| ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA | 1             | L    |
| ALVERJÓN                                 | 1             | kg   |
| ARROZ PULIDO                             | 1             | kg   |
| ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA              | 140/100       | g    |
| AMARANTO TOSTADO                         | 500           | g    |
| CACAHUATE TOSTADO                        | 1             | kg   |
| CHAMPIÑONES REBANADOS                    | 380/205       | g    |
| CHICHAROS Y ZANAHORIAS                   | 415/220       | g    |
| FRIJOL NEGRO                             | 1             | kg   |
| FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA     | 250           | g    |
| HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA             | 1             | kg   |
| LECHE DESCREMADA EN POLVO                | 1             | kg   |
| LENTEJA GRANO CHICO                      | 1             | kg   |
| GRANOS DE ELOTE                          | 1/550         | kg/g |
| SARDINA EN SALSA DE TOMATE               | 425/300       | g    |
| SOYA TEXTURIZADA                         | 350           | g    |
| POLLO DESHEBRADO SELLADO AL VACÍO        | 200           | g    |

**1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en la neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pretratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

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

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                                   |
|--|--|
| Contenido neto                           | 1L                                       |
| Ácidos grasos libres (como ácido oleico) | Máximo 0.05%                             |
| Humedad y materia volátil                | Máximo 0.05%                             |
| Índice de peróxido*                      | Máximo 1.0 meq/Kg                        |
| Impurezas insolubles                     | Máximo 0.02%                             |
| Ácidos grasos trans                      | Máximo 3.5%                              |
| Color (escala Lovibond)                  | Máximo 25 A – 2.5 R                      |
| Prueba fría a 0 °C (273 K), en horas     | Mínimo 12 horas                          |
| Estabilidad OSI                          | Mínimo 8 a 110°C                         |
| Contenido de fósforo                     | Máximo 2 ppm                             |
| Contenido de azufre                      | Máximo 2 ppm                             |
| Índice de refracción**                   | 1.465 - 1.467 a 40 °C (313 K)            |
| Índice de yodo**                         | 110 -126 cglz/g                          |
| Índice de saponificación*                | 182 - 193 mg KOH/g                       |
| Densidad relativa                        | 0.914 – 0.925 g/cm <sup>3</sup> , a 20°C |
| Punto de humeo*                          | Mínimo 220 °C                            |
| Aceite mineral                           | Negativo                                 |

\* Al momento de envasar.

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

| COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS | MÍNIMO | MÁXIMO |
|------------------------------|--------|--------|
| Ácido mirístico, C14:0       | N/D    | 0.2    |
| Ácido palmítico, C16:0       | 3.3    | 6      |
| Ácido esteárico C18:0        | 1.1    | 2.5    |
| Ácido araquídico C20:0       | 0.2    | 0.8    |
| Ácido behénico C22:0         | N/D    | 0.5    |
| Ácido lignocérico C24:0      | N/D    | 0.2    |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Total ácidos grasos saturados</b>        | 4.6  | 10.2 |
| Ácido heptadecenoico, C17:1                 | N/D  | 0.3  |
| Ácido oléico, C18:1                         | 52   | 67   |
| Ácido gadoleico, C20:1                      | 0.1  | 3.4  |
| Ácido erúico, C22:1                         | N/D  | 2    |
| Ácido tetracosadecenoico, C24:1             | N/D  | 0.4  |
| <b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b> | 52.1 | 73.1 |
| Ácido linoléico, C18:2                      | 16   | 25   |
| Ácido linolénico, C18:3                     | 6    | 14   |
| Ácido eicosadienoico, C20:2                 | N/D  | 0.1  |
| Ácido docosadienoico, C22:2                 | N/D  | 0.1  |
| <b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b> | 22   | 39.2 |

Nota 1: N/D = No Determinado.

Nota 2: Los valores anotados en la tabla de las Características Físicoquímicas corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúico y glucosinolatos. Estos valores, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

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

El producto deberá mantener todas sus características físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

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                        |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Proteínas                       | G  |
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | G  |
| Sodio                           | Mg |
| Información adicional**         |    |

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

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

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-475-SCFI-2011).
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**2. ALVERJÓN**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el chícharo seco, el cual forma parte de la familia de las leguminosas. Cada vaina de chícharo contiene en su interior hasta once semillas redondas de uno a dos centímetros de ancho, que debido al proceso de secado cambian su color de verde a amarillo y se transforman en alverjón.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARÁCTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños.   |
| Olor                          | Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial, sin presencia de evidencia de plaga.   |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE |
|-----------------|--------|
| Categoría Extra |        |
| Contenido neto  | 1 Kg   |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Humedad                   | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
|                           | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |
| Impurezas y materia extra |  |
| Piedra                    | 0.25   |
| Otros                     | 0.05   |
| Total máximo              | 0.30   |
| Granos dañados            |  |
| Agentes meteorológicos    | 0.70   |
| Hongos                    | 0.20   |
| Insectos y roedores       | 0.40   |
| Desarrollo germinal       | 0.00   |
| Total máximo              | 1.30   |
| Variedades                |  |
| Contrastantes             | 0.50   |
| Afines                    | 1.00   |
| Total máximo              | 1.50   |
| Granos defectuosos        |  |
| Partidos o quebrados      | 0.80   |
| Manchados                 | 0.50   |
| Ampollados                | 0.70   |
| Total máximo              | 2.00   |
| Presencia de plaga        | 0.00   |
| Suma total                | 5.10   |
| Tiempo de cocción         | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg / kg   |
| Cadmio                 | 0.1 mg / kg   |

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas. Legumbres Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**3. ARROZ PULIDO**

**DESCRIPCIÓN:**

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

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| ACTERÍSTICAS       | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Blanco, característico del arroz pulido.   |
| Olor               | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.  |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN             | LÍMITE                   |
|----------------------------|--------------------------|
| Categoría Súper extra      |                          |
| Contenido Neto             | 1 Kg                     |
| Humedad                    | 10 mínimo – 14 máximo    |
| Tipo de grano              |                          |
| Grano entero               | Mínimo 92                |
| Grano quebrado             | Máximo 8                 |
| Total                      | 100                      |
|                            | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b> |
| Variedades                 |                          |
| Contrastantes              | 0.50                     |
| Afines                     | 2.0                      |
| Total máximo               | 2.5                      |
| Granos dañados             |                          |
| Insectos y microorganismos | 1.0                      |
| Manchados por calor        | 1.0                      |
| Total máximo               | 2.0                      |
| Granos defectuosos         |                          |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|                  |                          |
|------------------|--------------------------|
| Palay            | 0.005                    |
| Mal pulidos      | 2.0                      |
| Cutícula roja    | 1.0                      |
| Estrellados      | 7.5                      |
| Granos yesosos   | 4.0                      |
| Total máximo     | 14.505                   |
| Tamaño del grano | Extra largo: >/= 7.50 mm |

**APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD**

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| <b>CENTRO O PANZA BLANCA</b>     | <b>%</b> |
| Grano cristalino                 | Ninguna  |
| Grano con centro o panza pequeña | ≤ 10     |
| Grano con centro o panza mediana | 11 a 19  |
| Grano con centro o panza grande  | Hasta 20 |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS**

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b> | <b>LÍMITE MÁXIMO</b> |
| Plomo                         | 0.5 mg/kg            |
| Cadmio                        | 0.1 mg/kg            |
| Aflatoxinas                   | 20 µg/kg             |

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza. Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña. No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (*Oryza Sativa* L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus Albacares* (atún aleta amarilla), envasado en recipientes cerrados herméticamente y lista para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua, la presentación puede ser en trozos u hojuelas y no debe contener soya.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos, por contaminación o adulteración.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.  |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.  |
| Presentación    | En trozos, donde la porción de carne conserva la estructura del músculo, o bien, en hojuelas, donde la porción de la carne no tiene forma definida, pero que conserva la estructura del tejido muscular que la origina. |
| Textura         | De consistencia firme a blanda, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.  |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

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

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN    | LÍMITE                           |
|-------------------|----------------------------------|
| Contenido neto    | 140 g                            |
| Masa drenada      | 100 g                            |
| Grado de calidad* | Mínimo 85 puntos                 |
| Sodio             | Menor a 300 mg/100 g de producto |
| Proteína          | Mínimo 20%                       |

\* De acuerdo a la tabla 3 del punto 9.1 de la NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |
| Histamina              | 100                   |

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982).
- Guía para el Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaría De Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NMX-F-314-1977, Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios,
- NMX-F-315-1978, Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica.
- NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NOM-235-SE-2020, atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**5. AMARANTO TOSTADO**  
**DESCRIPCIÓN**

El amaranto es una planta perteneciente a la familia de las amarantáceas, la cual posee 70 géneros y más de 850 especies. Produce un fruto en forma de cápsula con semillas pequeñas, lisas y brillantes al interior. En la semilla o grano se distinguen el endosperma, que es el embrión formado por los cotiledones rico en proteínas y una capa interna llamada perisperma rica en almidones.

El grano de amaranto es sometido a un proceso térmico para producir la expansión de los almidones presentes en el mismo, dando como resultado el grano reventado de amaranto. Nota: En las tablas siguientes se establecen las características de las categorías descritas en la NMXXF-116-SCFI-2010.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Característico de la variedad  |
| Olor               | Característico del producto, agradable. Exento de cualquier olor anormal o que indiquen rancidez o humedad |
| Sabor              | Característico del producto, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o indiquen rancidez.   |
| Aspecto/Apariencia | Granos limpios, exentos de plagas y daños causados por ellas   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN         | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios   | 5,000                 |
| Coliformes totales     | 30                    |
| Hongos y levaduras     | 100                   |
| Salmonella spp en 25 g | Ausente               |
| Staphylococcus aureus  | 100                   |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| Especificación                              | Límites                  |              |
|---|--------------------------|--------------|
| Contenido neto                              | 500 g                    |              |
|   | <b>Grados de Calidad</b> |              |
|   | Categoría I              | Categoría II |
| Humedad (g/100 g)                           | 0.1 a 2.8                | 2.9 a 3.5    |
| Reventado (% de retención en criba 16)      | 100 a 96                 | 95.9 a 90    |
| Grano quemado (%)                           | Ausente                  | No aplica    |
| Grano negro (%)                             | ≤0.5                     |              |
| Partículas metálicas                        | Ausente                  |              |
| Material ferroso (%)                        | <0.05                    | 0.051-0.20   |
| Cenizas (g/100 g)                           | 2 a 2.9                  |              |
| Densidad (kg/hL)                            | ≤ 14.3                   | ≥ 14.4       |
| Índice de peróxidos (meq de peróxidos / kg) | ≤ 7.0                    | 7.1 a 9.0    |
| Proteína bruta (g/100 g)                    | ≥ 14.0                   |              |
| Extracto etéreo (g/100 g)                   | ≥ 8                      | ≤7.9         |
| Fibra dietética (g/100 g)*                  | Mínimo 6                 |              |

\*De acuerdo con lo establecido en los Criterios de calidad nutricia

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.5                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |
| Arsénico               | 0.2                   |
| Aflatoxinas            | 20 µg/Kg              |

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

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

**VIDA DE ANAQUEL**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos dos meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. Se recomienda su entrega programada para evitar periodos prolongados de almacenamiento.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

**ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

**ETIQUETADO**

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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 ser de grado alimenticio.

La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

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

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL            | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|------------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*              | kcal                        |
| Proteínas                          | g                           |
| Grasas totales                     | g                           |
| Grasas saturadas                   | g                           |
| Grasas trans                       | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles    | g                           |
| Azúcares                           | g                           |
| Azúcares añadidos                  | g                           |
| Fibra dietética                    | g                           |
| Sodio                              | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> ) | mg o %VNR                   |
| <b>Información adicional**</b>     |                             |

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

\*\*Vitaminas y minerales

**PROCESOS:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**REFERENCIAS:**

- Mujica, A., 1997, El Cultivo del Amaranto (Amaranthus spp.): producción, mejoramiento genético y utilización. Oficina Regional de Producción Vegetal, FAO. Disponible en: [http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP\\_FaoRlc/old/prior/segalim/prodalim/prodveg/cdrom/contenido/libro01/PagePrinc.htm](http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/segalim/prodalim/prodveg/cdrom/contenido/libro01/PagePrinc.htm)
- Norma Mexicana NMX-FF-116-SCFI-2010 Productos Agrícolas Destinados para Consumo Humano – Grano Reventado De Amaranto (Amaranthus spp.) Para Uso y Consumo Humano – Especificaciones y Métodos de Ensayo
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente

**6. CACAHUATE TOSTADO**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto del fruto de una planta denominada *Arachis Hypogaea*, considerado como una oleaginosa por su contenido en grasas vegetales, sin cascara o cutícula, tostada, que se consumen de forma directa y se encuentran listas para su consumo.

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

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico libre de manchas o decoloraciones.                               |
| Olor               | Característico del cacahuate, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño. |
| Sabor              | Característico del cacahuate. Sin sabores extraños como humedad o rancidez.     |
| Apariencia/Aspecto | Aspecto fresco, de tamaño uniforme.   |
| Consistencia       | Crujiente.  |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO     |
|--------------------------------|-------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 5,000 UFC/g       |
| Coliformes totales             | Menos de 30 UFC/g |
| Hongos                         | 200 UFC/g         |
| Coliformes fecales*            | Ausente           |
| Salmonella*                    | Ausente en 25 g   |
| Staphylococcus aureus*         | Ausente           |

\* Valores reportados en el cacahuete.

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE    |
|----------------------|-----------|
| Contenido neto       | 1 Kg      |
| Humedad              | Máximo 9% |
| Índice de peróxidos  | 5 meq/Kg  |
| Producto pulverizado | Máximo 1% |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 15 µg/kg      |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.01 mg/kg    |

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE**

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

El embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

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

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |
| Grasas totales          | g                           |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

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

\*\*Vitaminas y minerales.

Los ingredientes que se deben de reportar en el etiquetado, incluirá el porcentaje y/o gramaje de la fruta y oleaginosa según corresponda.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- Norma Mexicana NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios no Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya Illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cascara – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**7. CHAMPIÑONES REBANADOS**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto preparado a partir de frutos frescos del género *Agaricus* (*Psalliota*) incluyendo *A Bisporus*, que deben estar en buenas condiciones y que después de la limpieza y recorte se encuentren sanos. Envasados con agua o cualquier otro medio líquido de cobertura, tratados térmicamente después del cerrado en recipientes sanitarios de cierre hermético para garantizar su esterilidad comercial.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Característico de su tipo variedad. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso. |
| Olor            | Característico. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición.  |
| Sabor           | Característico, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.     |
| Consistencia    | Firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE   |
|-------------------------|----------|
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo |
| Mesofílicos aerobios    | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios   | Negativo |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                           |
|----------------------|----------------------------------|
| Contenido neto       | 380 g                            |
| Masa drenada         | Mínimo 205 g                     |
| Sólidos solubles (%) | 3 - 4                            |
| pH                   | 5 - 6.5                          |
| Sodio                | Menor a 300 mg/100 g de producto |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

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

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





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|  |           |
|--|-----------|
| Grasas trans                           | mg        |
| Hidratos de carbono disponibles        | g         |
| Azúcares                               | g         |
| Azúcares añadidos                      | g         |
| Fibra dietética                        | g         |
| Sodio                                  | mg        |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR |
| Hierro                                 | mg o %VNR |
| Zinc                                   | mg o %VNR |

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

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**8. CHÍCHAROS Y ZANAHORIAS**

**DEFINICIÓN:**

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                   |
| Olor               | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                     |
| Sabor              | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.   |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                           |
|----------------|----------------------------------|
| Contenido neto | 415g                             |
| Masa drenada   | 220g                             |
| pH             | 5.5 – 6.5                        |
| Sodio          | menor a 300 mg/100 g de producto |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe estar exento de materia extraña.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

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

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

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





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chicharos Envasados.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**9. FRIJOL NEGRO**

**DESCRIPCIÓN:**

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico de la variedad del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                    |  |
|--------------------|--|
| Aspecto/Apariencia | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga. |
|--------------------|--|

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE   |
|-------------------------------|--|
| Categoría Extra               |  |
| Contenido neto                | 1 Kg   |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
|                               | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |
| Impurezas y materias extrañas |  |
| Piedras                       | 0.25   |
| Otros                         | 0.05   |
| Total máximo                  | 0.30   |
| Granos dañados                |  |
| Agentes meteorológicos        | 0.70   |
| Hongos                        | 0.20   |
| Insectos y roedores           | 0.40   |
| Desarrollo germinal           | 0.00   |
| Total                         | 1.30   |
| Variedades                    |  |
| Contrastantes                 | 0.50   |
| Afines                        | 1.00   |
| Total                         | 1.50   |
| Granos defectuosos            |  |
| Partidos o quebrados          | 0.80   |
| Manchados                     | 0.50   |
| Ampollados                    | 0.70   |
| Total                         | 2.00   |
| Presencia de plaga            | 0.0  |
| Suma total                    | 5.10   |
| Tiempo de cocción             | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA**

**DESCRIPCIÓN:**

Es la fruta fresca, sana y limpia, entera o dividida con madurez apropiada, al que se le elimina parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste el azúcar, siendo aceptado lo métodos de escaldado, agrietado y acidificado. Su proceso de deshidratación no deberá involucrar métodos de adición de azúcares, grasas o sal.

Composición: Uva pasa 80% y 20% papaya.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico de la fruta, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos, quemaduras o plagas.  |
| Olor               | Característico de la fruta, agradable, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños.   |
| Sabor              | Característico de la fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.  |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos, tamaño y apariencia uniforme propios de la fruta, sin presentar producto pulverizado. Su dureza no debe ser excesiva. |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| CARACTERÍSTICAS                | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------------------|-----------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000                |
| Coliformes totales             | Menos de 30           |
| Hongos                         | 300                   |

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE     |
|----------------------|------------|
| Contenido neto       | 250 g      |
| Humedad              | Máximo 18% |
| Producto pulverizado | Máximo 1%  |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,1 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

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

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

\*\*Vitaminas y minerales.

Los ingredientes que se deben de reportar en el etiquetado, incluir el porcentaje y/o gramaje de la fruta correspondiente.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- Para la fabricación de este producto se tiene que cumplir con el Código internacional recomendado de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles.
- Norma Mexicana NMX-F-609-NORMEX-2002 Alimentos Uva Pasa Especificaciones y Métodos de Prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente

**10. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO**

**DESCRIPCIÓN:**

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

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

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

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

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





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                       | LÍMITE (%)                       |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| Contenido Neto                       | 1 Kg                             |
| Humedad                              | Máximo 12.5                      |
| Proteína en base seca                | Mínimo 7                         |
| Proteína en base húmeda              | Mínimo 6                         |
| Extracto etéreo en base seca         | Mínimo 3                         |
| Extracto etéreo en base húmeda       | Mínimo 2.5                       |
| Cenizas en base seca                 | Máximo 3.5                       |
| Cenizas en base húmeda               | Máximo 3.0                       |
| Fibra dietética total en base seca   | Mínimo 6                         |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5                         |
| Sodio                                | Menor a 300 mg/100 g de producto |

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

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

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

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

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

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

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

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

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

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

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|---------------------|--|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase              | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|  |   |   |
|--|---|---|
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

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

**11. LECHE DESCREMADA EN POLVO**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad. De solubilidad instantánea.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico.  |
| Olor                | Característico sin presentar olores extraños o desagradables.                                |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.                   |
| Aspecto/ Apariencia | Polvo fino, homogéneo, de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| CARACTERÍSTICAS              | LÍMITE MÁXIMO        |
|------------------------------|----------------------|
| Coliformes totales           | ≤ 10 UFC/g o mL      |
| Salmonella spp               | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli             | ≤ 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilococcica | Negativa             |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE     |
|---|------------|
| Contenido Neto  | 1 kg       |
| Grasa butírica (%) (m/m)  | Máximo 1.5 |
| Humedad (%)*  | Máximo 4   |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)** | Mínimo 34  |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**                          | Mínimo 27  |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| Acidez (ácido láctico) (%)   | Máximo 0.15         |
| Partículas quemadas (mg)     | Disco B (15 Máximo) |
| Índice de insolubilidad (mL) | Máximo 1            |

\*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%.

\*\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

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

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

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

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. Solo se podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**ADULTERACIÓN DE LA LECHE:**

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

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

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

| PRUEBA                     | APRECIACIONES  |
|----------------------------|--|
| Relación caseína/proteína. | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|  |   |
|--|---|
|  | Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.   |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.<br>El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

**MARCA DEL PRODUCTO:**

Este producto se solicita que se oferte una sola marca y que este registrada ante Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado. Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el IMPI.

**REFERENCIAS:**

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

**12. LENTEJA GRANO CHICO**

**DESCRIPCIÓN:**

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

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

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

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE                         |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Categoría Extra             |                                |
| Contenido neto              | 1 Kg                           |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5) |
|                             | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>       |
| Impurezas y materia extraña |                                |
| Piedra                      | 0.25                           |
| Otros                       | 0.05                           |
| Total máximo                | 0.30                           |
| Granos dañados              |                                |
| Agentes meteorológicos      | 0.70                           |
| Hongos                      | 0.20                           |
| Insectos y roedores         | 0.40                           |
| Desarrollo germinal         | 0.00                           |
| Total máximo                | 1.30                           |
| Variedades                  |                                |
| Contrastantes               | 0.50                           |
| Afines                      | 1.00                           |
| Total máximo                | 1.50                           |
| Granos defectuosos          |                                |
| Partidos o quebrados        | 0.80                           |
| Manchados                   | 0.50                           |
| Ampollados                  | 0.70                           |
| Total máximo                | 2.00                           |
| Presencia de plaga          | 0.0                            |
| Suma total                  | 5.10                           |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|                   |   |
|-------------------|---|
| Tiempo de cocción | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |
|-------------------|---|

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

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

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**13. GRANOS DE ELOTE**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto obtenido a partir de granos de elote blanco; sanos, frescos, limpios y enteros, los cuales se lavan, cortan y son sometidos a un tratamiento suave con agua y se les añade un medio de cobertura.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Blanco característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso                      |
| Olor               | Característico del producto. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.  |
| Sabor              | Característico del producto, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.            |
| Aspecto/Apariencia | Granos de elote blanco, tiernos, firmes y elásticos que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso o masudo. |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                          |
|----------------------|---------------------------------|
| Contenido Neto       | 1 kg +/- 20 g                   |
| Masa drenada         | 550 +/- 20 g                    |
| pH                   | 5.5 - 6-5                       |
| Sólidos solubles (%) | Máximo 15                       |
| Sodio                | Menor a 300 mg/100g de producto |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|          |     |
|----------|-----|
| Plomo    | 1.0 |
| Arsénico | 1.0 |
| Estaño*  | 100 |

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe estar exento de materia extraña.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales (puede ser tipo pouch). Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Norma Mexicana NMX-F-417-1982 Productos Alimenticios Para Uso Humano – Granos Enteros de Elote Envasados.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**14. SARDINA EN SALSA DE TOMATE**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinella lemuru* *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.* *Engraulis spp.* *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.* Deberá indicar el país de origen, en el cual fue fabricado, manufacturado o producido, debiendo ser mencionado en la etiqueta del producto.

**DEL MEDIO DE COBERTURA:**

El nombre del medio de cobertura formará parte del nombre del alimento.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Sabor           | Debe ser agradable característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración. |
| Color           | Debe ser el color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.                        |
| Olor            | Debe ser el característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.         |
| Presentación    | Trozos de pescado.  |
| Textura         | Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|-------------------------|-----------------------|
| Mesófilos anaerobios    | Negativo              |
| Mesófilos aerobios      | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios   | Negativo              |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                             |
|----------------|------------------------------------|
| Contenido neto | 425 g                              |
| Masa drenada   | 300 g                              |
| Proteína       | Mínimo 18 %                        |
| Sodio          | Menor a 300 mg en 100g de producto |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg)              |
|------------------------|------------------------------------|
| Cadmio                 | 0.5                                |
| Metilmercurio          | 0.5                                |
| Plomo                  | 1.0                                |
| Estaño*                | 100                                |
| Histamina              | 100                                |
| Toxina botulínica**    | Ausente en la totalidad del envase |

\* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

\*\*Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

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

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-179-SCFI-2001 Productos de la pesca - Sardinias y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones.
- CODEX STAN 94-1981 Norma del Codex para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva.
- NOM-242-SSA1-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- NOM-130-SSA1-1995 Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-030-SCFI-2006 Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-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 Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos
- NMX-F-314-1977. Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios.
- NMX-F-315-1978 Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**15. SOYA TEXTURIZADA**

Es un producto que se obtiene a partir de la extrusión de harina desgrasada, concentrada o aislada de soya. La extrusión es un proceso en el cual, mediante el uso de presión, temperatura y humedad se modifica la estructura de la proteína de soya para obtener un producto compacto, cuando se hidrata, se puede emplear en diversos usos en el ámbito alimenticio.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | característico de la composición del producto, color uniforme.                        |
| Olor               | característico de la composición del producto, sin exhibir olores como rancio o viejo |
| Sabor              | característico de la composición del producto, exento de sabores raros o extraños.    |
| Aspecto/Apariencia | Debe ser característico de la forma física y composición del producto.                |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|----------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios | 20,000                |
| Coliformes totales   | 10                    |
| Coliformes fecales   | <3NMP/g               |
| Mohos (hongos)       | 50                    |
| Levaduras            | 50                    |
| Salmonella spp       | Ausente en 25 g       |
| E.coli               | Ausente               |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS**





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

| Especificación           | Límite                                    |
|--------------------------|---|
| Tipo de soya             | Soya texturizada a partir del concentrado |
| Contenido Neto           | 350 g                                     |
| Humedad (%)              | Máximo 10                                 |
| Proteína (Nx6.25) BS (%) | Mínimo 65                                 |
| Extracto etéreo BS (%)   | Máximo 5                                  |
| Cenizas BS (%)           | Máximo 8                                  |
| Fibra cruda BS (%)       | Máximo 6                                  |

\*Solo incluir los datos de la variedad seleccionada.

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS**

| Contaminantes químicos | Límite máximo (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.5                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |
| Mercurio               | 1.0                   |

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña

**VIDA DE ANAQUEL:**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

**ENVASE Y EMBALAJE**

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

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

**ETIQUETADO**

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 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 ser de grado alimenticio. La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

Asimismo, se deberá indicar en la declaración de ingredientes cuando el contenido de proteína sea del 65% como concentrado de soya y cuando el contenido de proteína sea de 90% como aislado de soya. El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| <b>DECLARACIÓN NUTRIMENTAL</b>  | <b>CANTIDAD POR 100 g o 100 mL</b> |
|---------------------------------|------------------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                               |
| Proteínas                       | g                                  |
| Grasas totales                  | g                                  |
| Grasas saturadas                | g                                  |
| Grasas trans                    | mg                                 |
| Hidratos de carbono disponibles | g                                  |
| Azúcares                        | g                                  |
| <b>Azúcares añadidos</b>        | 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.

**PROCESOS**

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





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMOS**

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

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

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

**REFERENCIAS**

- Norma Mexicana NMX-F-800—SCFI-2017. Alimentos- Proteína texturizada de soya. Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**16. PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA SELLADO AL VACÍO**

**DESCRIPCIÓN:**

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, que han sido sometidos a un tratamiento térmico ya sea antes o después de ser colocados en envases sanitarios herméticamente cerrados que garanticen su estabilidad biológica.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | característico del producto   |
| Olor               | característico de la composición del producto, sin exhibir olores desagradables como rancio o viejo |
| Sabor              | característico de la composición del producto, exento de sabores raros o extraños.                  |
| Aspecto/Apariencia | Debe ser característico de la forma física y composición del producto.                              |
| Textura            | Característica del producto, principalmente blanda.   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN         | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios   | Negativo              |
| Mesofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios  | Negativo              |
| Termofílicos           | Negativo              |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUIMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                           |
|----------------|----------------------------------|
| Contenido Neto | 200 g                            |
| Sodio          | Menor a 300 mg/100 g de producto |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| Contaminante  | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Arsénico      | 0.5*                  |
|               | 1                     |
| Cadmio        | 0.1                   |
|               | 250                   |
| Estaño        | 50                    |
| Plomo         | 1                     |
| Clenbuterol** | Ausencia              |

\*Productos envasados en envases metálicos

\*\*Aplica únicamente a productos elaborados a partir de carne de bovino

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

**MATERIA EXTRAÑA:**





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

**VIDA DE ANAQUEL**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

**ENVASE Y EMBALAJE**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**ETIQUETADO**

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20107, 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 ser de grado alimenticio. La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**PROCESOS**

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

**CRITERIOS PARA LA ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO**

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

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN   | RECHAZO   |
|--|--|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.      | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.        |
| Envase                                     | Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                 |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.   | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida | Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida. |

**REFERENCIAS:**

- Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias
- Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias
- Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 2.1**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 PARTIDA 1**

|                  |  | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA 1 L |         | ALVERJÓN 1 KG |         | ARROZ PULIDO 1 KG |         | ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA 140/100 G |         | AMARANTO TOSTADO 500 G |         | CACAHUETE TOSTADO 1 KG |         | CHAMPIÑONES REBANADOS 380/205 G |         | CHICHAROS Y ZANAHORIAS 415/220 G |         | FRIJOL NEGRO 1 KG |         | FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA 250 G |         | HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO 1 KG |         | LECHE DESCREMADA EN POLVO 1 KG |         | LENTEJA GRANO CHICO 1 KG |         | GRANOS DE ELOTE 1000/550 G |         | POLLO DESHEBRADO SELLADO AL VACIO 200 G |         | SARDINA EN SALSA DE TOMATE 425/300 |           | SOYA TEXTURIZADA 350 G |         |
|------------------|--|--|---------|---------------|---------|-------------------|---------|---------------------------------------|---------|------------------------|---------|------------------------|---------|---------------------------------|---------|----------------------------------|---------|-------------------|---------|--|---------|-----------------------------------|---------|--------------------------------|---------|--------------------------|---------|----------------------------|---------|---|---------|------------------------------------|-----------|------------------------|---------|
|                  |  | MÁXIMOS                                      | MÍNIMOS | MÁXIMOS       | MÍNIMOS | MÁXIMOS           | MÍNIMOS | MÁXIMOS                               | MÍNIMOS | MÁXIMOS                | MÍNIMOS | MÁXIMOS                | MÍNIMOS | MÁXIMOS                         | MÍNIMOS | MÁXIMOS                          | MÍNIMOS | MÁXIMOS           | MÍNIMOS | MÁXIMOS                                    | MÍNIMOS | MÁXIMOS                           | MÍNIMOS | MÁXIMOS                        | MÍNIMOS | MÁXIMOS                  | MÍNIMOS | MÁXIMOS                    | MÍNIMOS | MÁXIMOS                                 | MÍNIMOS | MÁXIMOS                            | MÍNIMOS   |                        |         |
| 1a. ENTREGA 2026 | A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL 31 DE MAYO DE 2026 | 90,300                                       | 37,023  | 36,120        | 14,809  | 144,480           | 59,237  | 722,400                               | 296,184 | 162,540                | 66,641  | 32,508                 | 13,328  | 105,717                         | 43,344  | 98,509                           | 40,389  | 180,600           | 74,046  | 144,480                                    | 59,237  | 108,360                           | 44,428  | 216,720                        | 88,855  | 72,240                   | 29,618  | 36,120                     | 14,809  | 120,400                                 | 49,364  | 120,400                            | 49,364    | 412,800                | 169,248 |
| 2a. ENTREGA 2026 | DEL 01 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO DE 2026  | 71,400                                       | 29,274  | 28,560        | 11,710  | 114,240           | 46,838  | 571,200                               | 234,192 | 128,520                | 52,694  | 25,704                 | 10,539  | 83,590                          | 34,272  | 77,891                           | 31,935  | 142,800           | 58,548  | 114,240                                    | 46,838  | 85,680                            | 35,128  | 171,360                        | 70,258  | 57,120                   | 23,420  | 28,560                     | 11,710  | 95,200                                  | 39,032  | 95,200                             | 39,032    | 326,400                | 133,824 |
| 3a. ENTREGA 2026 | DEL 01 DE OCTUBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2026   | 90,300                                       | 37,023  | 36,120        | 14,809  | 144,480           | 59,237  | 722,400                               | 296,184 | 162,540                | 66,641  | 32,508                 | 13,328  | 105,717                         | 43,344  | 98,509                           | 40,389  | 180,600           | 74,046  | 144,480                                    | 59,237  | 108,360                           | 44,428  | 216,720                        | 88,855  | 72,240                   | 29,618  | 36,120                     | 14,809  | 120,400                                 | 49,364  | 120,400                            | 49,364    | 412,800                | 169,248 |
| TOTAL            |  | 252,000                                      | 103,320 | 100,800       | 41,328  | 403,200           | 165,312 | 2,016,000                             | 826,560 | 453,600                | 185,976 | 90,720                 | 37,195  | 295,024                         | 120,960 | 274,713                          | 112,909 | 504,000           | 206,640 | 403,200                                    | 165,312 | 302,400                           | 123,984 | 247,968                        | 201,600 | 82,656                   | 100,800 | 41,328                     | 336,000 | 137,760                                 | 336,000 | 137,760                            | 1,152,000 | 472,320                |         |

**NOTA.**

La Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario dará a conocer mediante oficio al PROVEEDOR , las fechas exactas y cantidades por delegación para cada una de las entregas.



**ANEXO 2.2**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 PARTIDA 1**

**DERIVADO DE LA EXTESIÓN DEL ANEXO, ESTE SE ENVIARÁ POR CORREO EN LA COMPRA DE BASES**





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 3**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD FRÍO**

| PRODUCTO   | PRESENTACION |        |
|--|--------------|--------|
|  | UNIDAD       | MEDIDA |
| LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRIK | 250          | ML     |
| BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON AVENA SABOR VAINILLA    | 30           | G      |
| BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON AVENA                   | 30           | G      |
| BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON CACAHUATE               | 30           | G      |
| BARRA INTEGRAL DE AMARANTO                             | 30           | G      |
| BARRA INTEGRAL DE AMARANTO SABOR COCOA                 | 30           | G      |
| FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y CACAHUATE                | 30           | G      |

**1. LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRIK**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, en donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

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

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE   |
|-------------------------|----------|
| Mesofílicos aerobios    | Negativo |
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo |
| Termofílicos aerobios   | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

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

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

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El producto se debe envasar en envase aséptico adecuado para UHT (ultra pasteurización). El volumen neto deberá ser de 250 mL. Cada envase deberá incluir un popote adherido al mismo, no deberá incluir la tira de popotes sobre la rejilla.

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

El contenedor debe estar formado por una charola de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, abarcando con postes de cartón la altura total del envase en las esquinas y deberá estar recubierta de polietileno termo encogible o la caja de cartón que cubra y proteja al producto. Cada charola con 27 piezas. El embalaje debe tener impresa la estiba máxima, no pudiendo exceder de 8 camas de altura.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco". "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, como se indica en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-20102

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

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

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

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

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**MARCA DEL PRODUCTO:**

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

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

**ADULTERACIÓN DE LA LECHE:**

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

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

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

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

**REFERENCIAS:**

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

**17. BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON AVENA SABOR VAINILLA**

**DEFINICIÓN:**

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

Composición mínima 90% amaranto, 10% avena.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN |
|-----------------|----------------|
|-----------------|----------------|





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

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

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

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

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Contenido Neto (g)          | 30  |
| Contenido energético (kcal) | Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos |
| Humedad                     | Máximo 8%   |
| Cenizas                     | Máximo 2.0%   |
| Proteínas                   | Mínimo 9%   |
| Fibra dietética             | Mínimo 1.8 g/30 g de producto                       |
| Azúcares libres añadidos    | Menor a 10% de las calorías totales del insumo      |
| Grasas saturadas            | Menor 10 % de las calorías totales del insumo       |
| Ácidos grasos trans         | Menor a 1% de la calorías totales del insumo        |
| Sodio                       | Menor a 90 mg/30g de producto                       |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

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

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

El embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

**ETIQUETADO :**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

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

**REFERENCIAS:**

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

**18. BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON AVENA**

**DEFINICIÓN:**

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

Composición mínima 90% amaranto, 10% avena.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

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

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Contenido Neto (g)          | 30  |
| Contenido energético (kcal) | Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos |
| Humedad                     | Máximo 8%   |
| Cenizas                     | Máximo 2.0%   |
| Proteínas                   | Mínimo 9%   |
| Fibra dietética             | Mínimo 1.8 g/30 g de producto                       |
| Azúcares libres añadidos    | Menor a 10% de las calorías totales del insumo      |
| Grasas saturadas            | Menor 10 % de las calorías totales del insumo       |
| Ácidos grasos trans         | Menor a 1% de la calorías totales del insumo        |
| Sodio                       | Menor a 90 mg/30g de producto                       |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

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

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

El embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

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

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





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

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

**REFERENCIAS:**

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

**19. BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON CACAHUATE**

**DEFINICIÓN:**

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

Composición mínima 90% amaranto, 10% cacahuete.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras.   |
| Olor            | Característico del producto, ligeramente dulce, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. |
| Sabor           | Característico del amaranto y cacahuete, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.           |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                    |   |
|--------------------|---|
| Apariencia/Aspecto | Rectangular, con aspecto fresco y tamaño uniforme.  |
| Consistencia       | Firme y semicrujiente, característica del producto. |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

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

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Contenido Neto (g)          | 30  |
| Contenido energético (kcal) | Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos |
| Humedad                     | Máximo 8%   |
| Cenizas                     | Máximo 2.0%   |
| Proteínas                   | Mínimo 9%   |
| Fibra dietética             | Mínimo 1.8 g/30 g de producto                       |
| Azúcares libres añadidos    | Menor a 10% de las calorías totales del insumo      |
| Grasas saturadas            | Menor 10 % de las calorías totales del insumo       |
| Ácidos grasos trans         | Menor a 1% de la calorías totales del insumo        |
| Sodio                       | Menor a 90 mg/30g de producto                       |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

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

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

El embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

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





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

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

**REFERENCIAS:**

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

**20. BARRA INTEGRAL DE AMARANTO**

**DEFINICIÓN:**

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

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

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





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

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

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Contenido Neto (g)          | 30  |
| Contenido energético (kcal) | Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos |
| Humedad                     | Máximo 8%   |
| Cenizas                     | Máximo 2.0%   |
| Proteínas                   | Mínimo 9%   |
| Fibra dietética             | Mínimo 1.8 g/30 g de producto                       |
| Azúcares libres añadidos    | Menor a 10% de las calorías totales del insumo      |
| Grasas saturadas            | Menor 10 % de las calorías totales del insumo       |
| Ácidos grasos trans         | Menor a 1% de las calorías totales del insumo       |
| Sodio                       | Menor a 90 mg/30g de producto                       |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

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

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

El embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

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

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

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

**REFERENCIAS:**

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

**21. BARRA INTEGRAL DE AMARANTO SABOR COCOA**

**DEFINICIÓN:**

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

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

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

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Contenido Neto (g)          | 30  |
| Contenido energético (kcal) | Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos |
| Humedad                     | Máximo 8%   |
| Cenizas                     | Máximo 2.0%   |
| Proteínas                   | Mínimo 9%   |
| Fibra dietética             | Mínimo 1.8 g/30 g de producto                       |
| Azúcares libres añadidos    | Menor a 10% de las calorías totales del insumo      |
| Grasas saturadas            | Menor 10 % de las calorías totales del insumo       |
| Ácidos grasos trans         | Menor a 1% de la calorías totales del insumo        |
| Sodio                       | Menor a 90 mg/30g de producto                       |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

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

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

El embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

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

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





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

Información adicional\*\*

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

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

**REFERENCIAS:**

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

**22. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y CACAHUATE**

**DESCRIPCIÓN:**

Es la uva a la que se le elimina parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste el azúcar, siendo aceptado lo métodos de escaldado, agrietado y acidificado. Su proceso de deshidratación no deberá involucrar métodos de adición de azúcares, grasas o sal y dicho proceso permite su conservación por un periodo prolongado. Por otro lado, se combina con el cacahuete, el cual es el fruto de una planta denominada *Arachis Hypoagaea*, considerado como una oleaginosa por su contenido en grasas vegetales.

Composición: Uva pasa máximo 20 g y cacahuete mínimo 10 g.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico libre de manchas o decoloraciones.   |
| Olor               | Característico, sin olor a fermentado, humedad o rancidez, libre de olores extraños.  |
| Sabor              | Característico de la fruta y el cacahuete. Exento de sabores desagradables, a fermentado (en el caso de la fruta) o sabores a rancidez (del cacahuete). |
| Apariencia/Aspecto | Aspecto fresco, de tamaño uniforme.   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE MÁXIMO     |
|------------------------------|-------------------|
| Bacterias mesófilas aerobias | 10,000 UFC/g      |
| Coliformes totales           | Menos de 30 UFC/g |
| Hongos                       | 300 UFC/g         |
| Coliformes fecales*          | Ausente           |
| Salmonella*                  | Ausente en 25 g   |
| Staphylococcus aureus*       | Ausente           |

\* Valores reportados en el cacahuete.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE   |
|----------------------|--|
| Contenido neto       | 30g<br>Máximo Uva pasa 20g<br>Mínimo Cacahuate 10g |
| Humedad              | Máximo 18%   |
| Índice de peróxidos  | 5 meq/Kg   |
| Producto pulverizado | Máximo 1%  |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 15 µg/kg      |
| Arsénico*              | 0.2 mg/kg     |
| Mercurio*              | 1.01 mg/kg    |

\* Valores reportados en el cacahuate.

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE**

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

El embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

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

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Sodio                   | mg |
| Información adicional** |    |

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

\*\*Vitaminas y minerales.

Los ingredientes que se deben de reportar en el etiquetado, incluirá el porcentaje y/o gramaje de la fruta y oleaginosa según corresponda.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Norma Mexicana NMX-F-609-NORMEX-2002 Alimentos Uva Pasa Especificaciones Y Métodos de Prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- Norma Mexicana NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios no Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya Illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cascara – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 3.1**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 PARTIDA 6**

**UNIDAD DE ASISTENCIA SOCIAL Y SALUD**

**DIRECCION DE ALIMENTACION Y DESARROLLO COMUNITARIO**

**DEPARTAMENTO DE DISTRIBUCIÓN**

**ALIMENTACIÓN ESCOLAR (MODALIDAD FRÍA)**

**MÁXIMOS Y MÍNIMOS**

|                   |  | LECHE<br>ULTRAPASTEURIZADA<br>A DESCREMADA EN<br>ENVASE TETRABRIK<br>250 ML |                  | BARRA<br>INTEGRAL DE<br>AMARANTO<br>CON AVENA<br>SABOR<br>VAINILLA 30 G |                | BARRA<br>INTEGRAL DE<br>AMARANTO<br>CON AVENA<br>30 G |                | BARRA<br>INTEGRAL DE<br>AMARANTO<br>CON<br>CACAHUATE 30<br>G |                | BARRA<br>INTEGRAL DE<br>AMARANTO<br>30 G |                | BARRA<br>INTEGRAL DE<br>AMARANTO<br>SABOR COCOA<br>30 G |                | FRUTA<br>DESHIDRATADA<br>UVA<br>PASA Y<br>CACAHUATE<br>30 G |                |
|-------------------|--|---|------------------|---|----------------|---|----------------|--|----------------|--|----------------|---|----------------|---|----------------|
| <b>1a ENTREGA</b> | A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL 31 DE MAYO DE 2026 | 3,450,000   | 1,414,500        | 690,000   | 282,900        | 690,000   | 282,900        | 690,000  | 282,900        | 690,000                                  | 282,900        | 690,000   | 282,900        | 690,000   | 282,900        |
| <b>2a ENTREGA</b> | DEL 01 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO DE 2026  | 3,450,000   | 1,414,500        | 690,000   | 282,900        | 690,000   | 282,900        | 690,000  | 282,900        | 690,000                                  | 282,900        | 690,000   | 282,900        | 690,000   | 282,900        |
| <b>3a ENTREGA</b> | DEL 01 DE OCTUBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2026   | 3,450,000   | 1,414,500        | 690,000   | 282,900        | 690,000   | 282,900        | 690,000  | 282,900        | 690,000                                  | 282,900        | 690,000   | 282,900        | 690,000   | 282,900        |
| <b>TOTAL</b>      |  | <b>10,350,000</b>   | <b>4,243,500</b> | <b>2,070,000</b>  | <b>848,700</b> | <b>2,070,000</b>                                      | <b>848,700</b> | <b>2,070,000</b>   | <b>848,700</b> | <b>2,070,000</b>                         | <b>848,700</b> | <b>2,070,000</b>  | <b>848,700</b> | <b>2,070,000</b>  | <b>848,700</b> |

**NOTA.**

La dirección de alimentación y desarrollo comunitario dará a conocer mediante oficio al licitante, las fechas exactas y cantidades por delegación para cada una de las entregas.



**ANEXO 3.2**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 6).**

**DERIVADO DE LA EXTESIÓN DEL ANEXO, ESTE SE ENVIARÁ POR CORREO EN LA COMPRA DE BASES**





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 4**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD (RACIONES)**

| PRODUCTO   | PRESENTACION  |    |
|--|---------------|----|
|  | UNIDAD MEDIDA |    |
| ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA               | 1             | L  |
| ALVERJÓN   | 1             | kg |
| ARROZ PULIDO   | 1             | kg |
| ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA                            | 140/100       | g  |
| AVENA EN HOJUELAS                                      | 1             | kg |
| CHAMPINONES REBANADOS                                  | 380/205       | g  |
| CHICHAROS Y ZANAHORIAS                                 | 415/220       | g  |
| FRIJOL NEGRO   | 1             | kg |
| FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA                   | 250           | g  |
| HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO                           | 1             | Kg |
| LECHE DESCREMADA EN POLVO                              | 1             | Kg |
| LENTEJA GRANO CHICO                                    | 1             | kg |
| HARINA DE AMARANTO                                     | 500           | g  |
| SOYA TEXTURIZADA                                       | 350           | g  |
| POLLO DESHEBRADO SELLADO AL VACIO                      | 200           | g  |
| LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRIK | 250           | mL |
| BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON CACAHUATE               | 30            | g  |

**1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en la neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pretratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

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

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                                   |
|--|--|
| Contenido neto                           | 1L                                       |
| Ácidos grasos libres (como ácido oleico) | Máximo 0.05%                             |
| Humedad y materia volátil                | Máximo 0.05%                             |
| Índice de peróxido*                      | Máximo 1.0 meq/Kg                        |
| Impurezas insolubles                     | Máximo 0.02%                             |
| Ácidos grasos trans                      | Máximo 3.5%                              |
| Color (escala Lovibond)                  | Máximo 25 A – 2.5 R                      |
| Prueba fría a 0 °C (273 K), en horas     | Mínimo 12 horas                          |
| Estabilidad OSI                          | Mínimo 8 a 110°C                         |
| Contenido de fósforo                     | Máximo 2 ppm                             |
| Contenido de azufre                      | Máximo 2 ppm                             |
| Índice de refracción**                   | 1.465 - 1.467 a 40 °C (313 K)            |
| Índice de yodo**                         | 110 -126 cgl <sub>2</sub> /g             |
| Índice de saponificación*                | 182 - 193 mg KOH/g                       |
| Densidad relativa                        | 0.914 – 0.925 g/cm <sup>3</sup> , a 20°C |
| Punto de humeo*                          | Mínimo 220 °C                            |
| Aceite mineral                           | Negativo                                 |

\* Al momento de envasar.

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

| COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS         | MÍNIMO     | MÁXIMO      |
|--------------------------------------|------------|-------------|
| Ácido mirístico, C14:0               | N/D        | 0.2         |
| Ácido palmítico, C16:0               | 3.3        | 6           |
| Ácido esteárico C18:0                | 1.1        | 2.5         |
| Ácido araquídico C20:0               | 0.2        | 0.8         |
| Ácido behénico C22:0                 | N/D        | 0.5         |
| Ácido lignocérico C24:0              | N/D        | 0.2         |
| <b>Total ácidos grasos saturados</b> | <b>4.6</b> | <b>10.2</b> |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| Ácido heptadecenoico, C17:1                 | N/D         | 0.3         |
| Ácido oléico, C18:1                         | 52          | 67          |
| Ácido gadoléico, C20:1                      | 0.1         | 3.4         |
| Ácido erúxico, C22:1                        | N/D         | 2           |
| Ácido tetracosadecenoico, C24:1             | N/D         | 0.4         |
| <b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b> | <b>52.1</b> | <b>73.1</b> |
| Ácido linoléico, C18:2                      | 16          | 25          |
| Ácido linolénico, C18:3                     | 6           | 14          |
| Ácido eicosadienoico, C20:2                 | N/D         | 0.1         |
| Ácido docosadienoico, C22:2                 | N/D         | 0.1         |
| <b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b> | <b>22</b>   | <b>39.2</b> |

Nota 1: N/D = No Determinado.

Nota 2: Los valores anotados en la tabla de las Características Físicoquímicas corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúxico y glucosinolatos. Estos valores, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

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

El producto deberá mantener todas sus características físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

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

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-475-SCFI-2011).
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**2. ALVERJÓN**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el chícharo seco, el cual forma parte de la familia de las leguminosas. Cada vaina de chícharo contiene en su interior hasta once semillas redondas de uno a dos centímetros de ancho, que debido al proceso de secado cambian su color de verde a amarillo y se transforman en alverjón.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARÁCTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños.   |
| Olor                          | Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                    |   |
|--------------------|---|
| Aspecto/Apariencia | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial, sin presencia de evidencia de plaga. |
|--------------------|---|

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN            | LÍMITE   |
|---------------------------|--|
| Categoría Extra           |  |
| Contenido neto            | 1 Kg   |
| Humedad                   | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
|                           | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |
| Impurezas y materia extra |  |
| Piedra                    | 0.25   |
| Otros                     | 0.05   |
| Total máximo              | 0.30   |
| Granos dañados            |  |
| Agentes meteorológicos    | 0.70   |
| Hongos                    | 0.20   |
| Insectos y roedores       | 0.40   |
| Desarrollo germinal       | 0.00   |
| Total máximo              | 1.30   |
| Variedades                |  |
| Contrastantes             | 0.50   |
| Afines                    | 1.00   |
| Total máximo              | 1.50   |
| Granos defectuosos        |  |
| Partidos o quebrados      | 0.80   |
| Manchados                 | 0.50   |
| Ampollados                | 0.70   |
| Total máximo              | 2.00   |
| Presencia de plaga        | 0.00   |
| Suma total                | 5.10   |
| Tiempo de cocción         | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg / kg   |
| Cadmio                 | 0.1 mg / kg   |

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GEF-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas. Legumbres Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**3. ARROZ PULIDO**

**DESCRIPCIÓN:**

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

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| ARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Blanco, característico del arroz pulido.   |
| Olor               | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.  |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE                |
|-----------------------|-----------------------|
| Categoría Súper extra |                       |
| Contenido Neto        | 1 Kg                  |
| Humedad               | 10 mínimo – 14 máximo |
| Tipo de grano         |                       |
| Grano entero          | Mínimo 92             |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| Grano quebrado             | Máximo 8                 |
| Total                      | 100                      |
|                            | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b> |
| Variedades                 |                          |
| Contrastantes              | 0.50                     |
| Afines                     | 2.0                      |
| Total máximo               | 2.5                      |
| Granos dañados             |                          |
| Insectos y microorganismos | 1.0                      |
| Manchados por calor        | 1.0                      |
| Total máximo               | 2.0                      |
| Granos defectuosos         |                          |
| Palay                      | 0.005                    |
| Mal pulidos                | 2.0                      |
| Cutícula roja              | 1.0                      |
| Estrellados                | 7.5                      |
| Granos yesosos             | 4.0                      |
| Total máximo               | 14.505                   |
| Tamaño del grano           | Extra largo: >= 7.50 mm  |

**APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD**

| <b>CENTRO O PANZA BLANCA</b>     | <b>%</b> |
|----------------------------------|----------|
| Grano cristalino                 | Ninguna  |
| Grano con centro o panza pequeña | ≤ 10     |
| Grano con centro o panza mediana | 11 a 19  |
| Grano con centro o panza grande  | Hasta 20 |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS**

| <b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b> | <b>LÍMITE MÁXIMO</b> |
|-------------------------------|----------------------|
| Plomo                         | 0.5 mg/kg            |
| Cadmio                        | 0.1 mg/kg            |
| Aflatoxinas                   | 20 µg/kg             |

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza. Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

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

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (Oryza Sativa L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente

**4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus Albacares* (atún aleta amarilla), envasado en recipientes cerrados herméticamente y lista para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua, la presentación puede ser en trozos u hojuelas y no debe contener soya.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos, por contaminación o adulteración.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.  |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.  |
| Presentación    | En trozos, donde la porción de carne conserva la estructura del músculo, o bien, en hojuelas, donde la porción de la carne no tiene forma definida, pero que conserva la estructura del tejido muscular que la origina. |
| Textura         | De consistencia firme a blanda, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.  |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mesófilos anaerobios            | Negativo              |
| Mesófilos aerobios              | Negativo              |
| Termófilos anaerobios           | Negativo              |
| Termófilos aerobios             | Negativo              |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN    | LÍMITE                           |
|-------------------|----------------------------------|
| Contenido neto    | 140 g                            |
| Masa drenada      | 100 g                            |
| Grado de calidad* | Mínimo 85 puntos                 |
| Sodio             | Menor a 300 mg/100 g de producto |
| Proteína          | Mínimo 20%                       |

\* De acuerdo a la tabla 3 del punto 9.1 de la NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones.

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |
| Histamina              | 100                   |

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

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                        |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Proteínas                       | g  |
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982).
- Guía para el Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaría De Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NMX-F-314-1977, Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios,
- NMX-F-315-1978, Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica.
- NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NOM-235-SE-2020, atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**5. AVENA EN HOJUELAS**

**DESCRIPCIÓN:**

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

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                    |  |
|--------------------|--|
| Apariencia/Aspecto | Laminar, hojuelas pequeñas.                                  |
| Olor               | A avena tostada, exenta de olores anormales.                 |
| Sabor              | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños. |
| Textura            | Firmes y secas al tacto.                                     |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

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

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE                  |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto          | 1 Kg                    |
| Actividad enzimática    | Negativa                |
| Ácidos grasos libres    | Máximo 10 %             |
| Humedad                 | Máximo 12.0 %           |
| Cenizas                 | Máximo 2.0 %            |
| Extracto etéreo         | Mínimo 5.0 %            |
| Presencia de cascarilla | Máximo 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83)    | Mínimo 10.0 %           |
| Fibra dietética         | Mínimo 6 %              |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

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

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

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

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

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgadas, fugas o evidencia de fauna nociva.            | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**6. CHAMPIÑONES REBANADOS**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto preparado a partir de frutos frescos del género *Agaricus (Psalliota)* incluyendo *A Bisporus*, que deben estar en buenas condiciones y que después de la limpieza y recorte se encuentren sanos. Envasados con agua o cualquier otro medio líquido de cobertura, tratados térmicamente después del cerrado en recipientes sanitarios de cierre hermético para garantizar su esterilidad comercial.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Característico de su tipo variedad. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso. |
| Olor            | Característico. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición.  |
| Sabor           | Característico, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.     |
| Consistencia    | Firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE   |
|-------------------------|----------|
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo |
| Mesofílicos aerobios    | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios   | Negativo |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                           |
|----------------------|----------------------------------|
| Contenido neto       | 380 g                            |
| Masa drenada         | Mínimo 205 g                     |
| Sólidos solubles (%) | 3 - 4                            |
| pH                   | 5 - 6.5                          |
| Sodio                | Menor a 300 mg/100 g de producto |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

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

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

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

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**7. CHÍCHAROS Y ZANAHORIAS**

**DEFINICIÓN:**

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                   |
| Olor               | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                     |
| Sabor              | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.   |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                           |
|----------------|----------------------------------|
| Contenido neto | 415g                             |
| Masa drenada   | 220g                             |
| pH             | 5.5 – 6.5                        |
| Sodio          | menor a 300 mg/100 g de producto |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe estar exento de materia extraña.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

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

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación. Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chicharos Envasados.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**8. FRIJOL NEGRO**

**DESCRIPCIÓN:**

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

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

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE   |
|-------------------------------|--|
| Categoría Extra               |  |
| Contenido neto                | 1 Kg   |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
|                               | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |
| Impurezas y materias extrañas |  |
| Piedras                       | 0.25   |
| Otros                         | 0.05   |
| Total máximo                  | 0.30   |
| Granos dañados                |  |
| Agentes meteorológicos        | 0.70   |
| Hongos                        | 0.20   |
| Insectos y roedores           | 0.40   |
| Desarrollo germinal           | 0.00   |
| Total                         | 1.30   |
| Variedades                    |  |
| Contrastantes                 | 0.50   |
| Afines                        | 1.00   |
| Total                         | 1.50   |
| Granos defectuosos            |  |
| Partidos o quebrados          | 0.80   |
| Manchados                     | 0.50   |
| Ampollados                    | 0.70   |
| Total                         | 2.00   |
| Presencia de plaga            | 0.0  |
| Suma total                    | 5.10   |
| Tiempo de cocción             | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**9. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA**

**DESCRIPCIÓN:**

Es la fruta fresca, sana y limpia, entera o dividida con madurez apropiada, al que se le elimina parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste el azúcar, siendo aceptado lo métodos de escaldado, agrietado y acidificado. Su proceso de deshidratación no deberá involucrar métodos de adición de azúcares, grasas o sal.

Composición: Uva pasa 80% y 20% papaya.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico de la fruta, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos, quemaduras o plagas.  |
| Olor               | Característico de la fruta, agradable, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños.   |
| Sabor              | Característico de la fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.  |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos, tamaño y apariencia uniforme propios de la fruta, sin presentar producto pulverizado. Su dureza no debe ser excesiva. |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| CARACTERÍSTICAS                | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------------------|-----------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000                |
| Coliformes totales             | Menos de 30           |
| Hongos                         | 300                   |

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE     |
|----------------------|------------|
| Contenido neto       | 250 g      |
| Humedad              | Máximo 18% |
| Producto pulverizado | Máximo 1%  |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,1 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

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

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Azúcares                | g  |
| Azúcares añadidos       | g  |
| Fibra dietética         | g  |
| Sodio                   | mg |
| Información adicional** |    |

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

\*\*Vitaminas y minerales.

Los ingredientes que se deben de reportar en el etiquetado, incluir el porcentaje y/o gramaje de la fruta correspondiente.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- Para la fabricación de este producto se tiene que cumplir con el Código internacional recomendado de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles.
- Norma Mexicana NMX-F-609-NORMEX-2002 Alimentos Uva Pasa Especificaciones y Métodos de Prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente

**10. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO**

**DESCRIPCIÓN:**

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

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

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

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------|-----------------------|
| Mesófilos aerobios | 50,000                |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Coliformes totales | 100   |
| Hongos             | 1,000 |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                       | LÍMITE (%)                       |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| Contenido Neto                       | 1 Kg                             |
| Humedad                              | Máximo 12.5                      |
| Proteína en base seca                | Mínimo 7                         |
| Proteína en base húmeda              | Mínimo 6                         |
| Extracto etéreo en base seca         | Mínimo 3                         |
| Extracto etéreo en base húmeda       | Mínimo 2.5                       |
| Cenizas en base seca                 | Máximo 3.5                       |
| Cenizas en base húmeda               | Máximo 3.0                       |
| Fibra dietética total en base seca   | Mínimo 6                         |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5                         |
| Sodio                                | Menor a 300 mg/100 g de producto |

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

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

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

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

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

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

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

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

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

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

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

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





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**11. LECHE DESCREMADA EN POLVO**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad. De solubilidad instantánea.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico.  |
| Olor                | Característico sin presentar olores extraños o desagradables.                                |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.                   |
| Aspecto/ Apariencia | Polvo fino, homogéneo, de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| CARACTERÍSTICAS              | LÍMITE MÁXIMO        |
|------------------------------|----------------------|
| Coliformes totales           | ≤ 10 UFC/g o mL      |
| Salmonella spp               | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli             | ≤ 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilococcica | Negativa             |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE              |
|---|---------------------|
| Contenido Neto  | 1 kg                |
| Grasa butírica (%) (m/m)  | Máximo 1.5          |
| Humedad (%)*  | Máximo 4            |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)** | Mínimo 34           |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**                          | Mínimo 27           |
| Acidez (ácido láctico) (%)  | Máximo 0.15         |
| Partículas quemadas (mg)  | Disco B (15 Máximo) |
| Índice de insolubilidad (mL)  | Máximo 1            |

\*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%.

\*\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

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

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

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

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. Solo se podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**ADULTERACIÓN DE LA LECHE:**

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

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

| PRUEBA                                       | APRECIACIONES  |
|--|--|
| Relación caseína/proteína.                   | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.   |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

**MARCA DEL PRODUCTO:**

Este producto se solicita que se oferte una sola marca y que este registrada ante Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado. Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el IMPI.

**REFERENCIAS:**

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

**12. LENTEJA GRANO CHICO**

**DESCRIPCIÓN:**

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

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

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

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE                         |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Categoría Extra             |                                |
| Contenido neto              | 1 Kg                           |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5) |
|                             | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>       |
| Impurezas y materia extraña |                                |
| Piedra                      | 0.25                           |
| Otros                       | 0.05                           |
| Total máximo                | 0.30                           |
| Granos dañados              |                                |
| Agentes meteorológicos      | 0.70                           |
| Hongos                      | 0.20                           |
| Insectos y roedores         | 0.40                           |
| Desarrollo germinal         | 0.00                           |
| Total máximo                | 1.30                           |
| Variedades                  |                                |
| Contrastantes               | 0.50                           |
| Afines                      | 1.00                           |
| Total máximo                | 1.50                           |
| Granos defectuosos          |                                |
| Partidos o quebrados        | 0.80                           |
| Manchados                   | 0.50                           |
| Ampollados                  | 0.70                           |
| Total máximo                | 2.00                           |
| Presencia de plaga          | 0.0                            |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                   |   |
|-------------------|---|
| Suma total        | 5.10  |
| Tiempo de cocción | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

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

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**13. HARINA DE AMARANTO**

**DESCRIPCIÓN:**

Harina natural obtenida de la molienda de las semillas de Amaranto (*Amaranthus cruentus L.*, *Amaranthus hypochondriacus L.*, *Amaranthus caudatus L.* y *Amaranthus mantegazzianus Passer*) o mezclas de éstas que conserva su cáscara y sus otros constituyentes hasta obtener un grano de finura adecuada

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

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

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|----------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios | 5000                  |
| Coliformes totales   | 30                    |
| Hongos               | 100                   |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE (%)                       |
|-----------------|----------------------------------|
| Contenido Neto  | 500 g                            |
| Humedad         | Máximo 14                        |
| Proteína        | Máximo 12                        |
| Cenizas         | Máximo 3.5                       |
| Fibra dietética | Mínimo 6                         |
| Sodio           | Menor a 300 mg/100 g de producto |

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/Kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/Kg     |
| Arsénico               | 0.2 mg/Kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/Kg      |

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

**ADITIVOS:**

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADE (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

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

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

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

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta. Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.  
Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-FF-116-SCFI-2010. Productos agrícolas destinados para consumo humano, grano reventado de amaranto (*Amaranthus spp*) para uso y consumo humano, especificaciones y métodos de ensayo
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.  
Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**14. SOYA TEXTURIZADA**

Es un producto que se obtiene a partir de la extrusión de harina desgrasada, concentrada o aislada de soya. La extrusión es un proceso en el cual, mediante el uso de presión, temperatura y humedad se modifica la estructura de la proteína de soya para obtener un producto compacto, cuando se hidrata, se puede emplear en diversos usos en el ámbito alimenticio.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | característico de la composición del producto, color uniforme.                        |
| Olor               | característico de la composición del producto, sin exhibir olores como rancio o viejo |
| Sabor              | característico de la composición del producto, exento de sabores raros o extraños.    |
| Aspecto/Apariencia | Debe ser característico de la forma física y composición del producto.                |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|----------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios | 20,000                |
| Coliformes totales   | 10                    |
| Coliformes fecales   | <3NMP/g               |
| Mohos (hongos)       | 50                    |
| Levaduras            | 50                    |
| Salmonella spp       | Ausente en 25 g       |
| E.coli               | Ausente               |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS**

| Especificación           | Límite                                    |
|--------------------------|---|
| Tipo de soya             | Soya texturizada a partir del concentrado |
| Contenido Neto           | 350 g                                     |
| Humedad (%)              | Máximo 10                                 |
| Proteína (Nx6.25) BS (%) | Mínimo 65                                 |
| Extracto etéreo BS (%)   | Máximo 5                                  |
| Cenizas BS (%)           | Máximo 8                                  |
| Fibra cruda BS (%)       | Máximo 6                                  |

\*Solo incluir los datos de la variedad seleccionada.

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS**

| Contaminantes químicos | Límite máximo (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.5                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |
| Mercurio               | 1.0                   |

**ADITIVOS:**

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña

**VIDA DE ANAQUEL:**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

**ENVASE Y EMBALAJE**

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

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

**ETIQUETADO**

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 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 ser de grado alimenticio. La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

Asimismo, se deberá indicar en la declaración de ingredientes cuando el contenido de proteína sea del 65% como concentrado de soya y cuando el contenido de proteína sea de 90% como aislado de soya. El envase del producto debe incluir la declaración nutricional 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                           |
| <b>Azúcares añadidos</b>        | 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.

**PROCESOS**

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

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMOS**

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

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

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

**REFERENCIAS**

- Norma Mexicana NMX-F-800—SCFI-2017. Alimentos- Proteína texturizada de soya. Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

- Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**15. PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA SELLADO AL VACIO  
DESCRIPCIÓN:**

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, que han sido sometidos a un tratamiento térmico ya sea antes o después de ser colocados en envases sanitarios herméticamente cerrados que garanticen su estabilidad biológica.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | característico del producto   |
| Olor               | característico de la composición del producto, sin exhibir olores desagradables como rancio o viejo |
| Sabor              | característico de la composición del producto, exento de sabores raros o extraños.                  |
| Aspecto/Apariencia | Debe ser característico de la forma física y composición del producto.                              |
| Textura            | Característica del producto, principalmente blanda.   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN         | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios   | Negativo              |
| Mesofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios  | Negativo              |
| Termofílicos           | Negativo              |

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                           |
|----------------|----------------------------------|
| Contenido Neto | 200 g                            |
| Sodio          | Menor a 300 mg/100 g de producto |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| Contaminante  | Límite máximo (mg/kg) |
|---------------|-----------------------|
| Arsénico      | 0.5*                  |
|               | 1                     |
| Cadmio        | 0.1                   |
|               | 250                   |
| Estaño        | 50                    |
| Plomo         | 1                     |
| Clenbuterol** | Ausencia              |

\*Productos envasados en envases metálicos

\*\*Aplica únicamente a productos elaborados a partir de carne de bovino

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

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

**VIDA DE ANAQUEL**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

**ENVASE Y EMBALAJE**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**ETIQUETADO**

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20107, 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 ser de grado alimenticio. La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**PROCESOS**

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

**CRITERIOS PARA LA ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO**

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

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN   | RECHAZO   |
|--|--|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.      | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.        |
| Envase                                     | Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgadas, fugas o evidencia de fauna nociva.            | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                 |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.   | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida | Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida. |

**REFERENCIAS:**

- Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias
- Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias
- Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**16. LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRIK**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, en donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

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

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN         | LÍMITE   |
|------------------------|----------|
| Mesofílicos aerobios   | Negativo |
| Mesofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios  | Negativo |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                         |          |
|-------------------------|----------|
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
|-------------------------|----------|

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

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

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

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El producto se debe envasar en envase aséptico adecuado para UHT (ultra pasteurización). El volumen neto deberá ser de 250 mL. Cada envase deberá incluir un popote adherido al mismo, no deberá incluir la tira de popotes sobre la rejilla.

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

El contenedor debe estar formado por una charola de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, abarcando con postes de cartón la altura total del envase en las esquinas y deberá estar recubierta de polietileno termo encogible o la caja de cartón que cubra y proteja al producto. Cada charola con 27 piezas. El embalaje debe tener impresa la estiba máxima, no pudiendo exceder de 8 camas de altura.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación "Consérvese en lugar fresco y seco", "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase". "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes, como se indica en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-20102

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

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

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**CONTENIDO NETO:**

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

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





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**MARCA DEL PRODUCTO:**

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado. Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), por lo que este producto se solicita que se oferte una sola marca y que esté registrada ante dicho Instituto.

**ADULTERACIÓN DE LA LECHE:**

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018. Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

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

**REFERENCIAS:**

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

**17. BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON CACAHUATE**

**DEFINICIÓN:**

Producto elaborado fundamentalmente, por el cereal de amaranto reventado y tostado, obtenido del grano entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas, hojuelas de avena y jarabe que permite la que se adhieran todos los ingredientes. En la elaboración de este producto no se emplearán aditivos ni conservantes químicos. Composición mínima 90% amaranto, 10% cacahuete.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

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

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

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

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Contenido Neto (g)          | 30  |
| Contenido energético (kcal) | Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos |
| Humedad                     | Máximo 8%   |
| Cenizas                     | Máximo 2.0%   |
| Proteínas                   | Mínimo 9%   |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Fibra dietética          | Mínimo 1.8 g/30 g de producto                  |
| Azúcares libres añadidos | Menor a 10% de las calorías totales del insumo |
| Grasas saturadas         | Menor 10 % de las calorías totales del insumo  |
| Ácidos grasos trans      | Menor a 1% de la calorías totales del insumo   |
| Sodio                    | Menor a 90 mg/30g de producto                  |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

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

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

El embalaje, cajas de cartón con resistencia mínima de 7 kg/cm<sup>2</sup>, inocuo, que no altere la calidad del producto, y que mantenga sus propiedades físicas y evite su contaminación. Máximo 350 piezas en cada caja. El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", Las cajas deberán venir selladas con cinta impresa con logos del fabricante. Y con la leyenda "NO NEGOCIABLE". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

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

**REFERENCIAS:**

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



LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 4.1**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 2).**

|              |  | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA 1 LT |              | ALVERJÓN 1 KG |              | ARROZ PULIDO 1 KG |              | ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA 140/100 G |               | AVENA EN HOJUELAS 1 KG |              | CHAMPIÑONES REBANADOS 380/205 G |              | CHÍCHAROS Y ZANAHORIAS 415/220 G |              | FRIJOL NEGRO 1 KG |              | FRUTA DESHIDRATADA UVA PAPA Y PAPA 250 G |              | HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO 1 KG |              | LECHE DESCREMADA EN POLVO 1 KG |              | LENTEJA GRANO CHICO 1 KG |              | HARINA DE AMARANTO 500 G |              | SOYA TEXTURIZADA 350 G |              | POLLO DESHEBRADO SELLADO AL VACÍO 200 G |               | LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRIK 250 ML |            | BARRA DE AMARANTO CON CACAHUATE 30 G |              |               |
|--------------|--|---|--------------|---------------|--------------|-------------------|--------------|---------------------------------------|---------------|------------------------|--------------|---------------------------------|--------------|----------------------------------|--------------|-------------------|--------------|--|--------------|-----------------------------------|--------------|--------------------------------|--------------|--------------------------|--------------|--------------------------|--------------|------------------------|--------------|---|---------------|---|------------|--------------------------------------|--------------|---------------|
|              |  | MAXIMOS                                       | MINIMOS      | MAXIMOS       | MINIMOS      | MAXIMOS           | MINIMOS      | MAXIMOS                               | MINIMOS       | MAXIMOS                | MINIMOS      | MAXIMOS                         | MINIMOS      | MAXIMOS                          | MINIMOS      | MAXIMOS           | MINIMOS      | MAXIMOS                                  | MINIMOS      | MAXIMOS                           | MINIMOS      | MAXIMOS                        | MINIMOS      | MAXIMOS                  | MINIMOS      | MAXIMOS                  | MINIMOS      | MAXIMOS                | MINIMOS      | MAXIMOS                                 | MINIMOS       | MAXIMOS   | MINIMOS    |                                      |              |               |
| 1a ENTREGA   | A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL 31 DE MAYO DE 2026 | 2,143   | 880          | 1,715         | 704          | 3,429             | 1,407        | 17,147                                | 7,031         | 2,572                  | 1,055        | 2,509                           | 1,029        | 2,338                            | 957          | 4,287             | 1,757        | 3,429                                    | 1,407        | 2,572                             | 1,055        | 5,144                          | 2,109        | 1,715                    | 703          | 3,429                    | 1,406        | 4,899                  | 2,010        | 25,721                                  | 10,546        | 44,800  | 18,368     | 44,800                               | 18,368       |               |
| 2a ENTREGA   | DEL 01 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO DE 2026  | 1,875   | 768          | 1,500         | 617          | 3,001             | 1,231        | 15,004                                | 6,151         | 2,251                  | 924          | 2,196                           | 902          | 2,046                            | 841          | 3,751             | 1,540        | 3,001                                    | 1,230        | 2,251                             | 923          | 4,501                          | 1,847        | 1,500                    | 618          | 3,001                    | 1,231        | 4,287                  | 1,756        | 22,506                                  | 9,229         | 39,200  | 16,072     | 39,200                               | 16,072       |               |
| 3a ENTREGA   | DEL 01 DE OCTUBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2026   | 2,412   | 988          | 1,929         | 788          | 3,858             | 1,580        | 19,291                                | 7,909         | 2,893                  | 1,185        | 2,823                           | 1,155        | 2,631                            | 1,078        | 4,822             | 1,976        | 3,858                                    | 1,581        | 2,893                             | 1,186        | 5,787                          | 2,371        | 1,929                    | 788          | 3,858                    | 1,581        | 5,512                  | 2,260        | 28,935                                  | 11,861        | 50,400  | 20,664     | 50,400                               | 20,664       |               |
| <b>TOTAL</b> |  | <b>6,430</b>                                  | <b>2,636</b> | <b>5,144</b>  | <b>2,109</b> | <b>10,288</b>     | <b>4,218</b> | <b>51,442</b>                         | <b>21,091</b> | <b>7,716</b>           | <b>3,164</b> | <b>7,528</b>                    | <b>3,086</b> | <b>7,015</b>                     | <b>2,876</b> | <b>12,860</b>     | <b>5,273</b> | <b>10,288</b>                            | <b>4,218</b> | <b>7,716</b>                      | <b>3,164</b> | <b>15,432</b>                  | <b>6,327</b> | <b>5,144</b>             | <b>2,109</b> | <b>10,288</b>            | <b>4,218</b> | <b>14,698</b>          | <b>6,026</b> | <b>77,162</b>                           | <b>31,636</b> | <b>###</b>  | <b>###</b> | <b>55,104</b>                        | <b>#####</b> | <b>55,104</b> |

**NOTA.**

La Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario dará a conocer mediante oficio al proveedor, las fechas exactas y cantidades por delegación para cada una de las entregas.



**ANEXO 4.2**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 2).**

**DERIVADO DE LA EXTESIÓN DEL ANEXO, ESTE SE ENVIARÁ POR CORREO EN LA COMPRA DE BASES**





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 5**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD**

| PRODUCTO                                 | PRESENTACIÓN  |       |
|--|---------------|-------|
|  | UNIDAD MEDIDA |       |
| ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA | 500           | mL    |
| ALVERJÓN                                 | 500           | g     |
| ARROZ PULIDO                             | 1             | kg    |
| ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA              | 140/100       | g     |
| AVENA EN HOJUELAS                        | 400           | g     |
| CHICHAROS Y ZANAHORIAS                   | 415/220       | g     |
| FRIJOL NEGRO                             | 1             | kg    |
| FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA     | 150           | g     |
| HARINA DE TRIGO INTEGRAL                 | 1             | kg    |
| LECHE DESCREMADA EN POLVO                | 1             | kg    |
| PASTA PARA SOPA INTEGRAL                 | 200           | g     |
| SARDINA EN SALSA DE TOMATE               | 425/300       | g     |
| LENTEJA GRANO CHICO                      | 500           | g     |
| MORRAL                                   | 1             | PIEZA |

**1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en la neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pretratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

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

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                                   |
|--|--|
| Contenido neto                           | 500 mL                                   |
| Ácidos grasos libres (como ácido oleico) | Máximo 0.05%                             |
| Humedad y materia volátil                | Máximo 0.05%                             |
| Índice de peróxido*                      | Máximo 1.0 meq/Kg                        |
| Impurezas insolubles                     | Máximo 0.02%                             |
| Ácidos grasos trans                      | Máximo 3.5%                              |
| Color (escala Lovibond)                  | Máximo 25 A – 2.5 R                      |
| Prueba fría a 0 °C (273 K), en horas     | Mínimo 12 horas                          |
| Estabilidad OSI                          | Mínimo 8 a 110°C                         |
| Contenido de fósforo                     | Máximo 2 ppm                             |
| Contenido de azufre                      | Máximo 2 ppm                             |
| Índice de refracción**                   | 1.465 - 1.467 a 40 °C (313 K)            |
| Índice de yodo**                         | 110 -126 cgl/g                           |
| Índice de saponificación*                | 182 - 193 mg KOH/g                       |
| Densidad relativa                        | 0.914 – 0.925 g/cm <sup>3</sup> , a 20°C |
| Punto de humeo*                          | Mínimo 220 °C                            |
| Aceite mineral                           | Negativo                                 |

\* Al momento de envasar.

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

| COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS | MÍNIMO | MÁXIMO |
|------------------------------|--------|--------|
|------------------------------|--------|--------|





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|   |      |      |
|---|------|------|
| Ácido mirístico, C14:0                      | N/D  | 0.2  |
| Ácido palmítico, C16:0                      | 3.3  | 6    |
| Ácido esteárico C18:0                       | 1.1  | 2.5  |
| Ácido araquídico C20:0                      | 0.2  | 0.8  |
| Ácido behénico C22:0                        | N/D  | 0.5  |
| Ácido lignocérico C24:0                     | N/D  | 0.2  |
| <b>Total ácidos grasos saturados</b>        | 4.6  | 10.2 |
| Ácido heptadecenoico, C17:1                 | N/D  | 0.3  |
| Ácido oléico, C18:1                         | 52   | 67   |
| Ácido gadoléico, C20:1                      | 0.1  | 3.4  |
| Ácido erúico, C22:1                         | N/D  | 2    |
| Ácido tetracosadecenoico, C24:1             | N/D  | 0.4  |
| <b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b> | 52.1 | 73.1 |
| Ácido linoléico, C18:2                      | 16   | 25   |
| Ácido linolénico, C18:3                     | 6    | 14   |
| Ácido eicosadienoico, C20:2                 | N/D  | 0.1  |
| Ácido docosadienoico, C22:2                 | N/D  | 0.1  |
| <b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b> | 22   | 39.2 |

Nota 1: N/D = No Determinado.

Nota 2: Los valores anotados en la tabla de las Características Físicoquímicas corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúico y glucosinolatos. Estos valores, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

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

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

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

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

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

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

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

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

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                           |   |   |
|---------------------------|---|---|
| Condiciones de transporte | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |
|---------------------------|---|---|

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-475-SCFI-2011).
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**2. ALVERJÓN**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el chícharo seco, el cual forma parte de la familia de las leguminosas. Cada vaina de chícharo contiene en su interior hasta once semillas redondas de uno a dos centímetros de ancho, que debido al proceso de secado cambian su color de verde a amarillo y se transforman en alverjón.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARÁCTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños.   |
| Olor                          | Característico del producto. En ningún grado de calidad se permite que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial, sin presencia de evidencia de plaga.   |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN            | LÍMITE                   |
|---------------------------|--------------------------|
| Categoría Extra           |                          |
| Contenido neto            | 500 g                    |
| Humedad                   | 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)     |
|                           | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b> |
| Impurezas y materia extra |                          |
| Piedra                    | 0.25                     |
| Otros                     | 0.05                     |
| Total máximo              | 0.30                     |
| Granos dañados            |                          |
| Agentes meteorológicos    | 0.70                     |
| Hongos                    | 0.20                     |
| Insectos y roedores       | 0.40                     |
| Desarrollo germinal       | 0.00                     |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                      |  |
|----------------------|--|
| Total máximo         | 1.30   |
| Variedades           |  |
| Contrastantes        | 0.50   |
| Afines               | 1.00   |
| Total máximo         | 1.50   |
| Granos defectuosos   |  |
| Partidos o quebrados | 0.80   |
| Manchados            | 0.50   |
| Ampollados           | 0.70   |
| Total máximo         | 2.00   |
| Presencia de plaga   | 0.00   |
| Suma total           | 5.10   |
| Tiempo de cocción    | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg / kg   |
| Cadmio                 | 0.1 mg / kg   |

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

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

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

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

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

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

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





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

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

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

**CONTENIDO NETO:**

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

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

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas. Legumbres Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**3. ARROZ PULIDO**

**DESCRIPCIÓN:**

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

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| ACTERÍSTICAS       | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Blanco, característico del arroz pulido.   |
| Olor               | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.  |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE                |
|-----------------------|-----------------------|
| Categoría Súper extra |                       |
| Contenido Neto        | 1 Kg                  |
| Humedad               | 10 mínimo – 14 máximo |
| Tipo de grano         |                       |
| Grano entero          | Mínimo 92             |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| Grano quebrado             | Máximo 8                 |
| Total                      | 100                      |
|                            | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b> |
| Variedades                 |                          |
| Contrastantes              | 0.50                     |
| Afines                     | 2.0                      |
| Total máximo               | 2.5                      |
| Granos dañados             |                          |
| Insectos y microorganismos | 1.0                      |
| Manchados por calor        | 1.0                      |
| Total máximo               | 2.0                      |
| Granos defectuosos         |                          |
| Palay                      | 0.005                    |
| Mal pulidos                | 2.0                      |
| Cutícula roja              | 1.0                      |
| Estrellados                | 7.5                      |
| Granos yesosos             | 4.0                      |
| Total máximo               | 14.505                   |
| Tamaño del grano           | Extra largo: >= 7.50 mm  |

**APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD**

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| <b>CENTRO O PANZA BLANCA</b>     | <b>%</b> |
| Grano cristalino                 | Ninguna  |
| Grano con centro o panza pequeña | ≤ 10     |
| Grano con centro o panza mediana | 11 a 19  |
| Grano con centro o panza grande  | Hasta 20 |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS**

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b> | <b>LÍMITE MÁXIMO</b> |
| Plomo                         | 0.5 mg/kg            |
| Cadmio                        | 0.1 mg/kg            |
| Aflatoxinas                   | 20 µg/kg             |

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

**ADITIVOS:**

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

**MATERIA EXTRAÑA:**

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza. Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.  
No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

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

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

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

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

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

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/Aspecto                         | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (Oryza Sativa L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**4. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus Albacares* (atún aleta amarilla), envasado en recipientes cerrados herméticamente y lista para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua, la presentación puede ser en trozos u hojuelas y no debe contener soya.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos, por contaminación o adulteración.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.  |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.  |
| Presentación    | En trozos, donde la porción de carne conserva la estructura del músculo, o bien, en hojuelas, donde la porción de la carne no tiene forma definida, pero que conserva la estructura del tejido muscular que la origina. |
| Textura         | De consistencia firme a blanda, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.  |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios          | Negativo              |
| Mesófilos aerobios              | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios         | Negativo              |
| Termofílicos aerobios           | Negativo              |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN    | LÍMITE                           |
|-------------------|----------------------------------|
| Contenido neto    | 140 g                            |
| Masa drenada      | 100 g                            |
| Grado de calidad* | Mínimo 85 puntos                 |
| Sodio             | Menor a 300 mg/100 g de producto |
| Proteína          | Mínimo 20%                       |

\* De acuerdo a la tabla 3 del punto 9.1 de la NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones.

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |
| Histamina              | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982).
- Guía para el Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaría De Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NMX-F-314-1977, Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios,
- NMX-F-315-1978, Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica.
- NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NOM-235-SE-2020, atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**5. AVENA EN HOJUELAS**

**DESCRIPCIÓN:**

Es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| Apariencia/Aspecto | Laminar, hojuelas pequeñas.   |
| Olor               | A avena tostada, exenta de olores anormales.                            |
| Sabor              | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.            |
| Textura            | Firmes y secas al tacto.  |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO      |
|--------------------------------|--------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g       |
| Coliformes totales             | 10 UFC/g           |
| Coliformes fecales             | Negativo           |
| Salmonella spp                 | Negativo (en 25 g) |
| Hongos y levaduras             | 100 UFC/g          |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE                  |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto          | 400 g                   |
| Actividad enzimática    | Negativa                |
| Ácidos grasos libres    | Máximo 10 %             |
| Humedad                 | Máximo 12.0 %           |
| Cenizas                 | Máximo 2.0 %            |
| Extracto etéreo         | Mínimo 5.0 %            |
| Presencia de cascarilla | Máximo 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83)    | Mínimo 10.0 %           |
| Fibra dietética         | Mínimo 6 %              |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS | ACEPTACIÓN | RECHAZO |
|------------|------------|---------|
|            |            |         |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|  |   |   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**6. CHÍCHAROS Y ZANAHORIAS**

**DEFINICIÓN:**

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                   |
| Olor               | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                     |
| Sabor              | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.   |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE   |
|----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios   | Negativo |
| Mesófilos anaerobios | Negativo |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                       |          |
|-----------------------|----------|
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                           |
|----------------|----------------------------------|
| Contenido neto | 415g                             |
| Masa drenada   | 220g                             |
| pH             | 5.5 – 6.5                        |
| Sodio          | menor a 300 mg/100 g de producto |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutricional con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretaral para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chicharos Envasados.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**7. FRIJOL NEGRO**

**DESCRIPCIÓN:**





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico de la variedad del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.  |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE   |
|-------------------------------|--|
| Categoría Extra               |  |
| Contenido neto                | 1 Kg   |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
|                               | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |
| Impurezas y materias extrañas |  |
| Piedras                       | 0.25   |
| Otros                         | 0.05   |
| Total máximo                  | 0.30   |
| Granos dañados                |  |
| Agentes meteorológicos        | 0.70   |
| Hongos                        | 0.20   |
| Insectos y roedores           | 0.40   |
| Desarrollo germinal           | 0.00   |
| Total                         | 1.30   |
| Variedades                    |  |
| Contrastantes                 | 0.50   |
| Afines                        | 1.00   |
| Total                         | 1.50   |
| Granos defectuosos            |  |
| Partidos o quebrados          | 0.80   |
| Manchados                     | 0.50   |
| Ampollados                    | 0.70   |
| Total                         | 2.00   |
| Presencia de plaga            | 0.0  |
| Suma total                    | 5.10   |
| Tiempo de cocción             | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE)**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**8. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA**

**DESCRIPCIÓN:**

Es la fruta fresca, sana y limpia, entera o dividida con madurez apropiada, al que se le elimina parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste el azúcar, siendo aceptado lo métodos de escaldado, agrietado y acidificado. Su proceso de deshidratación no deberá involucrar métodos de adición de azúcares, grasas o sal.

Composición: Uva pasa 80% y 20% papaya.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico de la fruta, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos, quemaduras o plagas.  |
| Olor               | Característico de la fruta, agradable, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños.   |
| Sabor              | Característico de la fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.  |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos, tamaño y apariencia uniforme propios de la fruta, sin presentar producto pulverizado. Su dureza no debe ser excesiva. |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| CARACTERÍSTICAS                | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------------------|-----------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000                |
| Coliformes totales             | Menos de 30           |
| Hongos                         | 300                   |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE     |
|----------------------|------------|
| Contenido neto       | 150 g      |
| Humedad              | Máximo 18% |
| Producto pulverizado | Máximo 1%  |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,1 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, puede ser con bolsa bicapa o laminado de polipropileno o polietileno, que resista el mecanismo de integración que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Los ingredientes que se deben de reportar en el etiquetado, incluirá el porcentaje y/o gramaje de la fruta correspondiente.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Para la fabricación de este producto se tiene que cumplir con el Código internacional recomendado de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles.
- Norma Mexicana NMX-F-609-NORMEX-2002 Alimentos Uva Pasa Especificaciones y Métodos de Prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**9. HARINA DE TRIGO INTEGRAL**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto obtenido de la molienda y tamizado del granos sano, maduro y seco del género *Triticum*, L; de las especies *T. Vulgare*, *T. Compactum* y *T. Durum* o mezclas de éstas que conserva su cáscara y sus otros constituyentes hasta obtener un grano de finura adecuada.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN  |
|---------------------|---|
| Color               | Blanco-beige, característico.                                     |
| Olor                | Característico del producto, sin ningún olor extraño.             |
| Sabor               | Característico del producto. Sin sabores extraños o desagradable. |
| Aspecto/ Apariencia | Polvo uniforme, sin grumos.                                       |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| CARACTERÍSTICAS      | LÍMITE MÁXIMO |
|----------------------|---------------|
| Mesofílicos aerobios | 500,000 UFC/g |

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE (%)                      |
|--------------------|---------------------------------|
| Contenido neto     | 1 Kg                            |
| Humedad            | 14                              |
| Proteína (N X 5.7) | 10 - 13                         |
| Cenizas            | 0.4 – 1.0                       |
| Sodio              | Menor a 300 mg/100g de producto |
| Fibra dietética    | Mínimo 6                        |

Las harinas de trigo deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                             | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA     |
|--|---|------------------------|
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | 5                                       | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | 3                                       | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | 35                                      | Nicotinamida           |

Las harinas de trigo deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA         |
|---------------------------|---|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2                                       | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40                                      | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40                                      | Óxido de zinc              |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg / kg   |
| Cadmio                 | 0.1 mg / kg   |
| Aflatoxinas            | 20 µg / kg    |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo de seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Fisicoquímicas.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|---------------------|--|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecida.   | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase              | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|  |   |   |
|--|---|---|
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Norma Mexicana NMX-F-007-1982 Harina de Trigo.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente

**10. LECHE DESCREMADA EN POLVO**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad. De solubilidad instantánea.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico.  |
| Olor                | Característico sin presentar olores extraños o desagradables.                                |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.                   |
| Aspecto/ Apariencia | Polvo fino, homogéneo, de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| CARACTERÍSTICAS              | LÍMITE MÁXIMO        |
|------------------------------|----------------------|
| Coliformes totales           | ≤ 10 UFC/g o mL      |
| Salmonella spp               | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli             | ≤ 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilococcica | Negativa             |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN           | LÍMITE     |
|--------------------------|------------|
| Contenido Neto           | 1 kg       |
| Grasa butírica (%) (m/m) | Máximo 1.5 |
| Humedad (%)*             | Máximo 4   |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|   |                     |
|---|---------------------|
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)** | Mínimo 34           |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**                          | Mínimo 27           |
| Acidez (ácido láctico) (%)  | Máximo 0.15         |
| Partículas quemadas (mg)  | Disco B (15 Máximo) |
| Índice de insolubilidad (mL)  | Máximo 1            |

\*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%.

\*\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

| VITAMINAS                                | LÍMITE                          |
|--|---------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)                     | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| INHIBIDORES BACTERIANOS      | LÍMITE   |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |
| Formaldehído                 | Negativo |
| Antibióticos                 | Negativo |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA-1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|---------------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                       |
| Proteínas                       | g                          |
| Grasas totales                  | g                          |
| Grasas saturadas                | g                          |
| Grasas trans                    | mg                         |
| Hidratos de carbono disponibles | g                          |
| Azúcares                        | g                          |
| Azúcares añadidos               | g                          |
| Fibra dietética                 | g                          |
| Sodio                           | mg                         |
| Información adicional**         |                            |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. Solo se podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**ADULTERACIÓN DE LA LECHE:**

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

| PRUEBA                                       | APRECIACIONES  |
|--|--|
| Relación caseína/proteína.                   | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.   |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

**MARCA DEL PRODUCTO:**

Este producto se solicita que se oferte una sola marca y que este registrada ante Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado. Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el IMPI.

**REFERENCIAS:**

- NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba
- NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NMX-F-490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**PASTA PARA SOPA INTEGRAL**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas integrales o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género Triticum durum (también denominados, cristalinos).

La presentación puede ser de codo, caracol, pluma y/o tornillo.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico del producto, amarillo-marrón.                                |
| Olor                | Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.  |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |
| Aspecto/ Apariencia | Uniforme dependiendo de la figura, sin presentar grietas o fisuras.          |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------|-----------------------|
| Hongos             | 200                   |
| Levaduras          | 150                   |
| Coliformes totales | < 10                  |
| E. Coli            | Ausente               |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN      | LÍMITE                     |
|---------------------|----------------------------|
| Contenido Neto      | 200 g                      |
| Humedad             | Máximo 13%                 |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13.0%               |
| Ceniza              | Máximo 1.25%               |
| Fibra dietética     | Mínimo 1.8 g por 30 g (6%) |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Debe estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST.

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos De Prueba (CANCELA A LA NMX-F-023-S-1980).
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas.
- Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta-Characterísticas, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**11. SARDINA EN SALSA DE TOMATE**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinella lemuru* *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.* *Engraulis spp.* *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*. Deberá indicar el país de origen, en el cual fue fabricado, manufacturado o producido, debiendo ser mencionado en la etiqueta del producto.

**DEL MEDIO DE COBERTURA:**

El nombre del medio de cobertura formará parte del nombre del alimento.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Sabor           | Debe ser agradable característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración. |
| Color           | Debe ser el color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.                        |
| Olor            | Debe ser el característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.         |
| Presentación    | Trozos de pescado.  |
| Textura         | Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|-----------------------|-----------------------|
| Mesófilos anaerobios  | Negativo              |
| Mesófilos aerobios    | Negativo              |
| Termófilos anaerobios | Negativo              |
| Termófilos aerobios   | Negativo              |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                             |
|----------------|------------------------------------|
| Contenido neto | 425 g                              |
| Masa drenada   | 300 g                              |
| Proteína       | Mínimo 18 %                        |
| Sodio          | Menor a 300 mg en 100g de producto |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg)              |
|------------------------|------------------------------------|
| Cadmio                 | 0.5                                |
| Metilmercurio          | 0.5                                |
| Plomo                  | 1.0                                |
| Estaño*                | 100                                |
| Histamina              | 100                                |
| Toxina botulínica**    | Ausente en la totalidad del envase |

\* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

\*\*Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretaral para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-179-SCFI-2001 Productos de la pesca - Sardinas y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

- CODEX STAN 94-1981 Norma del Codex para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva.
- NOM-242-SSA1-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- NOM-130-SSA1-1995 Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-030-SCFI-2006 Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-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 Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos
- NMX-F-314-1977. Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios.
- NMX-F-315-1978 Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**12. LENTEJA GRANO CHICO**

**DESCRIPCIÓN:**

La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada *Lens Esculenta*. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armiña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano.   |
| Olor                          | Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.                                    |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría Extra             |   |
| Contenido neto              | 500 g   |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)  |
|                             | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>  |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedra                      | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST ((Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**13. MORRAL**

| CARACTERÍSTICAS MORRAL |  |
|------------------------|--|
| Color                  | Blanco y/o guinda con tintas según diseño  |
| Dimensiones            | Propuesta de dimensiones: Largo 50 cm, ancho 37 cm, +/- 1 cm en todas las dimensiones. Éstas pueden variar de acuerdo al acomodo de los productos.   |
| Material               | Non Owen ecológico   |
| Asa tela               | 2.4 cm ancho   |
| Tirantes               | Mínimo 61cm de largo   |
| Estiba máxima          | 10 morrales  |
| Impresos               | Invariablemente deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) vigente. Asimismo, deberá contener en una de las caras el contenido por bolsa de acuerdo al programa específico |
| Imagen propuesta       |  |

**Notas:**

- Las dimensiones de los morrales son una propuesta, ya que de acuerdo al contenido y acomodo de productos estas pueden variar.
- El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.
- Es obligatorio presentar la propuesta del morral para su aprobación por este SEDIF, antes de su producción.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 5.1**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 3)**

|              |  |                  |                |
|--------------|--|------------------|----------------|
| 1a ENTREGA   | A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL 31 DE MAYO DE 2026 | 465,600          | 190,894        |
| 2a ENTREGA   | DEL 01 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO DE 2026  | 349,200          | 143,173        |
| 3a ENTREGA   | DEL 01 DE OCTUBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2026   | 349,200          | 143,173        |
| <b>TOTAL</b> |  | <b>1,164,000</b> | <b>477,240</b> |

**NOTA.**

La Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario dará a conocer mediante oficio al licitante, las fechas exactas y cantidades por delegación para cada una de las entregas.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 5.2**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 3)**

ANEXO

5.2

FECHA Y CANTIDAD DE DISTRIBUCION POR BODEGA 2026

MORRAL

1a ENTREGA: A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL 31 DE MAYO DE 2026

2a ENTREGA: DEL 01 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO DE 2026

3a ENTREGA: DEL 01 DE OCTUBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2026

| BODEGA REGIONAL        | 1a ENTREGA: A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL 31 DE MAYO DE 2026 |  | 2a ENTREGA: DEL 01 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO DE 2026 |   | 3a ENTREGA: DEL 01 DE OCTUBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2026 |  |
|------------------------|--|--|---|---|--|--|
|                        | 1a ENTREGA: A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL 31 DE MAYO DE 2026 | 1a ENTREGA: A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL 31 DE MAYO DE 2026 | 2a ENTREGA: DEL 01 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO DE 2026 | 2a ENTREGA: DEL 01 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO DE 2026 | 3a ENTREGA: DEL 01 DE OCTUBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2026 | 3a ENTREGA: DEL 01 DE OCTUBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2026 |
| XICOTEPEC              | 37,320   | 15,301   | 27,990  | 11,476  | 27,990   | 11,476   |
| HUAUCHINANGO           | 16,008   | 6,563  | 12,006  | 4,922   | 12,006   | 4,922  |
| CHIGNAHUAPAN           | 16,960   | 6,954  | 12,720  | 5,215   | 12,720   | 5,215  |
| ZACAPOAXTLA            | 16,864   | 6,914  | 12,648  | 5,186   | 12,648   | 5,186  |
| LIBRES                 | 21,284   | 8,726  | 15,963  | 6,545   | 15,963   | 6,545  |
| TEZIUTLAN              | 18,724   | 7,677  | 14,043  | 5,758   | 14,043   | 5,758  |
| SAN MARTIN TEXMELUCAN  | 14,288   | 5,858  | 10,716  | 4,394   | 10,716   | 4,394  |
| HUEJOTZINGO            | 13,024   | 5,340  | 9,768   | 4,005   | 9,768  | 4,005  |
| PUEBLA                 | 58,248   | 23,881   | 43,686  | 17,911  | 43,686   | 17,911   |
| AMOZOC                 | 14,476   | 5,935  | 10,857  | 4,451   | 10,857   | 4,451  |
| TEPEACA                | 10,600   | 4,346  | 7,950   | 3,260   | 7,950  | 3,260  |
| CHALCHICOMULA DE SESMA | 19,912   | 8,164  | 14,934  | 6,123   | 14,934   | 6,123  |
| TECAMACHALCO           | 21,816   | 8,945  | 16,362  | 6,708   | 16,362   | 6,708  |
| CHOLULA                | 9,308  | 3,816  | 6,981   | 2,862   | 6,981  | 2,862  |
| ATLIXCO                | 12,952   | 5,310  | 9,714   | 3,983   | 9,714  | 3,983  |
| IZUCAR DE MATAMOROS    | 21,092   | 8,648  | 15,819  | 6,486   | 15,819   | 6,486  |
| ACATLAN                | 15,484   | 6,348  | 11,613  | 4,761   | 11,613   | 4,761  |
| TEHUACAN               | 26,796   | 10,986   | 20,097  | 8,240   | 20,097   | 8,240  |
| AJALPAN                | 33,108   | 13,574   | 24,831  | 10,181  | 24,831   | 10,181   |
| CUAUTEMPAN             | 18,892   | 7,746  | 14,169  | 5,809   | 14,169   | 5,809  |
| CHIAUTLA               | 11,428   | 4,685  | 8,571   | 3,514   | 8,571  | 3,514  |
| TEPEXI DE RODRIGUEZ    | 15,736   | 6,452  | 11,802  | 4,839   | 11,802   | 4,839  |
| ACATZINGO              | 10,732   | 4,400  | 8,049   | 3,300   | 8,049  | 3,300  |
| TLATLAUQUITEPEC        | 10,548   | 4,325  | 7,911   | 3,244   | 7,911  | 3,244  |
| <b>TOTAL</b>           | <b>465,600</b>   | <b>190,894</b>   | <b>349,200</b>                                      | <b>143,173</b>                                      | <b>349,200</b>   | <b>143,173</b>   |

**NOTA.**

La Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario dará a conocer mediante oficio al licitante, las fechas exactas y cantidades por delegación para cada una de las entregas.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 6**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA**

| PRODUCTO                                 | PRESENTACION  |       |
|--|---------------|-------|
|  | UNIDAD MEDIDA |       |
| ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA | 500           | mL    |
| ARROZ PULIDO                             | 1             | kg    |
| ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA              | 140/100       | g     |
| AVENA EN HOJUELAS                        | 400           | g     |
| CHICHAROS Y ZANAHORIAS                   | 415/220       | g     |
| FRIJOL NEGRO                             | 1             | kg    |
| CACAHUATE TOSTADO                        | 250           | g     |
| HARINA DE AMARANTO                       | 250           | g     |
| CHAMPIÑONES REBANADOS                    | 380/205       | kg    |
| LENTEJA GRANO CHICO                      | 500           | g     |
| HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO             | 1             | Kg    |
| LECHE DESCREMADA EN POLVO                | 1             | Kg    |
| SARDINA EN SALSA DE TOMATE               | 425/300       | g     |
| FRUTA DESHIDRATADA: UVA PASA Y PAPAYA    | 150           | g     |
| MORRAL                                   | 1             | PIEZA |

**1. ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el producto obtenido del aceite crudo de canola cuando este es sometido a un proceso completo de refinación que puede ser llevado a cabo por vía de refinación química o refinación física. La refinación química consiste en la neutralización, lavado, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase. La refinación física consiste en pretratamiento, blanqueo, hibernación (si se requiere), deodorización, filtración y envase.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN   |
|-----------------|--|
| Color           | Característico del producto, transparente.                         |
| Olor            | Característico del producto, exento de olores extraños o rancios.  |
| Sabor           | Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios. |
| Apariencia      | Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20° C (293° K). |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                           | LÍMITE                                   |
|--|--|
| Contenido neto                           | 500 mL                                   |
| Ácidos grasos libres (como ácido oleico) | Máximo 0.05%                             |
| Humedad y materia volátil                | Máximo 0.05%                             |
| Índice de peróxido*                      | Máximo 1.0 meq/Kg                        |
| Impurezas insolubles                     | Máximo 0.02%                             |
| Ácidos grasos trans                      | Máximo 3.5%                              |
| Color (escala Lovibond)                  | Máximo 25 A – 2.5 R                      |
| Prueba fría a 0 °C (273 K), en horas     | Mínimo 12 horas                          |
| Estabilidad OSI                          | Mínimo 8 a 110°C                         |
| Contenido de fósforo                     | Máximo 2 ppm                             |
| Contenido de azufre                      | Máximo 2 ppm                             |
| Índice de refracción**                   | 1.465 - 1.467 a 40 °C (313 K)            |
| Índice de yodo**                         | 110 -126 cglz/g                          |
| Índice de saponificación*                | 182 - 193 mg KOH/g                       |
| Densidad relativa                        | 0.914 – 0.925 g/cm <sup>3</sup> , a 20°C |
| Punto de humeo*                          | Mínimo 220 °C                            |
| Aceite mineral                           | Negativo                                 |

\* Al momento de envasar.

\*\* Estos valores corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúico y glucosinolatos; no son representativos de nuevas variedades desarrolladas por biotecnología. Estos valores, por lo tanto, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

| COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS         | MÍNIMO     | MÁXIMO      |
|--------------------------------------|------------|-------------|
| Ácido mirístico, C14:0               | N/D        | 0.2         |
| Ácido palmítico, C16:0               | 3.3        | 6           |
| Ácido esteárico C18:0                | 1.1        | 2.5         |
| Ácido araquídico C20:0               | 0.2        | 0.8         |
| Ácido behénico C22:0                 | N/D        | 0.5         |
| Ácido lignocérico C24:0              | N/D        | 0.2         |
| <b>Total ácidos grasos saturados</b> | <b>4.6</b> | <b>10.2</b> |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|   |             |             |
|---|-------------|-------------|
| Ácido heptadecenoico, C17:1                 | N/D         | 0.3         |
| Ácido oléico, C18:1                         | 52          | 67          |
| Ácido gadoléico, C20:1                      | 0.1         | 3.4         |
| Ácido erúxico, C22:1                        | N/D         | 2           |
| Ácido tetracosadecenoico, C24:1             | N/D         | 0.4         |
| <b>Total ácidos grasos mono-insaturados</b> | <b>52.1</b> | <b>73.1</b> |
| Ácido linoléico, C18:2                      | 16          | 25          |
| Ácido linolénico, C18:3                     | 6           | 14          |
| Ácido eicosadienoico, C20:2                 | N/D         | 0.1         |
| Ácido docosadienoico, C22:2                 | N/D         | 0.1         |
| <b>Total ácidos grasos poli-insaturados</b> | <b>22</b>   | <b>39.2</b> |

Nota 1: N/D = No Determinado.

Nota 2: Los valores anotados en la tabla de las Características Físicoquímicas corresponden a la variedad de canola proveniente de las especies Brassica Napus y Brassica Campestris con bajo contenido de ácido erúxico y glucosinolatos. Estos valores, pueden variar en el grado y proporción en que otras variedades de semilla se utilicen para obtener el aceite crudo de canola.

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO mg/Kg) |
|------------------------|----------------------|
| Hierro                 | 1.5                  |
| Cobre                  | 0.1                  |
| Plomo                  | 0.1                  |
| Arsénico               | 0.1                  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

| ANTIOXIDANTES  | LÍMITE MÁXIMO (%) |
|--|-------------------|
| Tocoferoles naturales  | 0.03              |
| Galato de propilo (GP)   | 0.01              |
| Terbutil hidroquinona (TBHQ)   | 0.02              |
| Butirato de hidroxianisol (BHA)  | 0.01              |
| Butirato de hidroxitolueno (BHT)   | 0.02              |
| Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT (sin exceder límites individuales)          | 0.02              |
| Palmitato de ascorbilo   | 0.02              |
| Antioxidantes sinérgicos:<br>Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio | 0.005             |

Nota 3: Si se utiliza ácido fosfórico, el contenido de fósforo en el aceite puede aumentar a más de 2 ppm.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de PET, material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

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                        |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Proteínas                       | g  |
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009:

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretaral para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro de Canola - Especificaciones. (Cancela a la NMX-F-475-SCFI-2011).
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006, Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**2. ARROZ PULIDO**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el grano perteneciente a la familia de la gramínea, género *Oryza*, especie *Oryza Sativa L.* al que se le ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| ACTERÍSTICAS       | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Blanco, característico del arroz pulido.   |
| Olor               | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.  |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE |
|-----------------------|--------|
| Categoría Súper extra |        |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                            |                          |
|----------------------------|--------------------------|
| Contenido Neto             | 1 Kg                     |
| Humedad                    | 10 mínimo – 14 máximo    |
| Tipo de grano              |                          |
| Grano entero               | Mínimo 92                |
| Grano quebrado             | Máximo 8                 |
| Total                      | 100                      |
|                            | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b> |
| Variedades                 |                          |
| Contrastantes              | 0.50                     |
| Afines                     | 2.0                      |
| Total máximo               | 2.5                      |
| Granos dañados             |                          |
| Insectos y microorganismos | 1.0                      |
| Manchados por calor        | 1.0                      |
| Total máximo               | 2.0                      |
| Granos defectuosos         |                          |
| Palay                      | 0.005                    |
| Mal pulidos                | 2.0                      |
| Cutícula roja              | 1.0                      |
| Estrellados                | 7.5                      |
| Granos yesosos             | 4.0                      |
| Total máximo               | 14.505                   |
| Tamaño del grano           | Extra largo: >= 7.50 mm  |

**APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD**

|                                  |          |
|----------------------------------|----------|
| <b>CENTRO O PANZA BLANCA</b>     | <b>%</b> |
| Grano cristalino                 | Ninguna  |
| Grano con centro o panza pequeña | ≤ 10     |
| Grano con centro o panza mediana | 11 a 19  |
| Grano con centro o panza grande  | Hasta 20 |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS**

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b> | <b>LÍMITE MÁXIMO</b> |
| Plomo                         | 0.5 mg/kg            |
| Cadmio                        | 0.1 mg/kg            |
| Aflatoxinas                   | 20 µg/kg             |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Se acepta que el grano de arroz pulido presente hasta un 0.5% de impurezas y materia extraña en peso, y de este parámetro, no más del 0.3% de semillas de maleza. Cualquier cuerpo o materia distinta al grano de arroz pulido, incluyendo las partes del grano que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se considera impureza o materia extraña.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus excretas, en 50 g de producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/Aspecto                         | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (*Oryza Sativa* L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**3. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus Albacares* (atún aleta amarilla), envasado en recipientes cerrados herméticamente y lista para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua, la presentación puede ser en trozos u hojuelas y no debe contener soya.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos, por contaminación o adulteración.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.  |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.  |
| Presentación    | En trozos, donde la porción de carne conserva la estructura del músculo, o bien, en hojuelas, donde la porción de la carne no tiene forma definida, pero que conserva la estructura del tejido muscular que la origina. |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|         |  |
|---------|--|
| Textura | De consistencia firme a blanda, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda. |
|---------|--|

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mesófilos anaerobios            | Negativo              |
| Mesófilos aerobios              | Negativo              |
| Termófilos anaerobios           | Negativo              |
| Termófilos aerobios             | Negativo              |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN    | LÍMITE                           |
|-------------------|----------------------------------|
| Contenido neto    | 140 g                            |
| Masa drenada      | 100 g                            |
| Grado de calidad* | Mínimo 85 puntos                 |
| Sodio             | Menor a 300 mg/100 g de producto |
| Proteína          | Mínimo 20%                       |

\* De acuerdo a la tabla 3 del punto 9.1 de la NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones.

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |
| Histamina              | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982).
- Guía para el Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaría De Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NMX-F-314-1977, Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios,
- NMX-F-315-1978, Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica.
- NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NOM-235-SE-2020, atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**4. AVENA EN HOJUELAS**

**DESCRIPCIÓN:**

Es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN |
|-----------------|----------------|
|-----------------|----------------|





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                    |   |
|--------------------|---|
| Color              | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| Apariencia/Aspecto | Laminar, hojuelas pequeñas.   |
| Olor               | A avena tostada, exenta de olores anormales.                            |
| Sabor              | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.            |
| Textura            | Firmes y secas al tacto.  |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO      |
|--------------------------------|--------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g       |
| Coliformes totales             | 10 UFC/g           |
| Coliformes fecales             | Negativo           |
| Salmonella spp                 | Negativo (en 25 g) |
| Hongos y levaduras             | 100 UFC/g          |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN           | LÍMITE                  |
|--------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto           | 400 g                   |
| Actividad enzimática     | Negativa                |
| Ácidos grasos libres     | Máximo 10 %             |
| Humedad                  | Máximo 12.0 %           |
| Cenizas                  | Máximo 2.0 %            |
| Extracto etéreo          | Mínimo 5.0 %            |
| Presencia de cascarrilla | Máximo 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83)     | Mínimo 10.0 %           |
| Fibra dietética          | Mínimo 6 %              |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutricional reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**5. CHÍCHAROS Y ZANAHORIAS**

**DEFINICIÓN:**

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                 |
| Olor            | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                   |
| Sabor           | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso. |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                    |   |
|--------------------|---|
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                           |
|----------------|----------------------------------|
| Contenido neto | 415g                             |
| Masa drenada   | 220g                             |
| pH             | 5.5 – 6.5                        |
| Sodio          | menor a 300 mg/100 g de producto |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe estar exento de materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|-------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*   | kcal                        |
| Proteínas               | g                           |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| Grasas totales                  | g  |
| Grasas saturadas                | g  |
| Grasas trans                    | mg |
| Hidratos de carbono disponibles | g  |
| Azúcares                        | g  |
| Azúcares añadidos               | g  |
| Fibra dietética                 | g  |
| Sodio                           | mg |
| Información adicional**         |    |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chicharos Envasados.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**6. FRIJOL NEGRO**

**DESCRIPCIÓN:**

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico de la variedad del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.  |

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE   |
|-------------------------------|--|
| Categoría Extra               |  |
| Contenido neto                | 1 Kg   |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
|                               | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |
| Impurezas y materias extrañas |  |
| Piedras                       | 0.25   |
| Otros                         | 0.05   |
| Total máximo                  | 0.30   |
| Granos dañados                |  |
| Agentes meteorológicos        | 0.70   |
| Hongos                        | 0.20   |
| Insectos y roedores           | 0.40   |
| Desarrollo germinal           | 0.00   |
| Total                         | 1.30   |
| Variedades                    |  |
| Contrastantes                 | 0.50   |
| Afines                        | 1.00   |
| Total                         | 1.50   |
| Granos defectuosos            |  |
| Partidos o quebrados          | 0.80   |
| Manchados                     | 0.50   |
| Ampollados                    | 0.70   |
| Total                         | 2.00   |
| Presencia de plaga            | 0.0  |
| Suma total                    | 5.10   |
| Tiempo de cocción             | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE)**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**7. CACAHUATE TOSTADO**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto del fruto de una planta denominada *Arachis Hypoagaea*, considerado como una oleaginosa por su contenido en grasas vegetales, sin cascara o cutícula, tostada, que se consumen de forma directa y se encuentran listas para su consumo.

El producto no deberá ser adicionado con azúcar, sal o grasa.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico libre de manchas o decoloraciones.                               |
| Olor               | Característico del cacahuete, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño. |
| Sabor              | Característico del cacahuete. Sin sabores extraños como humedad o rancidez.     |
| Apariencia/Aspecto | Aspecto fresco, de tamaño uniforme.   |
| Consistencia       | Crujiente.  |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN               | LÍMITE MÁXIMO     |
|------------------------------|-------------------|
| Bacterias mesófilas aerobias | 5,000 UFC/g       |
| Coliformes totales           | Menos de 30 UFC/g |
| Hongos                       | 200 UFC/g         |
| Coliformes fecales*          | Ausente           |
| Salmonella*                  | Ausente en 25 g   |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                        |         |
|------------------------|---------|
| Staphylococcus aureus* | Ausente |
|------------------------|---------|

\* Valores reportados en el cacahuete.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE    |
|----------------------|-----------|
| Contenido neto       | 250 g     |
| Humedad              | Máximo 9% |
| Índice de peróxidos  | 5 meq/Kg  |
| Producto pulverizado | Máximo 1% |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/kg     |
| Aflatoxinas            | 15 µg/kg      |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.01 mg/kg    |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPFAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos. El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE**

El envase debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.  
\*\*Vitaminas y minerales.

Los ingredientes que se deben de reportar en el etiquetado, incluirá el porcentaje y/o gramaje de la fruta y oleaginosa según corresponda.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- Norma Mexicana NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios no Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya Illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cascara – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**1. HARINA DE AMARANTO**

**DESCRIPCIÓN:**

Harina natural obtenida de la molienda de las semillas de Amaranto (*Amaranthus cruentus L.*, *Amaranthus hipochondriacus L.*, *Amaranthus caudatus L.* y *Amaranthus mantegazzianus Passer*) o mezclas de éstas que conserva su cáscara y sus otros constituyentes hasta obtener un grano de finura adecuada

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.     |
| Olor               | Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o de rancidez. |
| Sabor              | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.              |
| Aspecto/Apariencia | Polvo uniforme, sin grumos.  |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|----------------------|-----------------------|
| Mesofílicos aerobios | 5000                  |
| Coliformes totales   | 30                    |
| Hongos               | 100                   |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE (%)                       |
|-----------------|----------------------------------|
| Contenido Neto  | 250 g                            |
| Humedad         | Máximo 14                        |
| Proteína        | Máximo 12                        |
| Cenizas         | Máximo 3.5                       |
| Fibra dietética | Mínimo 6                         |
| Sodio           | Menor a 300 mg/100 g de producto |

Las harinas de amaranto deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                             | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA     |
|--|---|------------------------|
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | 5                                       | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | 3                                       | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | 35                                      | Nicotinamida           |

Las harinas de amaranto deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA         |
|---------------------------|---|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2                                       | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40                                      | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40                                      | Óxido de zinc              |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/Kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/Kg     |
| Arsénico               | 0.2 mg/Kg     |
| Aflatoxinas            | 20 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar la luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El envase debe ser fabricado de material inocuo y resistente, que resista el mecanismo de integración, y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

\*Adicional a lo reportado por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-FF-116-SCFI-2010. Productos agrícolas destinados para consumo humano, grano reventado de amaranto (*Amaranthus spp*) para uso y consumo humano, especificaciones y métodos de ensayo
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

## 9. CHAMPIÑONES REBANADOS

### DESCRIPCIÓN:

Producto preparado a partir de frutos frescos del género *Agaricus (Psalliota)* incluyendo *A Bisporus*, que deben estar en buenas condiciones y que después de la limpieza y recorte se encuentren sanos. Envasados con agua o cualquier otro medio líquido de cobertura, tratados térmicamente después del cerrado en recipientes sanitarios de cierre hermético para garantizar su esterilidad comercial.

### CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Característico de su tipo variedad. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso. |
| Olor            | Característico. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición.  |
| Sabor           | Característico, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.     |
| Consistencia    | Firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado.  |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE   |
|-------------------------|----------|
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo |
| Mesofílicos aerobios    | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios   | Negativo |

### CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE                           |
|----------------------|----------------------------------|
| Contenido neto       | 380 g                            |
| Masa drenada         | Mínimo 205 g                     |
| Sólidos solubles (%) | 3 - 4                            |
| pH                   | 5 - 6.5                          |
| Sodio                | Menor a 300 mg/100 g de producto |

### CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\*Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

### ADITIVOS:

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

### MATERIA EXTRAÑA:

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

### VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

### CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

### CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**10. LENTEJA GRANO CHICO**





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**DESCRIPCIÓN:**

La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada *Lens Esculenta*. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armiña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano.   |
| Olor                          | Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.                                    |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Categoría Extra             |   |
| Contenido neto              | 500 g   |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5)  |
|                             | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>  |
| Impurezas y materia extraña |   |
| Piedra                      | 0.25  |
| Otros                       | 0.05  |
| Total máximo                | 0.30  |
| Granos dañados              |   |
| Agentes meteorológicos      | 0.70  |
| Hongos                      | 0.20  |
| Insectos y roedores         | 0.40  |
| Desarrollo germinal         | 0.00  |
| Total máximo                | 1.30  |
| Variedades                  |   |
| Contrastantes               | 0.50  |
| Afines                      | 1.00  |
| Total máximo                | 1.50  |
| Granos defectuosos          |   |
| Partidos o quebrados        | 0.80  |
| Manchados                   | 0.50  |
| Ampollados                  | 0.70  |
| Total máximo                | 2.00  |
| Presencia de plaga          | 0.0   |
| Suma total                  | 5.10  |
| Tiempo de cocción           | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST ((Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris L.*) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**11. HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos de maíz (*Zea Mays*) sano, limpio y previamente sometido a cocción parcial con agua en presencia de cal (óxido de calcio), lo que permite suavizar el grano y facilitar la separación de la cáscara y posterior molienda.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN   |
|--------------------|--|
| Color              | Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado.     |
| Olor               | Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño o de rancidez. |
| Sabor              | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.              |
| Aspecto/Apariencia | Polvo uniforme, sin grumos.  |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|--------------------|-----------------------|
| Mesófilos aerobios | 50,000                |
| Coliformes totales | 100                   |
| Hongos             | 1,000                 |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                       | LÍMITE (%)                       |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| Contenido Neto                       | 1 Kg                             |
| Humedad                              | Máximo 12.5                      |
| Proteína en base seca                | Mínimo 7                         |
| Proteína en base húmeda              | Mínimo 6                         |
| Extracto etéreo en base seca         | Mínimo 3                         |
| Extracto etéreo en base húmeda       | Mínimo 2.5                       |
| Cenizas en base seca                 | Máximo 3.5                       |
| Cenizas en base húmeda               | Máximo 3.0                       |
| Fibra dietética total en base seca   | Mínimo 6                         |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5                         |
| Sodio                                | Menor a 300 mg/100 g de producto |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser restituidas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                             | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA     |
|--|---|------------------------|
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | 5                                       | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | 3                                       | Riboflavina            |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | 35                                      | Nicotinamida           |

Las harinas de maíz nixtamalizado deben ser adicionadas con los siguientes nutrimentos y en los niveles que se indican a continuación:

| NUTRIMENTO                | NIVEL MÍNIMO DE ADICIÓN mg/kg DE HARINA | FUENTE RECOMENDADA         |
|---------------------------|---|----------------------------|
| Ácido fólico              | 2                                       | Ácido fólico               |
| Hierro (como ion ferroso) | 40                                      | Sulfato o fumarato ferroso |
| Zinc                      | 40                                      | Óxido de zinc              |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.5 mg/Kg     |
| Cadmio                 | 0.1 mg/Kg     |
| Arsénico               | 0.3 mg/Kg     |
| Aflatoxinas            | 12 µg/Kg      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos seis meses a partir de su recepción en el SEDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser fabricado de material inocuo y resistente, que resista el mecanismo de integración, y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL                | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|--|-----------------------------|
| Contenido energético*                  | kcal                        |
| Proteínas                              | g                           |
| Grasas totales                         | g                           |
| Grasas saturadas                       | g                           |
| Grasas trans                           | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles        | g                           |
| Azúcares                               | g                           |
| Azúcares añadidos                      | g                           |
| Fibra dietética                        | g                           |
| Sodio                                  | mg                          |
| Tiamina (vitamina B <sub>1</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Rivoflavina (vitamina B <sub>2</sub> ) | mg o %VNR                   |
| Niacina (vitamina B <sub>3</sub> )     | mg o %VNR                   |
| Ácido fólico                           | mg o %VNR                   |
| Hierro                                 | mg o %VNR                   |
| Zinc                                   | mg o %VNR                   |

\*Adicional a lo reportado por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST.

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- NMX-F-046-SCFI-2018. Harina de maíz nixtamalizado.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006. Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**12. LECHE DESCREMADA EN POLVO**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad. De solubilidad instantánea.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico.  |
| Olor                | Característico sin presentar olores extraños o desagradables.                                |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.                   |
| Aspecto/ Apariencia | Polvo fino, homogéneo, de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| CARACTERÍSTICAS              | LÍMITE MÁXIMO        |
|------------------------------|----------------------|
| Coliformes totales           | ≤ 10 UFC/g o mL      |
| Salmonella spp               | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli             | ≤ 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilococcica | Negativa             |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE              |
|---|---------------------|
| Contenido Neto  | 1 kg                |
| Grasa butírica (%) (m/m)  | Máximo 1.5          |
| Humedad (%)*  | Máximo 4            |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)** | Mínimo 34           |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**                          | Mínimo 27           |
| Acidez (ácido láctico) (%)  | Máximo 0.15         |
| Partículas quemadas (mg)  | Disco B (15 Máximo) |
| Índice de insolubilidad (mL)  | Máximo 1            |

\*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%.

\*\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

| VITAMINAS                                | LÍMITE                          |
|--|---------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)                     | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| INHIBIDORES BACTERIANOS      | LÍMITE   |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |
| Formaldehido                 | Negativo |
| Antibióticos                 | Negativo |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|---------------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                       |
| Proteínas                       | g                          |
| Grasas totales                  | g                          |
| Grasas saturadas                | g                          |
| Grasas trans                    | mg                         |
| Hidratos de carbono disponibles | g                          |
| Azúcares                        | g                          |
| Azúcares añadidos               | g                          |
| Fibra dietética                 | g                          |
| Sodio                           | mg                         |
| Información adicional**         |                            |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. Solo se podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**ADULTERACIÓN DE LA LECHE:**

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

| PRUEBA                                       | APRECIACIONES   |
|--|---|
| Relación caseína/proteína.                   | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.  |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.<br>El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

**MARCA DEL PRODUCTO:**

Este producto se solicita que se oferte una sola marca y que este registrada ante Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado. Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el IMPI.

**REFERENCIAS:**

- NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NMX-F-490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**13. SARDINA EN SALSAS DE TOMATE**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinella lemuru* *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.* *Engraulis spp.* *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.* Deberá indicar el país de origen, en el cual fue fabricado, manufacturado o producido, debiendo ser mencionado en la etiqueta del producto.

**DEL MEDIO DE COBERTURA:**

El nombre del medio de cobertura formará parte del nombre del alimento.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Sabor           | Debe ser agradable característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración. |
| Color           | Debe ser el color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.                        |
| Olor            | Debe ser el característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.         |
| Presentación    | Trozos de pescado.  |
| Textura         | Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|-------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo              |
| Mesofílicos aerobios    | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios   | Negativo              |

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                             |
|----------------|------------------------------------|
| Contenido neto | 425 g                              |
| Masa drenada   | 300 g                              |
| Proteína       | Mínimo 18 %                        |
| Sodio          | Menor a 300 mg en 100g de producto |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg)              |
|------------------------|------------------------------------|
| Cadmio                 | 0.5                                |
| Metilmercurio          | 0.5                                |
| Plomo                  | 1.0                                |
| Estaño*                | 100                                |
| Histamina              | 100                                |
| Toxina botulínica**    | Ausente en la totalidad del envase |

\* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

\*\*Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-179-SCFI-2001 Productos de la pesca - Sardinias y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones.
- CODEX STAN 94-1981 Norma del Codex para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva.
- NOM-242-SSA1-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- NOM-130-SSA1-1995 Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-030-SCFI-2006 Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-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 Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos
- NMX-F-314-1977. Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios.
- NMX-F-315-1978 Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**14. FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA**

**DESCRIPCIÓN:**

Es la fruta fresca, sana y limpia, entera o dividida con madurez apropiada, al que se le elimina parcial o totalmente el agua, sin utilizar como método de extracción de éste el azúcar, siendo aceptado lo métodos de escaldado, agrietado y acidificado. Su proceso de deshidratación no deberá involucrar métodos de adición de azúcares, grasas o sal.

Composición: Uva pasa 80% y 20% papaya.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico de la fruta, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos, quemaduras o plagas.  |
| Olor               | Característico de la fruta, agradable, ligeramente dulce, sin olor a fermentado o rancidez, libre de olores extraños.   |
| Sabor              | Característico de la fruta, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.  |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de consistencia firme y aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos, tamaño y apariencia uniforme propios de la fruta, sin presentar producto pulverizado. Su dureza no debe ser excesiva. |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| CARACTERÍSTICAS              | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|------------------------------|-----------------------|
| Bacterias mesófilas aerobias | 10,000                |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| Coliformes totales | Menos de 30 |
| Hongos             | 300         |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN       | LÍMITE     |
|----------------------|------------|
| Contenido neto       | 150 g      |
| Humedad              | Máximo 18% |
| Producto pulverizado | Máximo 1%  |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,1 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Libre de larvas y huevecillos de insectos, pelos, excretas de roedores o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, mínimo 6 meses a partir de la fecha en que ingrese a los almacenes del SEDIF.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, puede ser con bolsa bicapa o laminado de polipropileno o polietileno, que resista el mecanismo de integración que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Los ingredientes que se deben de reportar en el etiquetado, incluirá el porcentaje y/o gramaje de la fruta correspondiente.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Para la fabricación de este producto se tiene que cumplir con el Código internacional recomendado de prácticas de higiene para las frutas y hortalizas deshidratadas incluidos los hongos comestibles.
- Norma Mexicana NMX-F-609-NORMEX-2002 Alimentos Uva Pasa Especificaciones y Métodos de Prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004. Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**15. MORRAL**

| CARACTERÍSTICAS MORRAL |  |
|------------------------|--|
| Color                  | Blanco y/o guinda con tintas según diseño  |
| Dimensiones            | Propuesta de dimensiones: Largo 50 cm, ancho 37 cm, +/- 1 cm en todas las dimensiones. Éstas pueden variar de acuerdo al acomodo de los productos.   |
| Material               | Non Owen ecológico   |
| Asa tela               | 2.4 cm ancho   |
| Tirantes               | Mínimo 61cm de largo   |
| Estiba máxima          | 10 morrales  |
| Impresos               | Invariablemente deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) vigente. Asimismo, deberá contener en una de las caras el contenido por bolsa de acuerdo al programa específico |
| Imagen propuesta       |  |

**Notas:**

- Las dimensiones de los morrales son una propuesta, ya que de acuerdo al contenido y acomodo de productos estas pueden variar.
- El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.
- Es obligatorio presentar la propuesta del morral para su aprobación por este SEDIF, antes de su producción.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 6.1**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 4)**

|              |  | <b>MÁXIMOS</b> | <b>MÍNIMOS</b> |
|--------------|--|----------------|----------------|
| 1a ENTREGA   | A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL 31 DE MAYO DE 2026 | 180,000        | 73,800         |
| 2a ENTREGA   | DEL 01 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO DE 2026  | 135,000        | 55,350         |
| 3a ENTREGA   | DEL 01 DE OCTUBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2026   | 135,000        | 55,350         |
| <b>TOTAL</b> |  | <b>450,000</b> | <b>184,500</b> |

**NOTA.**

La Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario dará a conocer mediante oficio al licitante, las fechas exactas y cantidades por delegación para cada una de las entregas.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 6.2**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 4)**

1a ENTREGA: A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL 31 DE MAYO DE 2026

2a ENTREGA: DEL 01 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO DE 2026

3a ENTREGA: DEL 01 DE OCTUBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2026

| BODEGA REGIONAL |                        | MÁXIMOS  | MÍNIMOS  | MÁXIMOS   | MÍNIMOS   | MÁXIMOS  |
|-----------------|------------------------|--|--|---|---|--|
|                 |                        | 1a ENTREGA: A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL 31 DE MAYO DE 2026 | 1a ENTREGA: A PARTIR DEL PRIMER DÍA HÁBIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL 31 DE MAYO DE 2026 | 2a ENTREGA: DEL 01 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO DE 2026 | 2a ENTREGA: DEL 01 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO DE 2026 | 3a ENTREGA: DEL 01 DE OCTUBRE AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2026 |
| 1               | XICOTEPEC              | 13,696.00  | 5,615.00   | 10,272.00   | 4,211.00  | 10,272.00  |
| 2               | HUAUCHINANGO           | 3,744.00   | 1,535.00   | 2,808.00  | 1,151.00  | 2,808.00   |
| 3               | CHIGNAHUAPAN           | 5,892.00   | 2,415.00   | 4,419.00  | 1,811.00  | 4,419.00   |
| 4               | ZACAPOAXTLA            | 4,224.00   | 1,731.00   | 3,168.00  | 1,298.00  | 3,168.00   |
| 5               | LIBRES                 | 8,216.00   | 3,368.00   | 6,162.00  | 2,526.00  | 6,162.00   |
| 6               | TEZIUTLAN              | 7,144.00   | 2,929.00   | 5,358.00  | 2,196.00  | 5,358.00   |
| 7               | SAN MARTIN TEXMELUCAN  | 8,672.00   | 3,555.00   | 6,504.00  | 2,666.00  | 6,504.00   |
| 8               | HUEJOTZINGO            | 6,412.00   | 2,628.00   | 4,809.00  | 1,971.00  | 4,809.00   |
| 9               | PUEBLA                 | 8,864.00   | 3,645.00   | 6,648.00  | 2,738.00  | 6,648.00   |
| 10              | AMOZOC                 | 7,964.00   | 3,265.00   | 5,973.00  | 2,448.00  | 5,973.00   |
| 11              | TEPEACA                | 4,548.00   | 1,864.00   | 3,411.00  | 1,398.00  | 3,411.00   |
| 12              | CHALCHICOMULA DE SESMA | 11,068.00  | 4,537.00   | 8,301.00  | 3,403.00  | 8,301.00   |
| 13              | TECAMACHALCO           | 10,580.00  | 4,337.00   | 7,935.00  | 3,253.00  | 7,935.00   |
| 14              | CHOLULA                | 2,828.00   | 1,159.00   | 2,121.00  | 869.00  | 2,121.00   |
| 15              | ATLIXCO                | 4,316.00   | 1,769.00   | 3,237.00  | 1,327.00  | 3,237.00   |
| 16              | IZUCAR DE MATAMOROS    | 11,376.00  | 4,664.00   | 8,532.00  | 3,498.00  | 8,532.00   |
| 17              | ACATLAN                | 4,040.00   | 1,656.00   | 3,030.00  | 1,242.00  | 3,030.00   |
| 18              | TEHUACAN               | 8,152.00   | 3,342.00   | 6,114.00  | 2,506.00  | 6,114.00   |
| 19              | AJALPAN                | 17,796.00  | 7,296.00   | 13,347.00   | 5,472.00  | 13,347.00  |
| 20              | CUAUTEMPAN             | 5,332.00   | 2,186.00   | 3,999.00  | 1,639.00  | 3,999.00   |
| 21              | CHIAUTLA               | 6,444.00   | 2,642.00   | 4,833.00  | 1,981.00  | 4,833.00   |
| 22              | TEPEXI DE RODRIGUEZ    | 8,792.00   | 3,604.00   | 6,594.00  | 2,703.00  | 6,594.00   |
| 23              | ACATZINGO              | 5,960.00   | 2,443.00   | 4,470.00  | 1,832.00  | 4,470.00   |
| 24              | TLATLAUQUITEPEC        | 3,940.00   | 1,615.00   | 2,955.00  | 1,211.00  | 2,955.00   |
| <b>TOTAL</b>    |                        | <b>180,000</b>   | <b>73,800</b>  | <b>135,000</b>                                      | <b>55,350</b>                                       | <b>135,000</b>   |

**NOTA.**

La Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario dará a conocer mediante oficio al licitante, las fechas exactas y cantidades por delegación para cada una de las entregas.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 7**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA Y/O DESASTRES**

| PRODUCTO                    | PRESENTACION |        |
|-----------------------------|--------------|--------|
|                             | UNIDAD       | MEDIDA |
| SARDINA EN SALSAS DE TOMATE | 425/300      | g      |
| AVENA EN HOJUELAS           | 400          | g      |
| CHICHAROS Y ZANAHORIAS      | 415/220      | g      |
| FRIJOL NEGRO                | 1            | kg     |
| LECHE DESCREMADA EN POLVO   | 120          | g      |
| LENTEJA GRANO CHICO         | 500          | g      |
| BARRA INTEGRAL DE AMARANTO  | 30           | g      |
| ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA | 140/100      | g      |
| CAFÉ LIOFILIZADO            | 50           | g      |
| MORRAL                      | 1            | PIEZA  |

**1. SARDINA EN SALSAS DE TOMATE**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas, perteneciente a los siguientes géneros: *Sardinella lemuru* *Sardinops spp.*, *Etrumeus spp.* *Engraulis spp.* *Opisthonema spp.*, *Trachurus spp.*. Deberá indicar el país de origen, en el cual fue fabricado, manufacturado o producido, debiendo ser mencionado en la etiqueta del producto.

**DEL MEDIO DE COBERTURA:**

El nombre del medio de cobertura formará parte del nombre del alimento.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Sabor           | Debe ser agradable característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración. |
| Color           | Debe ser el color característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.                        |
| Olor            | Debe ser el característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.         |
| Presentación    | Trozos de pescado.  |
| Textura         | Firme, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|-------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios  | Negativo              |
| Mesofílicos aerobios    | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios | Negativo              |
| Termofílicos aerobios   | Negativo              |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                             |
|----------------|------------------------------------|
| Contenido neto | 425 g                              |
| Masa drenada   | 300 g                              |
| Proteína       | Mínimo 18 %                        |
| Sodio          | Menor a 300 mg en 100g de producto |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg)              |
|------------------------|------------------------------------|
| Cadmio                 | 0.5                                |
| Metilmercurio          | 0.5                                |
| Plomo                  | 1.0                                |
| Estaño*                | 100                                |
| Histamina              | 100                                |
| Toxina botulínica**    | Ausente en la totalidad del envase |

\* Incluir esta determinación cuando el producto se presente enlatado.

\*\*Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**

**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                          |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                           |   |   |
|---------------------------|---|---|
| Condiciones de transporte | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |
|---------------------------|---|---|

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-179-SCFI-2001 Productos de la pesca - Sardinias y Pescados Similares Enlatados – Especificaciones.
- CODEX STAN 94-1981 Norma del Codex para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva.
- NOM-242-SSA1-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- NOM-130-SSA1-1995 Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Última modificación publicada en el DOF el 27/12/2012. NOM-002-SCFI-2011 Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-030-SCFI-2006 Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-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 Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de julio de 2012.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 5 de septiembre de 2013.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos
- NMX-F-314-1977. Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios.
- NMX-F-315-1978 Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**2. AVENA EN HOJUELAS**

**DESCRIPCIÓN:**

Es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| Apariencia/Aspecto | Laminar, hojuelas pequeñas.   |
| Olor               | A avena tostada, exenta de olores anormales.                            |
| Sabor              | Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.            |
| Textura            | Firmes y secas al tacto.  |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO      |
|--------------------------------|--------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g       |
| Coliformes totales             | 10 UFC/g           |
| Coliformes fecales             | Negativo           |
| Salmonella spp                 | Negativo (en 25 g) |
| Hongos y levaduras             | 100 UFC/g          |

**CARACTERÍSTICAS FISIQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN          | LÍMITE                  |
|-------------------------|-------------------------|
| Contenido Neto          | 400 g                   |
| Actividad enzimática    | Negativa                |
| Ácidos grasos libres    | Máximo 10 %             |
| Humedad                 | Máximo 12.0 %           |
| Cenizas                 | Máximo 2.0 %            |
| Extracto etéreo         | Mínimo 5.0 %            |
| Presencia de cascarilla | Máximo 4 piezas en 50 g |
| Proteínas (N X 5.83)    | Mínimo 10.0 %           |
| Fibra dietética         | Mínimo 6 %              |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0,5 mg/kg     |
| Cadmio                 | 0,1 mg/kg     |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|             |          |
|-------------|----------|
| Aflatoxinas | 20 µg/kg |
|-------------|----------|

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto o material extraño ajeno al producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo seis meses a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

Nota: La declaración nutrimental reportada en la etiqueta del producto deberá coincidir con la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones Generales de Etiquetado para Alimentos y Bebidas no Alcohólicas Preenvasados- Información Comercial y Sanitaria, y lo Aplicable de la Modificación publicada el 27 de marzo de 2020, es decir, se deberá reportar de acuerdo a las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta.

Cabe aclarar, que para los fines de los análisis de laboratorio correspondientes al alimento, se evaluarán de acuerdo al apartado de Características Físicoquímicas.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos – Hojuela de Avena – Especificaciones y Métodos de Prueba.
- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**3. CHÍCHAROS Y ZANAHORIAS**

**DEFINICIÓN:**

Producto obtenido a partir de vegetales: chícharos y zanahorias. Sanos, frescos, limpios, los cuales se lavan, pelan y cortan. Sometidos a un tratamiento suave con agua, añadiendo un medio de cobertura.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto fresco. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos, microbiológicos o deficiencias del proceso.                   |
| Olor               | Característico del producto fresco. No debe presentar olores extraños que indiquen descomposición química o microbiológica.                                     |
| Sabor              | Característico del producto fresco, sin sabores extraños o ajenos al producto que indiquen descomposición química, microbiológica o deficiencias del proceso.   |
| Aspecto/Apariencia | Trozos de legumbres y verduras tiernas, firmes y elásticas que mantienen la estructura original del producto envasado. El producto no debe presentarse pastoso. |
| Textura            | Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN        | LÍMITE   |
|-----------------------|----------|
| Mesófilos aerobios    | Negativo |
| Mesófilos anaerobios  | Negativo |
| Termófilos aerobios   | Negativo |
| Termófilos anaerobios | Negativo |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN | LÍMITE                           |
|----------------|----------------------------------|
| Contenido neto | 415g                             |
| Masa drenada   | 220g                             |
| pH             | 5.5 – 6.5                        |
| Sodio          | menor a 300 mg/100 g de producto |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.2                   |
| Plomo                  | 1.0                   |
| Arsénico               | 1.0                   |
| Estaño*                | 100                   |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

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.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El producto se debe empacar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretaral para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NMX-F-028-1981. Alimentos Para Humanos. Chicharos Envasados.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones. NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**4. FRIJOL NEGRO**

**DESCRIPCIÓN:**

Grano de la leguminosa perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie *Vulgaris Linneo*, preenvasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional, considerado como el segundo cultivo en importancia comercial.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN  |
|-------------------------------|---|
| Color                         | Característico de la variedad del grano sano, seco y limpio, sin colores extraños.  |
| Olor                          | Debe ser el característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.   |
| Aspecto/Apariencia            | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.  |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                | LÍMITE   |
|-------------------------------|--|
| Categoría Extra               |  |
| Contenido neto                | 1 Kg   |
| Humedad                       | Entre 8.5 a 13.0 (+/- 0.5)   |
|                               | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>   |
| Impurezas y materias extrañas |  |
| Piedras                       | 0.25   |
| Otros                         | 0.05   |
| Total máximo                  | 0.30   |
| Granos dañados                |  |
| Agentes meteorológicos        | 0.70   |
| Hongos                        | 0.20   |
| Insectos y roedores           | 0.40   |
| Desarrollo germinal           | 0.00   |
| Total                         | 1.30   |
| Variedades                    |  |
| Contrastantes                 | 0.50   |
| Afines                        | 1.00   |
| Total                         | 1.50   |
| Granos defectuosos            |  |
| Partidos o quebrados          | 0.80   |
| Manchados                     | 0.50   |
| Ampollados                    | 0.70   |
| Total                         | 2.00   |
| Presencia de plaga            | 0.0  |
| Suma total                    | 5.10   |
| Tiempo de cocción             | 55 a 70 minutos en olla de presión casera y 135 minutos en olla normal (máximos) |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, debe de ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE)**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva                                    |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**5. LECHE DESCREMADA EN POLVO**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad. De solubilidad instantánea.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS     | ESPECIFICACIÓN   |
|---------------------|--|
| Color               | Característico.  |
| Olor                | Característico sin presentar olores extraños o desagradables.                                |
| Sabor               | Característico del producto, sin presentar sabores extraños desagradables.                   |
| Aspecto/ Apariencia | Polvo fino, homogéneo, de color uniforme, sin grumos excepto los que se deshacen fácilmente. |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| CARACTERÍSTICAS              | LÍMITE MÁXIMO        |
|------------------------------|----------------------|
| Coliformes totales           | ≤ 10 UFC/g o mL      |
| Salmonella spp               | Ausente en 25 g o mL |
| Escherichia coli             | ≤ 3 NMP/g o mL       |
| Enterotoxina estafilococcica | Negativa             |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN  | LÍMITE              |
|---|---------------------|
| Contenido Neto  | 120 g               |
| Grasa butírica (%) (m/m)  | Máximo 1.5          |
| Humedad (%)*  | Máximo 4            |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)** | Mínimo 34           |
| Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos (%) (m/m)**                          | Mínimo 27           |
| Acidez (ácido láctico) (%)  | Máximo 0.15         |
| Partículas quemadas (mg)  | Disco B (15 Máximo) |
| Índice de insolubilidad (mL)  | Máximo 1            |

\*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%.

\*\* La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

| VITAMINAS                                | LÍMITE                          |
|--|---------------------------------|
| Vitamina A (Retinol)                     | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D <sub>3</sub> (Colecalciferol) | 5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)     |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| INHIBIDORES BACTERIANOS      | LÍMITE   |
|------------------------------|----------|
| Derivados Clorados           | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes                    | Negativo |
| Formaldehído                 | Negativo |
| Antibióticos                 | Negativo |

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
| Plomo                  | 0.1 mg/kg     |
| Mercurio               | 0.05 mg/kg    |
| Arsénico               | 0.2 mg/kg     |
| Aflatoxina M1          | 0.5 µg/L      |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase debe ser un laminado de polietileno y polipropileno, que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):** Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental, la cual debe realizarse de acuerdo con las instrucciones para el uso indicadas en la etiqueta con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100g o 100 mL |
|---------------------------------|----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                       |
| Proteínas                       | g                          |
| Grasas totales                  | g                          |
| Grasas saturadas                | g                          |
| Grasas trans                    | mg                         |
| Hidratos de carbono disponibles | g                          |
| Azúcares                        | g                          |
| Azúcares añadidos               | g                          |
| Fibra dietética                 | g                          |
| Sodio                           | mg                         |
| Información adicional**         |                            |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARAMETROS                                 | ACEPTACIÓN  | RECHAZO   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.           | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.          |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. Solo se podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

El producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**ADULTERACIÓN DE LA LECHE:**

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del Apartado Características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto permita identificar estas posibles alteraciones.

| PRUEBA                                       | APRECIACIONES   |
|--|---|
| Relación caseína/proteína.                   | En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 34 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser caseína.  |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos. | Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración.<br>El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

**MARCA DEL PRODUCTO:**

Este producto se solicita que se oferte una sola marca y que este registrada ante Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI).

Una marca es todo signo visible que distingue productos o servicios de otros de su misma especie o clase en el mercado. Su uso exclusivo se obtiene mediante su registro ante el IMPI.

**REFERENCIAS:**

- NOM-155-SCFI-2012, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
- NMX-F-490-1999 Normex- Alimentos-Aceites y Grasas-Determinación de la Composición de Ácidos Grasos a Partir de C6 por Cromatografía de Gases.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**6. LENTEJA GRANO CHICO**

**DESCRIPCIÓN:**

La semilla de la lenteja es una legumbre proviene de la planta llamada *Lens Esculenta*. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la araña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS               | ESPECIFICACIÓN   |
|-------------------------------|--|
| Color                         | Característico de la variedad del grano.   |
| Olor                          | Característico del producto, sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Característico del producto, libre de sabores extraños o desagradables.  |
| Aspecto/Apariencia            | Semillas del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.                                    |

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE                         |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Categoría Extra             |                                |
| Contenido neto              | 500 g                          |
| Humedad %                   | Entre 8.5 % a 13.0 % (+/- 0.5) |
|                             | <b>LÍMITE MÁXIMO (%)</b>       |
| Impurezas y materia extraña |                                |
| Piedra                      | 0.25                           |
| Otros                       | 0.05                           |
| Total máximo                | 0.30                           |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|                        |   |
|------------------------|---|
| Granos dañados         |   |
| Agentes meteorológicos | 0.70  |
| Hongos                 | 0.20  |
| Insectos y roedores    | 0.40  |
| Desarrollo germinal    | 0.00  |
| Total máximo           | 1.30  |
| Variedades             |   |
| Contrastantes          | 0.50  |
| Afines                 | 1.00  |
| Total máximo           | 1.50  |
| Granos defectuosos     |   |
| Partidos o quebrados   | 0.80  |
| Manchados              | 0.50  |
| Ampollados             | 0.70  |
| Total máximo           | 2.00  |
| Presencia de plaga     | 0.0   |
| Suma total             | 5.10  |
| Tiempo de cocción      | 25 a 40 minutos en olla de presión casera y de 45 a 60 minutos en olla normal (máximos) |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo                  | 0.1                   |
| Cadmio                 | 0.1                   |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suciedad (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas y sensoriales mínimo un año a partir de su ingreso en almacén o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE O EMBALAJE:**

El envase debe ser de polietileno calibre mínimo 60 micras que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, y evite su contaminación.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios.

| PARÁMETROS | ACEPTACIÓN | RECHAZO |
|------------|------------|---------|
|------------|------------|---------|





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|  |   |   |
|--|---|---|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas            | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas           |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva           | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                   |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente   | Vencida   |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPALFEST ((Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (Phaseolus Vulgaris L.) - Especificaciones y Métodos De Prueba.
- Codex Stan 171-1989 (rev-1-1995), Norma del Codex para determinadas Legumbres.
- Codex. Stan 193-1995, Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**7. BARRA INTEGRAL DE AMARANTO**

**DEFINICIÓN:**

Producto elaborado fundamentalmente, por el cereal de amaranto reventado y tostado, obtenido del grano entero, limpio y sano, sometido previamente a un tratamiento térmico que asegure la inactivación de sus enzimas, hojuelas de avena y jarabe que permite la que se adhieran todos los ingredientes. En la elaboración de este producto no se emplearán aditivos ni conservantes químicos.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS    | ESPECIFICACIÓN  |
|--------------------|---|
| Color              | Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras.   |
| Olor               | Característico del producto, ligeramente dulce, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. |
| Sabor              | Característico del amaranto, ligeramente dulce, exento de sabores desagradables o extraños.                       |
| Apariencia/Aspecto | Rectangular, con aspecto fresco y tamaño uniforme.  |
| Consistencia       | Firme y semicrujiente, característica del producto.   |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE MÁXIMO     |
|--------------------------------|-------------------|
| Bacterias mesofílicas aerobias | 10,000 UFC/g      |
| Coliformes totales             | Menos de 30 UFC/g |
| Hongos                         | 300 UFC/g         |

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN              | LÍMITE  |
|-----------------------------|---|
| Contenido Neto (g)          | 30  |
| Contenido energético (kcal) | Menor a 275 kcal si se agregan nutrimentos críticos |
| Humedad                     | Máximo 8%   |
| Cenizas                     | Máximo 2.0%   |
| Proteínas                   | Mínimo 9%   |
| Fibra dietética             | Mínimo 1.8 g/30 g de producto                       |
| Azúcares libres añadidos    | Menor a 10% de las calorías totales del insumo      |
| Grasas saturadas            | Menor 10 % de las calorías totales del insumo       |
| Ácidos grasos trans         | Menor a 1% de la calorías totales del insumo        |
| Sodio                       | Menor a 90 mg/30g de producto                       |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO |
|------------------------|---------------|
|------------------------|---------------|





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|             |           |
|-------------|-----------|
| Plomo       | 0.5 mg/kg |
| Cadmio      | 0.1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 15 µg/kg  |

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establece la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de su ingreso a los centros preescolares o lugar de entrega, con base en el programa de distribución que el SEDIF establezca.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El envase puede ser de polipropileno o polietileno, con un calibre que resista el mecanismo de integración, debiendo ser inocuo y no impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que no altere la calidad del producto y evite su contaminación durante su vida de anaquel.

El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto o en bobina transparente, en ambos casos con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020, de tal manera que en los impresos del envase primario o empaque no contenga sellos de advertencia, para lo cual el fabricante deberá considerarlo en su formulación. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251- SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|--|--|--|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase                                     | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.   | Vencida.   |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|                           |   |   |
|---------------------------|---|---|
| Condiciones de transporte | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |
|---------------------------|---|---|

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**PERFIL DE AZÚCARES:** Permite separar por tipo de azúcares presentes en el alimento y el contenido de cada uno de éstos. Principalmente, glucosa, fructosa, sacarosa, maltosa estos serán determinados para este producto en las pruebas de laboratorio acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación EMA, entre otros.

**REFERENCIAS:**

- NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**8. ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA**

**DESCRIPCIÓN:**

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus Albacares* (atún aleta amarilla), envasado en recipientes cerrados herméticamente y lista para su consumo, sometido a tratamiento térmico de esterilización. El líquido de cobertura solo debe ser agua, la presentación puede ser en trozos u hojuelas y no debe contener soya.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN  |
|-----------------|---|
| Color           | Claro, característico del producto. No debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos, por contaminación o adulteración.   |
| Olor            | Agradable y característico al producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración.  |
| Sabor           | Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.  |
| Presentación    | En trozos, donde la porción de carne conserva la estructura del músculo, o bien, en hojuelas, donde la porción de la carne no tiene forma definida, pero que conserva la estructura del tejido muscular que la origina. |
| Textura         | De consistencia firme a blanda, característica del producto en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masada.  |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS | LÍMITE MÁXIMO (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios          | Negativo              |
| Mesófilos aerobios              | Negativo              |
| Termofílicos anaerobios         | Negativo              |
| Termofílicos aerobios           | Negativo              |

**CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN    | LÍMITE                           |
|-------------------|----------------------------------|
| Contenido neto    | 140 g                            |
| Masa drenada      | 100 g                            |
| Grado de calidad* | Mínimo 85 puntos                 |
| Sodio             | Menor a 300 mg/100 g de producto |
| Proteína          | Mínimo 20%                       |

\* De acuerdo a la tabla 3 del punto 9.1 de la NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones.

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

| CONTAMINANTES QUÍMICOS | LÍMITE MÁXIMO (mg/Kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio                 | 0.5                   |
| Metilmercurio          | 1.0                   |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|           |     |
|-----------|-----|
| Plomo     | 1.0 |
| Estaño*   | 100 |
| Histamina | 100 |

\* Incluir determinación en caso de que el producto sea envasado en hoja de lata sin barniz.

El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud y debe ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña.

**VIDA DE ANAQUEL (FECHA DE CADUCIDAD O CONSUMO PREFERENTE):**

El producto deberá mantener todas sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales mínimo 1 año a partir de su ingreso en almacén municipal o lugar de entrega como lo establece el programa de distribución del SEDIF (Anexo 3).

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO:**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte.

Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios y, lo especificado en el punto 5.4 "ALMACENAMIENTO" de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

El producto debe cumplir con lo requerido por la NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.

**CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE Y EMBALAJE:**

El producto se debe empaquetar de manera individual, en recipiente de hojalata cerrado herméticamente y sometido a un proceso de esterilización que garantice estabilidad y evite su contaminación tanto a nivel bacteriológico, fisicoquímico y que no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Inocuo, sin impartir sabores u olores al alimento, de tal manera que tampoco altere la calidad del producto. Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier otro modo la identificación del lote a que pertenece, con una identificación en clave, de acuerdo a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.

Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

**CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO (IMPRESOS DEL ENVASE PRIMARIO O EMPAQUE):**

Invariablemente todo producto debe cumplir con lo establecido en los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario EIASADC vigente de la siguiente manera: La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Así mismo deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. Además de lo aplicable en su MODIFICACIÓN, publicada el 27 de marzo de 2020. La tinta no debe contener plomo.

El envase del producto debe incluir la declaración nutrimental con la siguiente información:

| DECLARACIÓN NUTRIMENTAL         | CANTIDAD POR 100 g o 100 mL |
|---------------------------------|-----------------------------|
| Contenido energético*           | kcal                        |
| Proteínas                       | g                           |
| Grasas totales                  | g                           |
| Grasas saturadas                | g                           |
| Grasas trans                    | mg                          |
| Hidratos de carbono disponibles | g                           |
| Azúcares                        | g                           |
| Azúcares añadidos               | g                           |
| Fibra dietética                 | g                           |
| Sodio                           | mg                          |
| Información adicional**         |                             |

\*Además de la declaración por 100g o 100mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

\*\*Vitaminas y minerales.

**DESCRIPCIÓN DE PROCESO:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

| PARÁMETROS          | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|---------------------|--|--|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.  | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase              | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                          |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|  |   |   |
|--|---|---|
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.  | Vencida.  |
| Condiciones de transporte                  | Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de Alimentos y sin evidencia de plaga. | Vehículo sucio, con derrame de productos, Presencia de malos olores o presencia de plaga. |

Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST (Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas).

**CONTENIDO NETO:**

Para la verificación del peso neto se considerarán las tablas correspondientes de la NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.

Además, el producto debe cumplir con lo que establece la Norma Oficial Mexicana NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.

**REFERENCIAS:**

- NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la Pesca – Productos Alimenticios para Consumo Humano – Atunes y Pescados Similares Enlatados en Aceite – Especificaciones (Cancela a la NMX-F-220-1982).
- Guía para el Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaría De Salud.
- Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Última modificación DOF 16 de mayo de 2016.
- Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.
- NMX-F-314-1977, Determinación de la masa de la capacidad de llenado para envases de productos alimenticios,
- NMX-F-315-1978, Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados Información comercial y sanitaria.
- NOM-030-SCFI-2006 Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
- NOM-002-SCFI-2011, Productos preenvasados-Contenido neto-Tolerancias y métodos de verificación.
- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios - Método de prueba para la determinación de cadmio, plomo, arsénico, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada, espectrometría de absorción atómica.
- NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NOM-235-SE-2020, atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SNDIF vigente.

**9. CAFÉ LIOFILIZADO**

**DESCRIPCIÓN:**

Es el producto obtenido de la preparación de café que pasa por el proceso de deshidratación mediante congelación y vacío (paso de sólido a gas sin pasar por estado líquido), conocido como liofilización que permite la conservación del aroma, el sabor y sus propiedades, presentado en forma de cristales solubles para ser reconstruidos al añadir agua.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIALES:**

| CARACTERÍSTICAS | ESPECIFICACIÓN   |
|-----------------|--|
| Color           | Se debe indicar el color característico correspondiente a la variedad. |
| Olor            | Se debe indicar el olor característico correspondiente a la variedad   |
| Sabor           | Se debe indicar el sabor característico correspondiente a la variedad  |
| Aspecto         | Se debe indicar el aspecto correspondiente a la variedad               |

**CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS:**

| ESPECIFICACIÓN     | LÍMITE MÁXIMO   |
|--------------------|-----------------|
| Coliformes totales | 50 UFC/g        |
| Hongos y levaduras | 100 UFC/g       |
| Salmonella*        | Ausente en 25 g |

**CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS:**

| ESPECIFICACIÓN                 | LÍMITE      |
|--------------------------------|-------------|
| Contenido neto                 | 50 g        |
| Humedad                        | Máximo 5%   |
| Sólidos solubles               | Mínimo 95%  |
| pH (solución al 1%)            | 4.2 a 5.5   |
| Cenizas base seca              | Máximo 11 % |
| Cafeína (café sin descafeinar) | Mínimo 1.8% |
| Cafeína (café descafeinado)    | Máximo 0.3% |
| Almidones (prueba de Lugol)    | Negativo    |
| Glucosa total a base seca      | Máximo 2.6% |





**LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL**  
**GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA**

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Xilosa base seca          | Máximo 0.6% |
| Fructuosa libre base seca | Máximo 1%   |

**CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS:**

|                               |                      |
|-------------------------------|----------------------|
| <b>CONTAMINANTES QUÍMICOS</b> | <b>LÍMITE MÁXIMO</b> |
| Plomo                         | 0.5 mg/kg            |

**ADITIVOS:**

Solo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

**MATERIA EXTRAÑA:**

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña ajena al café soluble.

**VIDA DE ANAQUEL**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos seis meses a partir de su recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

**CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirán el uso de aquellos utilizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos

**ENVASE O EMBALAJE**

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje, debe ser de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El embalaje deberá incluir los logos del SEDIF y de gobierno del Estado, que se le proporcionará al licitante que resulte adjudicado, además deberá incluir la siguiente leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". La tinta no debe contener plomo. Los impresos deben ser legibles.

**ETIQUETADO**

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, 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 ser de grado alimenticio. La primera entrega se aceptará en envase comercial del producto con una etiqueta auto adherible cumpliendo con los lineamientos de imagen gráfica de la EIASADC vigente, las siguientes entregas deberán de cumplir invariablemente con los pantones solicitados en dichos lineamientos. Deberá incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

**PROCESOS:**

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO:**

El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios

| PARÁMETROS                                 | ACEPTACIÓN   | RECHAZO  |
|--|--|--|
| Apariencia/ aspecto                        | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.      | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.       |
| Envase                                     | Integro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.          | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.                                |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente | Vigente.   | Vencida.   |
| Condiciones de transporte                  | Limpio, sin derrames, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida | Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores, y con restos de comida |

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

**REFERENCIAS:**

- Norma Mexicana NMX-F-139-SCFI-2010, Café puro soluble, sin descafeinar o descafeinado - Especificaciones y Métodos de prueba.
- Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Especificaciones Técnicas del SMDIF vigente.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**12. MORRAL**

| CARACTERÍSTICAS MORRAL |   |
|------------------------|---|
| Color                  | Blanco y/o guinda con tintas según diseño   |
| Dimensiones            | Propuesta de dimensiones: Largo 50 cm, ancho 37 cm, +/- 1 cm en todas las dimensiones. Éstas pueden variar de acuerdo al acomodo de los productos.  |
| Material               | Non Owen ecológico  |
| Asa tela               | 2.4 cm ancho  |
| Tirantes               | Mínimo 61cm de largo  |
| Estiba máxima          | 10 morrales   |
| Impresos               | Invariablemente deberá cumplir con los Lineamientos de Imagen Gráfica para los productos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) vigente.<br>Asimismo, deberá contener en una de las caras el contenido por bolsa de acuerdo al programa específico |
| Imagen propuesta       |   |

Notas:

- Las dimensiones de los morrales son una propuesta, ya que de acuerdo al contenido y acomodo de productos estas pueden variar.
- El producto no debe tener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud.
- Es obligatorio presentar propuesta del morral para su aprobación por este SEDIF, antes de su producción.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 7.1**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 5)**

|                      |  | <b>MÁXIMOS</b> | <b>MÍNIMOS</b> |
|----------------------|--|----------------|----------------|
| <b>ÚNICA ENTREGA</b> | A PARTIR DEL PRIMER DÍA HABIL SIGUIENTE A LA FORMALIZACIÓN DEL CONTRATO, AL 31 DE DICIEMBRE DE 2026 O ANTE ALGUNA CONTINGENCIA EN EL TRANCURSO DEL AÑO | 70,000         | 28,700         |
| <b>TOTAL</b>         |  | <b>70,000</b>  | <b>28,700</b>  |

**NOTA.**

La Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario dará a conocer mediante oficio al licitante, las fechas exactas y cantidades por delegación para cada una de las entregas.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 7.2**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**CANTIDADES DE DISTRIBUCIÓN 2026 (PARTIDA 5)**

| BODEGA REGIONAL        | MÁXIMOS   | MÍNIMOS   |
|------------------------|---|---|
|                        | UNICA ENTREGA: A PARTIR DEL PRIMER DÍA HABIL POSTERIOR A LA FIRMA DEL CONTRATO, AL 31 DE DICIEMBRE 2026 | UNICA ENTREGA: A PARTIR DEL PRIMER DÍA HABIL POSTERIOR A LA FIRMA DEL CONTRATO, AL 31 DE DICIEMBRE 2026 |
| XICOTEPEC              | 2,916   | 1,195   |
| HUAUCHINANGO           | 2,916   | 1,195   |
| CHIGNAHUAPAN           | 2,916   | 1,195   |
| ZACAPOAXTLA            | 2,916   | 1,195   |
| LIBRES                 | 2,916   | 1,195   |
| TEZIUTLÁN              | 2,916   | 1,195   |
| SAN MARTIN TEXMELUCAN  | 2,916   | 1,195   |
| HUEJOTZINGO            | 2,916   | 1,195   |
| PUEBLA                 | 2,932   | 1,203   |
| AMOZOC                 | 2,916   | 1,195   |
| TEPEACA                | 2,916   | 1,195   |
| CHALCHICOMULA DE SESMA | 2,916   | 1,195   |
| TECAMACHALCO           | 2,916   | 1,196   |
| CHOLULA                | 2,916   | 1,196   |
| ATLIXCO                | 2,916   | 1,196   |
| IZUCAR DE MATAMOROS    | 2,916   | 1,196   |
| ACATLAN                | 2,916   | 1,196   |
| TEHUACAN               | 2,916   | 1,196   |
| AJALPAN                | 2,916   | 1,196   |
| CUAUTEMPAN             | 2,916   | 1,196   |
| CHIAUTLA               | 2,916   | 1,196   |
| TEPEXI DE RODRIGUEZ    | 2,916   | 1,196   |
| ACATZINGO              | 2,916   | 1,196   |
| TLATLAUQUITEPEC        | 2,916   | 1,196   |
| <b>TOTAL</b>           | <b>70,000</b>   | <b>28,700</b>   |

**NOTA.**

La Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario dará a conocer mediante oficio al licitante, las fechas exactas y cantidades por delegación para cada una de las entregas.





**ANEXO 8**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**ESPECIFICACIÓN Y UBICACIÓN PARA BODEGAS**

ÉL o los proveedores que resulten adjudicados deberán proporcionar al **SEDIF** una copia del contrato de arrendamiento cuando lo requiera la contratante de cada una de las bodegas con sus anexos correspondientes, así como, proporcionar al **SEDIF** en comodato las bodegas regionales, lo cual estará acompañado de evidencia fotográfica, por el periodo que dure el contrato para la operación de los programas alimentarios, las que deberán cumplir con lo siguiente:

- Espacio limpio y ventilado
- Ventanas y Puertas con protección para prevenir el ingreso de fauna nociva
- Lámparas limpias y con protección o ser de material que impida su astillamiento o ruptura.
- Tarimas y anaqueles limpios y en buen estado
- Ausencia de fauna nociva
- Contar con extintor con carga vigente, para clases de fuego ABC. El número y tamaño dependerá del volumen del almacén.
- Señalética en el área: se deberá identificar las áreas de manera clara y rápida, por ejemplo: zona de recepción, inspección, preparación de entregas, oficinas, sanitarios, merma, productos de limpieza, productos químicos, trampas roedoras, cebos, cada tipo de dotación, entre otros.
- Superficie a partir de 400 m2 hasta 1700 m2
- Los pisos deberán ser firmes, lisos y sin grietas, que eviten acumulación de polvo, plagas, encharcamientos.
- Paredes: lo más lisas posibles, sin grietas, pintadas de color claro.
- Techos: Firmes, libres de grietas, goteras y techo cerrado en su totalidad.
- Puertas: Seguras, lisas, de amplitud suficiente, que cubran el total de la abertura, abran y cierren bien.
- Servicios: El drenaje deberá estar provisto de trampas contra olores, y coladeras o canaletas con rejillas, las cuales deberán mantenerse libres de basura, sin estancamientos y en buen estado. Cuando los drenajes no permitan el uso de estos dispositivos, se deberán establecer otras medidas que cumplan con la misma finalidad.
- Los baños deberán contar con separaciones físicas completas, no tener comunicación directa ni ventilación hacia el área de almacenamiento y contar con agua potable, retrete, lavabo, jabón o detergente, papel higiénico y toallas desechables.
- Instalaciones hidráulicas y de infraestructura que no permita fugas, encharcamientos ni malos olores.

El día de la formalización del contrato, el proveedor deberá entregar una copia simple legible del contrato vigente con una empresa constituida en el estado de Puebla poblana para el manejo integrado de plagas urbanas, que involucre el seguimiento para que no exista fauna nociva en las áreas de manipulación y almacenamiento de alimentos. La empresa de plagas y/o controladores internos de plagas deberá:

- a) Usar solamente productos químicos aprobados ante autoridad competente nacional (COFEPRIS, Registro CICOPLAFEST).
- b) Entregar de manera mensual al DIF copia simple legible del plan de prevención de plagas que incluyan un mapa de la instalación que indique la ubicación de las estaciones de cebo y otros dispositivos de monitoreo/control de plagas aplicables.
- c) Entregar de manera mensual al DIF copia simple legible de los reportes de cada revisión en sitio y/o recomendaciones de mejora orientadas a la prevención de afectación de plaga. Referir seguimiento a cada acción recomendada. Así como copia simple legible del registro de todas las aplicaciones e inspecciones de control de plagas.
- d) Eliminar efectivamente los productos alimenticios, materias primas o empaques que estén contaminados por la actividad de plagas, y se deberá entregar al DIF copia simple legible del registro de la eliminación, investigación y resolución.

Las bodegas regionales deberán garantizar la reducción de riesgos de contaminación o deterioro de los insumos durante su almacenamiento y cumplir con buenas prácticas de higiene establecidas en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009.

La ubicación de las bodegas deberá ser de fácil acceso para la carga y descarga de los programas alimentarios, deberán estar ubicadas en el municipio cabecera de cada Delegación, en caso de no contratar, deberá tener ubicación a un municipio aledaño cercano:

- 1 XICOTEPEC
- 2 HUAUCHINANGO
- 3 CHIGNAHUAPAN
- 4 ZACAPOAXTLA
- 5 LIBRES
- 6 TEZIUTLAN
- 7 SAN MARTIN TEXMELUCAN
- 8 HUEJOTZINGO
- 9 PUEBLA
- 10 AMOZOC
- 11 TEPEACA





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

- 12 CHALCHICOMULA DE SESMA
- 13 TECAMACHALCO
- 14 CHOLULA
- 15 ATLIXCO
- 16 IZUCAR DE MATAMOROS
- 17 ACATLAN
- 18 TEHUACAN
- 19 AJALPAN
- 20 CUAUTEMPAN
- 21 CHIAUTLA
- 22 TEPEXI DE RODRIGUEZ
- 23 ACATZINGO
- 24 TLATLAUQUITEPEC

**FUMIGACIÓN:**

El proveedor deberá aplicar el servicio de fumigación que consistirá en el exterminio de las siguientes plagas:

- Arañas
- Alacranes
- Chinchas
- Cucarachas
- Hormigas
- Asqueles
- Pulgas
- Moscas
- Mosquitos
- Ratas y ratones
- Víboras
- Fauna nociva

El proveedor deberá fumigar una vez al mes y entregar al DIF copia simple legible manifiesto donde tendrá que remitir un calendario mensual de las rutas y programaciones para realizar el servicio en las bodegas regionales del SEDIF.

El proveedor aplicará los productos convenientes y necesarios para combatir el exterminio de plagas antes mencionadas que se presenten en las bodegas regionales del SEDIF.

**EXTINTORES**

El proveedor deberá contar con al menos 3 de extintores portátiles necesarios que abarquen el volumen para una superficie de 400 a 1700 m2.

La carga de los extintores deberá estar vigente completa durante la vigencia del contrato.

La recarga de extintores deberá ser cada seis meses a un año como mínimo con polvo químico seco tipo ABC de 6 Kg.

El proveedor realizará visitas trimestrales para la revisión y correcto funcionamiento de los extintores para su mantenimiento o sustitución, de las cuales deberá entregar evidencia de las visitas de acuerdo a lo que establezca la contratante.

**CAPACITACIONES**

Además, el proveedor deberá proporcionar 3 capacitaciones al personal de las Delegaciones Regionales del SEDIF, de las que deberá entregar evidencias (fotos, listas de asistencia y contenido), en donde se deberán abordar temas que ayuden a reforzar los controles para asegurar el correcto almacenamiento y distribución de los insumos, así como sobre los temas:

- Buenas prácticas de almacenamiento
- Mantenimiento de las instalaciones.
- Manejo de estibas
- Control de plagas.
- Sistema Primeras Entradas-Primeras Salidas (PEPS).
- Contaminación de los alimentos.
- Uso de extintores

Se pide que sean interactivas y presentarlas en segmentos cortos que ayuden a una mejor comprensión de los temas; las fechas y lugares se darán a conocer por la Dirección de Alimentación y Desarrollo Comunitario del SEDIF, y se impartirán durante el periodo que dure el contrato.

Nota: este Anexo es informativo más no limitativo.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 9**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**MARCAS**

| FECHA:                |  |                 |  |       |                                     |  |                     |
|-----------------------|--|-----------------|--|-------|-------------------------------------|--|---------------------|
| NOMBRE DEL LICITANTE: |  |                 |  |       |                                     |  |                     |
| LICITACIÓN PÚBLICA:   |  |                 |  |       |                                     |  |                     |
| NO. DE PARTIDA        | DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA PARTIDA  | NO. DE PRODUCTO | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO                       | MARCA | NOMBRE DEL FABRICANTE Y/O ENVASADOR | NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR (EN CASO DE QUE APLIQUE) | PAÍS DE PROCEDENCIA |
| 1                     | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE                                    | 1               | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA               |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 2               | ALVERJÓN   |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 3               | ARROZ PULIDO   |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 4               | ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA                            |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 5               | AMARANTO TOSTADO                                       |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 6               | CACAHUATE TOSTADO                                      |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 7               | CHAMPINONES REBANADOS                                  |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 8               | CHICHAROS Y ZANAHORIAS                                 |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 9               | FRIJOL NEGRO   |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 10              | FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA                   |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 11              | HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA                           |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 12              | LECHE DESCREMADA EN POLVO                              |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 13              | LENTEJA GRANO CHICO                                    |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 14              | GRANOS DE ELOTE  |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 15              | SARDINA EN SALSAS DE TOMATE                            |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 16              | SOYA TEXTURIZADA                                       |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 17              | POLLO DESHEBRADO SELLADO AL VACÍO                      |       |                                     |  |                     |
| 2                     | PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD (RACIONES)  | 1               | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA               |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 2               | ALVERJÓN   |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 3               | ARROZ PULIDO   |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 4               | ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA                            |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 5               | AVENA EN HOJUELAS                                      |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 6               | CHAMPINONES REBANADOS                                  |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 7               | CHICHAROS Y ZANAHORIAS                                 |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 8               | FRIJOL NEGRO   |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 9               | FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA                   |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 10              | HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO                           |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 11              | LECHE DESCREMADA EN POLVO                              |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 12              | LENTEJA GRANO CHICO                                    |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 13              | HARINA DE AMARANTO                                     |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 14              | SOYA TEXTURIZADA                                       |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 15              | POLLO DESHEBRADO SELLADO AL VACÍO                      |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 16              | LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRIK |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 17              | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON CACAHUATE               |       |                                     |  |                     |
| 3                     | PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD (DESPENSAS) | 1               | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA               |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 2               | ALVERJÓN   |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 3               | ARROZ PULIDO   |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 4               | ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA                            |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 5               | AVENA EN HOJUELAS                                      |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 6               | CHICHAROS Y ZANAHORIAS                                 |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 7               | FRIJOL NEGRO   |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 8               | FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA                   |       |                                     |  |                     |
|                       |  | 9               | HARINA DE TRIGO INTEGRAL                               |       |                                     |  |                     |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

|    |   | 10              | LECHE DESCREMADA EN POLVO                              |       |                                     |  |                     |
|----|---|-----------------|--|-------|-------------------------------------|--|---------------------|
|    |   | 11              | PASTA PARA SOPA INTEGRAL                               |       |                                     |  |                     |
|    |   | 12              | SARDINA EN SALSA DE TOMATE                             |       |                                     |  |                     |
|    |   | 13              | LENTEJA GRANO CHICO                                    |       |                                     |  |                     |
|    |   | 14              | MORRAL   |       |                                     |  |                     |
| 4  | PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA     | NO. DE PRODUCTO | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO                       | MARCA | NOMBRE DEL FABRICANTE Y/O ENVASADOR | NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR (EN CASO DE QUE APLIQUE) | PAÍS DE PROCEDENCIA |
|    |   | 1               | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA               |       |                                     |  |                     |
|    |   | 2               | ARROZ PULIDO   |       |                                     |  |                     |
|    |   | 3               | ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA                            |       |                                     |  |                     |
|    |   | 4               | AVENA EN HOJUELAS                                      |       |                                     |  |                     |
|    |   | 5               | CHICHAROS Y ZANAHORIAS                                 |       |                                     |  |                     |
|    |   | 6               | FRIJOL NEGRO   |       |                                     |  |                     |
|    |   | 7               | CACAHUATE TOSTADO                                      |       |                                     |  |                     |
|    |   | 8               | HARINA DE AMARANTO                                     |       |                                     |  |                     |
|    |   | 9               | CHAMPINONES REBANADOS                                  |       |                                     |  |                     |
|    |   | 10              | LENTEJA GRANO CHICO                                    |       |                                     |  |                     |
|    |   | 11              | HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO                           |       |                                     |  |                     |
|    |   | 12              | LECHE DESCREMADA EN POLVO                              |       |                                     |  |                     |
|    |   | 13              | SARDINA EN SALSA DE TOMATE                             |       |                                     |  |                     |
|    |   | 14              | FRUTA DESHIDRATADA: UVA PASA Y PAPAYA                  |       |                                     |  |                     |
|    |   | 15              | MORRAL   |       |                                     |  |                     |
| 5  | PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE | NO. DE PRODUCTO | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO                       | MARCA | NOMBRE DEL FABRICANTE Y/O ENVASADOR | NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR (EN CASO DE QUE APLIQUE) | PAÍS DE PROCEDENCIA |
|    |   | 1               | SARDINA EN SALSA DE TOMATE                             |       |                                     |  |                     |
|    |   | 2               | AVENA EN HOJUELAS                                      |       |                                     |  |                     |
|    |   | 3               | CHICHAROS Y ZANAHORIAS                                 |       |                                     |  |                     |
|    |   | 4               | FRIJOL NEGRO   |       |                                     |  |                     |
|    |   | 5               | LECHE DESCREMADA EN POLVO                              |       |                                     |  |                     |
|    |   | 6               | LENTEJA GRANO CHICO                                    |       |                                     |  |                     |
|    |   | 7               | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO                             |       |                                     |  |                     |
|    |   | 8               | ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA                            |       |                                     |  |                     |
|    |   | 9               | CAFÉ LIOFILIZADO                                       |       |                                     |  |                     |
| 10 | MORRAL  |                 |  |       |                                     |  |                     |
| 6  | DESAYUNOS ESCOLARES PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD FRIA       | NO. DE PRODUCTO | DESCRIPCIÓN GENERAL DEL PRODUCTO                       | MARCA | NOMBRE DEL FABRICANTE Y/O ENVASADOR | NOMBRE DEL DISTRIBUIDOR (EN CASO DE QUE APLIQUE) | PAÍS DE PROCEDENCIA |
|    |   | 1               | LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRIK |       |                                     |  |                     |
|    |   | 2               | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON AVENA SABOR VAINILLA    |       |                                     |  |                     |
|    |   | 3               | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON AVENA                   |       |                                     |  |                     |
|    |   | 4               | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON CACAHUATE               |       |                                     |  |                     |
|    |   | 5               | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO                             |       |                                     |  |                     |
|    |   | 6               | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO SABOR COCOA                 |       |                                     |  |                     |
| 7  | FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y CACAHUATE   |                 |  |       |                                     |  |                     |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**ANEXO 10**

**(HOJA MEMBRETADA DEL LICITANTE)**

**RECEPCIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS**

| Fecha:                |  |                 |  |       |                                     |  |                  |    |
|-----------------------|--|-----------------|--|-------|-------------------------------------|--|------------------|----|
| Nombre del Licitante: |  |                 |  |       |                                     |  |                  |    |
| Licitación Pública:   |  |                 |  |       |                                     |  |                  |    |
| No. de partida        | Descripción General de la Partida  | No. De producto | Descripción Genral del Producto                        | Marca | Nombre del fabricante y/o envasador | Nombre del distribuidor (En caso de que aplique) | Entrega muestras |    |
|                       |  |                 |  |       |                                     |  | Sí               | No |
| 1                     | PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE                                    | 1               | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA               |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 2               | ALVERJÓN   |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 3               | ARROZ PULIDO   |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 4               | ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA                            |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 5               | AMARANTO TOSTADO                                       |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 6               | CACAHUATE TOSTADO                                      |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 7               | CHAMPIÑONES REBANADOS                                  |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 8               | CHICHAROS Y ZANAHORIAS                                 |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 9               | FRIJOL NEGRO   |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 10              | FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA                   |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 11              | HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA                           |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 12              | LECHE DESCREMADA EN POLVO                              |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 13              | LENTEJA GRANO CHICO                                    |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 14              | GRANOS DE ELOTE  |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 15              | SARDINA EN SALSA DE TOMATE                             |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 16              | SOYA TEXTURIZADA                                       |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 17              | POLLO DESHEBRADO SELLADO AL VACÍO                      |       |                                     |  |                  |    |
| 2                     | PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD (RACIONES)  | No. De producto | Descripción Genral del Producto                        | Marca | Nombre del fabricante y/o envasador | Nombre del distribuidor (En caso de que aplique) | Entrega muestras |    |
|                       |  | 1               | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA               |       |                                     |  | Sí               | No |
|                       |  | 2               | ALVERJÓN   |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 3               | ARROZ PULIDO   |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 4               | ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA                            |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 5               | AVENA EN HOJUELAS                                      |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 6               | CHAMPIÑONES REBANADOS                                  |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 7               | CHICHAROS Y ZANAHORIAS                                 |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 8               | FRIJOL NEGRO   |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 9               | FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA                   |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 10              | HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO                           |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 11              | LECHE DESCREMADA EN POLVO                              |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 12              | LENTEJA GRANO CHICO                                    |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 13              | HARINA DE AMARANTO                                     |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 14              | SOYA TEXTURIZADA                                       |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 15              | POLLO DESHEBRADO SELLADO AL VACIO                      |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 16              | LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRIK |       |                                     |  |                  |    |
| 17                    | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON CACAHUATE   |                 |  |       |                                     |  |                  |    |
| 3                     | PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD (DESPENSAS) | No. De producto | Descripción Genral del Producto                        | Marca | Nombre del fabricante y/o envasador | Nombre del distribuidor (En caso de que aplique) | Entrega muestras |    |
|                       |  | 1               | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA               |       |                                     |  | Sí               | No |
|                       |  | 2               | ALVERJÓN   |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 3               | ARROZ PULIDO   |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 4               | ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA                            |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 5               | AVENA EN HOJUELAS                                      |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 6               | CHICHAROS Y ZANAHORIAS                                 |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 7               | FRIJOL NEGRO   |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 8               | FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y PAPAYA                   |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 9               | HARINA DE TRIGO INTEGRAL                               |       |                                     |  |                  |    |
|                       |  | 10              | LECHE DESCREMADA EN POLVO                              |       |                                     |  |                  |    |
| 11                    | PASTA PARA SOPA INTEGRAL   |                 |  |       |                                     |  |                  |    |





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

| No. De producto | Descripción General del Producto  | Marca | Nombre del fabricante y/o envasador                    | Nombre del distribuidor (En caso de que aplique) | Entrega muestras |    |  |  |
|-----------------|---|-------|--|--|------------------|----|--|--|
|                 |   |       |  |  | Sí               | No |  |  |
| 12              | SARDINA EN SALSA DE TOMATE  |       |  |  |                  |    |  |  |
| 13              | LENTEJA GRANO CHICO   |       |  |  |                  |    |  |  |
| 14              | MORRAL  |       |  |  |                  |    |  |  |
| 4               | PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA     |       |  |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 1     | ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA               |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 2     | ARROZ PULIDO   |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 3     | ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA                            |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 4     | AVENA EN HOJUELAS                                      |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 5     | CHICHAROS Y ZANAHORIAS                                 |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 6     | FRIJOL NEGRO   |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 7     | CACAHUATE TOSTADO                                      |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 8     | HARINA DE AMARANTO                                     |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 9     | CHAMPINONES REBANADOS                                  |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 10    | LENTEJA GRANO CHICO                                    |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 11    | HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO                           |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 12    | LECHE DESCREMADA EN POLVO                              |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 13    | SARDINA EN SALSA DE TOMATE                             |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 14    | FRUTA DESHIDRATADA: UVA PASA Y PAPAYA                  |  |                  |    |  |  |
| 15              | MORRAL  |       |  |  |                  |    |  |  |
| 5               | PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE |       |  |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 1     | SARDINA EN SALSA DE TOMATE                             |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 2     | AVENA EN HOJUELAS                                      |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 3     | CHICHAROS Y ZANAHORIAS                                 |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 4     | FRIJOL NEGRO   |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 5     | LECHE DESCREMADADA EN POLVO                            |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 6     | LENTEJA GRANO CHICO                                    |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 7     | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO                             |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 8     | ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA                            |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 9     | CAFÉ LIOFILIZADO                                       |  |                  |    |  |  |
| 10              | MORRAL  |       |  |  |                  |    |  |  |
| 6               | DESAYUNOS ESCOLARES PARA EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD FRIA       |       |  |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 1     | LECHE ULTRAPASTEURIZADA DESCREMADA EN ENVASE TETRABRIK |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 2     | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON AVENA SABOR VAINILLA    |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 3     | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON AVENA                   |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 4     | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO CON CACAHUATE               |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 5     | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO                             |  |                  |    |  |  |
|                 |   | 6     | BARRA INTEGRAL DE AMARANTO SABOR COCOA                 |  |                  |    |  |  |
| 7               | FRUTA DESHIDRATADA UVA PASA Y CACAHUATE   |       |  |  |                  |    |  |  |

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN ENTREGA LAS MUESTRAS POR PARTE DEL LICITANTE

\_\_\_\_\_  
NOMBRE Y FIRMA DE QUIEN RECIBE LAS MUESTRAS FÍSICAS





**MODELO DE CONTRATO**

CONTRATO DE ADQUISICIÓN DE BIENES ----- QUE CELEBRAN POR UNA PARTE, EL **GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA** POR CONDUCTO DE LA **SECRETARIA** QUE EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINADARA “**LA SECRETARIA**” -----, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR -----, EN SU CALIDAD DE ÁREA REQUERENTE Y A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL CONTRATANTE**”, ASISTIDA POR -----; TODOS POR LA MISMA DEPENDENCIA; Y POR LA OTRA PARTE, LA PERSONA MORAL/FÍSICA DENOMINADA -----; REPRESENTADA LEGALMENTE EN ESTE ACTO POR -----, EN SU CARÁCTER DE -----, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “**EL PROVEEDOR**”, Y CUANDO ACTÚEN DE FORMA CONJUNTA SE LES DENOMINARA “**LAS PARTES**”, AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

**DECLARACIONES**

**I.- De “LA SECRETARIA”**

**I.1.-** Que, es una Dependencia de la Administración Pública Centralizada del Poder Ejecutivo del Estado de Puebla, y está facultada para intervenir en el presente contrato, de conformidad con lo dispuesto por los artículos 82 y 83, de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Puebla; 1, 3, 19, 31 fracción I y 32 de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla.

**I.2.-** Que, el Coordinador General de Administración de la Secretaría de Gobernación tiene la facultad para suscribir el presente contrato de conformidad con lo dispuesto por los artículos 9, segundo párrafo, 13, 15, primer párrafo, de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla; 1, 5, fracción VIII, 18 fracción VI, 73 fracción XVII del Reglamento Interior de la Secretaría General de Gobierno con base en el artículo Décimo Transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla en vigor, y Acuerdo Delegatorio de fecha dieciocho de febrero del año en curso, por el cual el Titular de ésta Secretaría, delega a los titulares de la Coordinación General de Administración y Dirección de Recursos Materiales y Servicios Generales la facultad de realizar los actos relativos a los procedimientos de adjudicación de contratos de adquisiciones, arrendamientos y prestación de servicios que requiera “LA SECRETARÍA”, de conformidad con el artículo Séptimo Transitorio de la Ley Orgánica de la Administración Pública del Estado de Puebla en vigor; asistido por el Coordinador General de Protección Civil en su calidad de área requirente, y la Directora de Recursos Materiales y Servicios Generales, en término de los artículos 5 fracciones VII, VIII.2, 18 fracción VI, 19 fracción XIII, 69 fracciones VII y 75 fracción IX, todos del citado Reglamento.

**I.3.-** Que la adquisición de los bienes (DESCRIBIR LOS BIENES), objeto del presente contrato se efectuó mediante (TIPO DE PROCEDIMIENTO), de fecha -----, de conformidad con lo establecido en los artículos (FUNDAMENTO CORRESPONDIENTE AL TIPO DE PROCEDIMIENTO) y demás aplicables de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

**I.4.-** Que cuenta con los recursos suficientes para cubrir las erogaciones que se deriven del presente contrato, de acuerdo al Oficio Núm. ----- que emite -----, con cargo a la llave presupuestal siguiente: -----.

**I.5.-** Que señala como domicilio legal, para los efectos legales correspondientes el ubicado en -----, Código Postal -----, Ciudad.

**I.6.-** Que, su Registro Federal de contribuyentes es-----

**II.- De “EL PROVEEDOR”**

**II.1.-** Que es una persona (FÍSICA/MORAL) misma que está constituida conforme a las leyes de los Estados Unidos Mexicanos, lo que se acredita con la póliza número -----, Libro --- del Registro Público de Comercio -----, otorgada ante la fe del Licenciado -----, Corredor Público número --- de -----.

**II.2.-** Que es ----- de la persona moral denominada -----, que cuenta con la capacidad jurídica para contratar y obligarse a la ejecución y cumplimiento del objeto del presente contrato, constituida conforme -----,





la cual acredita con la Escritura Pública Número ----- otorgado ante la fe del -----.  
Declarando bajo protesta de decir verdad que las facultades otorgadas por su representada, no le han sido modificadas, restringidas ni revocadas y se identifica en este momento con Credencial para Votar, expedida por el Instituto Nacional Electoral número ----- y clave de elector -----.

**II.3.-** Que dentro de su objeto social se encuentra la ----- . Lo anterior de acuerdo a su Acta Constitutiva.

**II.4.-** Que, se encuentra inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes, bajo el número----

**II.5.-** Que, acredita tener solvencia económica, financiera y técnica, lo que permite cumplir con las obligaciones requeridas por **“EL CONTRATANTE”**, de acuerdo a la documentación que se adjunta al presente contrato.

**II.6.-** Que dispone de la organización, experiencia, personal capacitado y demás elementos técnicos, humanos y económicos necesarios para obligarse en términos del presente contrato.

**II.7.-** Que manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en alguno de los supuestos que le impida suscribir el presente contrato, previstos en el artículo 77 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento que le impida contratar y manifiesta estar al corriente en sus obligaciones fiscales en los términos del artículo 24-E del Código Fiscal del Estado de Puebla.

**II.8.-** Que se compromete a inscribirse/actualizarse al Padrón de Proveedores Municipal, de conformidad a lo establecido en el artículo 25 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

**II.9.-** Que señala como domicilio legal para los efectos correspondientes el ubicado en -----, C.P -----.

**II.10.-** Que declara bajo protesta de decir verdad que no desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público, o en su caso, que a pesar de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente no se actualiza un conflicto de interés.

**III.- De “LAS PARTES”:**

**ÚNICO.-** Que se reconocen la capacidad y personalidad jurídica con que se ostentan y con la cual se celebra este contrato, manifestando que no existe error, dolo, mala fe, ni cualquier otro vicio que afecte el consentimiento con que se celebra el mismo.

En mérito de lo anteriormente expuesto, **“LAS PARTES”** se someten a las siguientes:

**C L Á U S U L A S**

**PRIMERA.- OBJETO DEL CONTRATO.**

**“EL PROVEEDOR”** a través del presente acto jurídico entregará a **“EL CONTRATANTE”**, los bienes (DESCRIBIR LOS BIENES ADQUIRIDOS) solicitados por (NOMBRE DE LA DEPENDENCIA O ENTIDAD), conforme a las especificaciones técnicas establecidas dentro de las Bases de (PROCEDIMIENTO-----).

**SEGUNDA.- ESPECIFICACIONES TÉCNICAS Y PRECIOS.**

**“EL PROVEEDOR”** se obliga a entregar los bienes objeto del presente contrato de acuerdo a las especificaciones (BASES DEL PROCEDIMIENTO-----).

**TERCERA.- LUGAR, PERIODO DE ENTREGA Y VIGENCIA.**

**“EL PROVEEDOR”** se obliga a entregar los bienes materia del presente contrato a **“EL CONTRATANTE”**, (DE CONFORMIDAD CON LAS BASES DEL PROCEDIMIENTO).





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

Asimismo **“EL PROVEEDOR”** se obliga a entregar los bienes adquiridos materia del presente instrumento en el inmueble ubicado en -----.

#### CUARTA.- DEL IMPORTE TOTAL.

**“LAS PARTES”** convienen que el importe por la adquisición de los bienes (DESCRIBIR BIENES ADQUIRIDOS), objeto del presente contrato, es fijo y es por un monto mínimo de \$-----,--- (----- --/100 M.N.) y un monto máximo de \$-----,--- (----- --/100 M.N.) más el Impuesto al Valor Agregado por la cantidad de \$----,--- (----- --/100 M.N.).

#### QUINTA.- DE LA FORMA DE PAGO.

**“LAS PARTES”** en este acto convienen que el pago por la adquisición de los bienes objeto del presente contrato, se efectuará de la siguiente forma:

- I. La forma de pago se realizará en una sola exhibición dentro de los 30 días naturales posteriores a la entrega de la factura, contra entrega de los bienes materia del presente contrato, a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; la factura deberá cubrir con los requisitos de los artículos 29 y 29 A del Código Fiscal de la Federación. **“EL PROVEEDOR”** deberá contar con facturación electrónica;
- II. **“EL PROVEEDOR”** realizará el pago del derecho del CINCO AL MILLAR, por los pagos que se generen con motivo de la adquisición de los bienes objeto del presente instrumento, lo anterior de conformidad a la Ley de Ingresos del Estado de Puebla para el ejercicio fiscal vigente;
- III.- El pago descrito en el Punto I de la presente Cláusula, se efectuará a **“EL PROVEEDOR”** por medio de transferencia de recursos a la cuenta y CLABE que para tal efecto éste le indique a **“EL CONTRATANTE”** o bien mediante cheque, a juicio de este último previa presentación de la factura respectiva, siempre que se hayan entregado los bienes objeto del presente contrato a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; dicha factura deberá cumplir con los requisitos legales y aplicables;

#### SEXTA.- DE LOS PAGOS EN EXCESO.

**“LAS PARTES”** convienen que no habrá incremento en la cantidad por concepto de pago de los bienes materia del presente contrato, sobre los costos fijos del mismo a que hace referencia la Cláusula Cuarta.

Tratándose de pagos en exceso que haya recibido **“EL PROVEEDOR”**, éste se obliga a reintegrarlos, más los intereses generados, mismos que se computarán por días naturales desde la fecha del pago en exceso, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición de **“EL CONTRATANTE”**.

#### SÉPTIMA.- DE LAS OBLIGACIONES DE **“EL PROVEEDOR”**.

Para el cumplimiento del objeto del presente contrato, **“EL PROVEEDOR”** se obliga a:

- I. Entregar a **“EL CONTRATANTE”** los bienes materia del presente contrato, en términos de la Cláusula Segunda y de acuerdo a las especificaciones técnicas descritas en la Cláusula Tercera del presente contrato;
- II. Asimismo **“EL PROVEEDOR”** se compromete a lo siguiente:
  - a) Entregar los bienes materia del presente instrumento en el lugar señalado por la contratante;
  - b) Garantizar los vicios ocultos, si los hubiera, durante la vigencia de la garantía;
  - c) Responder por los daños parciales o totales que su personal, los equipos o el material empleados por éste, cause a los bienes propiedad de **“EL CONTRATANTE”**, servidores públicos y a terceros;





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

- III. Adoptar las medidas de seguridad necesarias para la conservación y buen estado de los bienes objeto del presente contrato;
- IV. Responder por los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a **“EL CONTRATANTE”** o a terceros;
- V. Responsabilizarse de la honradez, buena conducta, eficiencia y absoluta discreción del personal que utilice en la entrega de los bienes materia del presente contrato;
- VI. Entregar a **“EL CONTRATANTE”** la garantía de cumplimiento por la adquisición de los bienes objeto del presente contrato;
- VII. Proporcionar el número de cuenta y CLABE a **“EL CONTRATANTE”** para el pago oportuno por la adquisición de los bienes materia del presente contrato;
- VIII. Comunicar por escrito oportunamente a **“EL CONTRATANTE”** cualquier cambio de domicilio fiscal;
- IX. Cumplir con las demás obligaciones establecidas en el presente Contrato, las que deriven de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, así como las demás disposiciones legales, técnicas, reglamentarias y administrativas que resulten aplicables en la materialización del objeto contratado.

#### **OCTAVA.- DE LAS OBLIGACIONES DE “EL CONTRATANTE”.**

Para el cumplimiento del objeto del presente contrato **“EL CONTRATANTE”** se obliga a:

- I. Pagar a **“EL PROVEEDOR”**, la cantidad fijada en la Cláusula Cuarta por concepto de pago, en los términos previstos en la Cláusula Quinta, ambas del presente Instrumento;
- II. Aplicar las sanciones correspondientes en caso de atraso o incumplimiento sin justificación alguna, que marca la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal;
- III. Dar seguimiento al cumplimiento del objeto del presente contrato por conducto de la Unidad Responsable; y
- IV. Las demás que deriven del presente contrato.

**NOVENA.- DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO Y POSIBLES VICIOS OCULTOS.-** De conformidad con lo dispuesto por el artículo 126 fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, **“EL PROVEEDOR”** se obliga a constituir Fianza expedida por Afianzadora debidamente constituida en términos de la Ley Federal de Instituciones de Seguros y Fianzas, para el cumplimiento de las obligaciones derivadas del presente contrato, la cual deberá ser a favor de **LA SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y FINANZAS DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE PUEBLA**, por un importe equivalente al -----% DEL MONTO MÁXIMO del presente contrato con I.V.A. incluido, para garantizar el fiel y exacto cumplimiento y la indemnización por vicios ocultos de las obligaciones consignadas en el presente instrumento y en la que además se especifique:

- Número de Contrato.
- Fecha del Contrato.
- Monto total del Contrato.
- Fecha de expedición y vigencia de la póliza, la cual deberá permanecer vigente durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan y hasta que se dicte resolución definitiva por autoridad competente.
- Monto de la fianza.
- Señalar con precisión las obligaciones garantizadas.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

- Que la afianzadora se obliga a seguir garantizando aún en el caso de que se otorguen prórrogas o esperas.
- Que se somete al procedimiento de ejecución que se establece en los Artículos 178, 279, 282, 283 y 289 de la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, en el supuesto de hacerse exigibles las garantías.

“**EL PROVEEDOR**” queda obligado a presentar a “**LA SECRETARÍA**”, la garantía de cumplimiento del contrato, a más tardar dentro de los cinco días naturales siguientes a que se firme el presente instrumento.

Estableciendo “**LAS PARTES**” que en caso de que el proveedor no exhiba la garantía, establecida en líneas que anteceden, será motivo de rescisión administrativa de manera unilateral de este Contrato, sin responsabilidad para “**LA SECRETARÍA**” de ningún tipo de prestación o de derecho.

En caso de que “**LA SECRETARÍA**”, decida modificar el contrato, de conformidad con el artículo 112 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, “**EL PROVEEDOR**” se obliga a garantizar dicha modificación en los términos señalados en el instrumento respectivo.

#### **DÉCIMA.- DE LA CESIÓN DE DERECHOS.**

“**EL PROVEEDOR**” no podrá conferir, ceder, ni transmitir los derechos y obligaciones que a su cargo se deriven del presente contrato, en forma parcial ni total, con excepción de los derechos de cobro, en cuyo caso deberá contar con el consentimiento por escrito de “**EL CONTRATANTE**”.

#### **DÉCIMA PRIMERA.- DE LAS RELACIONES LABORALES.**

“**EL PROVEEDOR**” conviene y acepta que en atención al origen del presente contrato, no se establecen o derivan del mismo, en ningún caso, relaciones laborales; asimismo, el personal empleado por “**EL PROVEEDOR**”, para el cumplimiento del objeto de este contrato, se entenderá relacionado exclusivamente con él, por ende “**EL PROVEEDOR**” asumirá la responsabilidad por este concepto de acuerdo a las disposiciones legales en materia del trabajo y seguridad social, en ningún caso “**EL CONTRATANTE**” será considerado como empleador solidario o sustituto.

#### **DÉCIMA SEGUNDA.- DE LA RESPONSABILIDAD DE “EL PROVEEDOR”.**

“**EL PROVEEDOR**” se obliga a otorgar los bienes objeto de este contrato a satisfacción de “**EL CONTRATANTE**” así como responder por cuenta y riesgo del retardo o deficiencia en la entrega de los mismos así como de los daños y perjuicios que por incumplimiento o negligencia de su parte se lleguen a causar a “**EL CONTRATANTE**”, o a terceros.

#### **DÉCIMA TERCERA.- DE LA RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.**

“**EL CONTRATANTE**” podrá rescindir el presente contrato administrativamente de pleno derecho, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 122 en relación con los diversos 123 y 125 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, sin necesidad de declaración judicial y sin responsabilidad para éste, cuando concurran los siguientes casos:

- I. Si “**EL PROVEEDOR**” no entrega los bienes objeto del presente instrumento en la fecha pactada;
- II. Si “**EL PROVEEDOR**”, no entrega los bienes objeto de este contrato en las especificaciones técnicas, condiciones, términos y características pactados en el mismo;
- III. Si “**EL PROVEEDOR**” suspende injustificadamente la entrega de los bienes objeto del presente contrato;
- IV. Si “**EL PROVEEDOR**” no otorga a “**EL CONTRATANTE**” los informes que éste le requiera con relación a los bienes adquiridos contratados;
- V. Si “**EL PROVEEDOR**” es declarado sujeto a concurso mercantil o en estado de quiebra; y





**VI.** En caso de incumplimiento de **“EL PROVEEDOR”** a cualquiera de las obligaciones derivadas del presente contrato.

**“EL CONTRATANTE”** podrá optar entre demandar el cumplimiento del contrato, o bien, declarar la rescisión administrativa del mismo; asimismo, **“EL PROVEEDOR”** conviene en pagar los daños y perjuicios a que hubiere lugar.

En el caso de que sea **“EL PROVEEDOR”** quien pretenda dar por rescindido este contrato por causas de incumplimiento imputables a **“EL CONTRATANTE”**, deberá obtener declaración judicial favorable, siendo requisito indispensable agotar previamente el procedimiento de conciliación establecido en el artículo 147 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

#### **DÉCIMA CUARTA.- DE LAS PENAS CONVENCIONALES.**

**“EL CONTRATANTE”** tendrá la facultad de verificar el cumplimiento por parte de **“EL PROVEEDOR”** de sus obligaciones adquiridas al amparo de este contrato, en los términos acordados; **“EL CONTRATANTE”** podrá optar por aplicar penas convencionales de acuerdo a lo previsto por el artículo 110 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en caso de determinar que existen los siguientes eventos:

- I. Cuando **“EL PROVEEDOR”** se atrase en la entrega de los bienes objeto del presente contrato; y
- II. Cuando **“EL PROVEEDOR”** entregue los bienes materia del presente contrato con diferentes características o términos a lo pactado;

**“LAS PARTES”** convienen y aceptan en fijar como pena convencional, para cualquiera de los eventos de incumplimiento, la cantidad correspondiente al 1% (uno por ciento) sobre el monto total de los bienes objeto del presente contrato, no entregados a tiempo o bien entregados con características y términos distintos a lo pactado, cuantificando la pena por cada día natural hasta la entrega a entera satisfacción de **“EL CONTRATANTE”**; asimismo en caso de que la aplicación sume el 10% (diez por ciento) del MONTO MÁXIMO del contrato **“EL CONTRATANTE”** podrá rescindirlo. Tratándose del supuesto previsto en la fracción II de la presente Cláusula, **“EL PROVEEDOR”** además deberá sustituir el servicio conforme a las características contratadas.

Esta Cláusula se aplicará independientemente de las sanciones a que haya lugar en términos de los artículos 135, 136 fracciones III y IV, 137, 138 y 142 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

#### **DÉCIMA QUINTA.- DE LA SUSPENSIÓN.**

**“EL CONTRATANTE”** podrá suspender total o parcialmente y en forma temporal la vigencia del presente contrato, en términos de lo previsto por el artículo 121 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, cuando exista causa justificada, debiendo hacerlo del conocimiento por escrito de **“EL PROVEEDOR”**, una vez que se haya definido la suspensión, la vigencia no podrá ser modificada ni prorrogada por tiempo indefinido.

#### **DÉCIMA SEXTA.- DE LA TERMINACIÓN ANTICIPADA.**

**“EL CONTRATANTE”**, podrá terminar en forma anticipada el presente contrato, de acuerdo con el artículo 124 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, en los siguientes casos:

- I. Cuando concurran razones de interés general;





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

- II. En caso de existir causas justificadas, que extingan la necesidad de requerir los bienes originalmente contratados o hagan imposible la continuación de la vigencia del mismo, y se demuestre que en caso contrario, se causaría un daño o perjuicio grave al Estado; y
- III. Cuando no sea posible determinar la temporalidad de la suspensión a que se refiere la Cláusula anterior.

#### **DÉCIMA SÉPTIMA.- DE LA CONFIDENCIALIDAD.**

“**EL CONTRATANTE**” pondrá a disposición de “**EL PROVEEDOR**”, la documentación e información necesaria que sea considerada confidencial para el debido cumplimiento de la prestación del servicio objeto de este contrato, por lo que “**EL PROVEEDOR**”, se obliga a no divulgarla, bajo pena de responder de los daños y perjuicios que le pudiera ocasionar a “**EL CONTRATANTE**”, con independencia de las sanciones civiles o penales en las que “**EL PROVEEDOR**”, o cualquiera de sus funcionarios, empleados o agentes pudiera incurrir.

Para estos efectos se considerará como información confidencial, toda aquella documentación e información de carácter industrial, comercial, operativa, contable, legal, financiera, corporativa, de mercadotecnia, de ventas, métodos, procesos, formas de distribución, comercialización, formulas, técnicas, productos, maquinarias, mejoras, diseños, descubrimientos, estudios, compilaciones, programas de software, hardware, folletos, gráficas, o cualquier otro tipo de información, propiedad de “**EL CONTRATANTE**” a la que tenga acceso “**EL PROVEEDOR**”, misma que podrá constar en documentos, fórmulas, cintas magnéticas, documentos impresos, medios electrónicos de cualquier tipo, programas de computadora, diskettes, discos magnéticos, películas o cualquier otro material o instrumentos similares que retengan información técnica, financiera, de mercadotecnia, de análisis, compilaciones, estudios, gráficas, información contable, legal o de cualquier otro tipo.

#### **DÉCIMA OCTAVA.- DE LAS MODIFICACIONES.**

Las modificaciones que en su caso “**LAS PARTES**” acuerden, se realizarán en términos de lo previsto por la Sección Dos “Modificaciones a los Contratos”, del Capítulo I “De los Contratos”, del Título Quinto “Contratación” de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal.

#### **DÉCIMA NOVENA.- DE LA VIGENCIA.**

El presente contrato entrará en vigor a partir de la fecha de su suscripción, y concluirá al XX de XXXXXXXX de 20XX.

#### **VIGÉSIMA.- DE LA LEGISLACIÓN APLICABLE.**

“**LAS PARTES**” se obligan a sujetarse estrictamente para la ejecución del presente contrato, a todas y cada una de las cláusulas que lo integran, así como a los términos, lineamientos, procedimientos y requisitos que establecen la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público Estatal y Municipal, Ley de Egresos del Estado de Puebla y demás disposiciones legales aplicables.

#### **VIGÉSIMA PRIMERA.- DE LA JURISDICCIÓN Y TRIBUNALES COMPETENTES.**

Para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, “**LAS PARTES**” se someten expresamente a la jurisdicción y competencia de los Tribunales del Distrito Judicial de Puebla, por lo tanto renuncian al fuero y jurisdicción que pudiera corresponderles en razón de su domicilio presente o futuro, o por cualquier otra causa.

Leído el presente contrato y enteradas “**LAS PARTES**” de su contenido, lo firman por triplicado el -----, en la Heroica Puebla de Zaragoza.





LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL  
GEP-SPFA-LPN-051-240/2026 ADQUISICIÓN DE INSUMOS CON RECURSOS DEL FONDO DE APORTACIONES MÚLTIPLES - ASISTENCIA SOCIAL, PARA CUBRIR LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA PARA EL EJERCICIO 2026 PARA EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE PUEBLA

**“EL CONTRATANTE”**

**UNIDAD RESPONSABLE”**

**NOMBRE**  
(CARGO)

**NOMBRE**  
(CARGO)

**“ASISTE”**

**“EL PROVEEDOR”**

**NOMBRE**  
(CARGO)

**NOMBRE**  
(CARGO)

LAS FIRMAS QUE ANTECEDEN, CORRESPONDEN AL CONTRATO DE ----- CELEBRADO POR ----- Y -----, EL ----DE ----- DEL 20XX.

