



**BAJA  
CALIFORNIA**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
BAJA CALIFORNIA  
Somos el corazón de Baja California


## Anexo técnico

Periodo: 2022

# Anexo Técnico

Programa de Asistencia Social Alimentaria y  
Desayunos Escolares

 (686) 551 66 00

 Oficinas Generales de DIF Baja California  
Av. Obregón, Calle D y E #1290 Segunda Sección, C.P. 21100.  
Mexicali, Baja California.

[www.difbc.gob.mx](http://www.difbc.gob.mx)

## Anexo técnico

### Condiciones de los bienes a contratar en los Programas de Asistencia Social Alimentaria y Desayunos Escolares

Requisitos de contratación del proveedor asignado para el suministro de los Programas de Asistencia Social Alimentaria y Desayunos Escolares:

#### I. Requisitos de los licitantes:

- El licitante presentará la descripción amplia y detallada de los bienes ofertados, cumpliendo estrictamente con lo señalado, conforme a las descripciones y presentaciones.
- Los licitantes deberán contar con la capacidad técnica, material y humana necesaria para proporcionar a la institución los bienes y servicios requeridos en estas bases.
- El proveedor será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia laboral, de seguridad social y fiscal que se relacionen con el personal que emplee para el cumplimiento de las obligaciones que contraiga en virtud del contrato, quedando expresamente estipulado que el proveedor en ningún momento se considerará intermediario de la institución respecto al personal que intervenga en la ejecución del contrato; por lo tanto el proveedor se responsabiliza de las actuaciones que realicen sus trabajadores, ya sea en contra del proveedor y de la institución o de sus empleados.
- Deberá contar con Póliza de Responsabilidad civil, dicha póliza es contra daños a la salud, daños materiales parciales y/o totales, entre otros, que se puedan ocasionar durante la vigencia del contrato respecto al servicio hacia la institución y/o consumidores finales.
- Cumplir con los requisitos y documentos descritos, licencias y autorizaciones y los permisos que se describen en los requisitos de los bienes a contratar.
- El licitante deberá entregar carta bajo protesta de decir verdad, que, en caso de resultar ganador, entregará por escrito: toda la documentación solicitada, así como la relación del personal que realizará la preparación de los Desayunos Escolares, la entrega y distribución de los bienes en los lugares señalados en el **Anexo C y F**. En el caso de los Desayunos Escolares se debe indicar la descripción de los uniformes y gafete que utilizarán para su realización, siendo requisito indispensable para ingresar a las instalaciones de los centros educativos asignados en el contrato.
- Deberá contar con experiencia mínima de un año mediante presentación de original y/o copia certificada y copia simple legible de 2 contratos celebrados en el año próximo anterior (2021) con dependencias federales, estatales o

municipales, que tengan por objeto el suministro y/o servicio de alimentos, o similares a lo solicitado.

## **II. Certificaciones**

1. Original o copia certificada para cotejo y copia simple legible de la Certificación vigente, a nombre del licitante y/o representante legal, de su Sistema de Gestión de Calidad, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 o su norma equivalente ISO 9001:2015, expedidos por un Organismo de Certificación conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, en Sistemas de Gestión de la Calidad y el alcance del certificado deberá estar relacionado con la comercialización y distribución de alimentos.
2. Original o copia certificada para cotejo y copia simple legible de la Certificación vigente, a nombre del licitante y/o representante legal, de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 o su norma equivalente ISO 22000:2018, expedidos por un Organismo de Certificación conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos y el alcance del certificado deberá estar relacionado con la comercialización y distribución de alimentos.
3. Original o copia certificada para cotejo y copia simple legible de la Certificación vigente, a nombre del licitante y/o representante legal, de su Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), expedido por un organismo de Certificación; y el alcance del certificado deberá estar relacionado con la comercialización y distribución de alimentos.
4. Original o copia certificada para cotejo y copia simple legible de la Certificación vigente, a nombre del licitante y/o representante legal, de su Sistema de Gestión de Ambiental, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-SAA-14001-IMNC-2015 o su norma equivalente ISO 14001-2015, expedidos por un Organismo de Certificación conforme a la Ley Federal sobre Metrología y Normalización, en Sistemas de Gestión de la Calidad y el alcance del certificado deberá estar relacionado con la comercialización y distribución de alimentos.
5. Original o copia certificada para cotejo y copia simple legible del Aviso del Funcionamiento de Establecimientos ante la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) O Secretaría de Salud que le corresponda y modificaciones en su caso, que acredite la relación entre el objeto social del licitante y el de la presente licitación.
6. El licitante deberá acreditar el cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, obligatoria en la República Mexicana para todas aquellas personas físicas o morales que se ocupen de alguna parte del proceso de los alimentos, presentando original o copia certificada para cotejo y copia simple legible de los siguientes documentos:

- Resultados de análisis microbiológicos de por lo menos seis superficies inertes de sus instalaciones, el resultado de dichos análisis no deberá presentar desviaciones con relación a la norma.
- Resultados de análisis microbiológicos y fisicoquímicos de agua de sus instalaciones, que mínimo cuenten y cumplan con los siguientes parámetros: Coliformes totales y sensoriales (Olor, color, sabor), el resultado de dichos análisis no deberá presentar desviaciones con relación a la norma.
- Resultados de análisis ambientales efectuados a las instalaciones.
- Certificado de cumplimiento de prácticas de higiene vigente expedido por un organismo de certificación de conformidad con la NOM-251-SSA1-2009.

El primero, segundo y tercer punto deberán ser realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en el año 2022, anexando copia simple legible de la acreditación vigente del laboratorio.

### III. Análisis de laboratorio de los Insumos Alimentarios:

1. El concursante deberá entregar en la Dirección de Recursos Materiales los insumos que conformen los Programas de Asistencia Social Alimentaria y Desayunos Escolares, el área correspondiente del SEDIF enviará a realizar los análisis sensoriales, físico-químicos, microbiológicos y nutrimentales en base a las Especificaciones Técnicas de Calidad de cada Insumo Alimentario por un laboratorio acreditado ante la **Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (EMA)** o **COFEPRIS**. Así mismo, deberá entregar los certificados de origen de cada producto, certificado de calidad y evidencia de fumigación del transporte y de los almacenes, indicando el programa de aplicación y las últimas tres pólizas del servicio, y sustancias químicas utilizadas, así como la licencia en la que se acredite a la empresa encargada del control de plagas, expedida por la Secretaría de Salud.

**“En el caso de la leche y atún se realizarán análisis de autenticidad”** en el proceso de licitación y en el seguimiento al aseguramiento de la calidad e inocuidad de los alimentos.

2. El pago de los análisis será responsabilidad de licitante, en el proceso de la licitación el cual deberá realizar mediante una transferencia bancaria a la cuenta del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de Baja California, por lo cual deberá presentar copia simple de dicho comprobante al momento de la entrega de las muestras solicitadas.  
Con respecto a los análisis de seguimientos el proveedor adjudicado deberá pagar directamente al laboratorio correspondiente, dicho pago deberá ser realizado una vez entregada la factura de los análisis de laboratorio realizados, de no cumplir con el pago en el tiempo establecido, la Dirección de Recursos Materiales retendrá el pago inmediato anterior de su facturación correspondiente al programa de apoyos alimentarios.

La entrega deberá constar de 10 muestras de cada insumo que componen los 6 esquemas de alimentación, en el caso de los insumos perecederos no será necesario entregar muestras. Cada producto deberá estar identificado con el número de licitación, razón social, el nombre y firma del concursante y representante legal, no será necesario entregar en las muestras el etiquetado solicitado en especificaciones técnicas (no será motivo de descalificación) pero inevitablemente si llegara a resultar ganador los insumos que entregue deberán cumplir con las Especificaciones Técnicas de etiquetado solicitadas.

3. El concursante deberá considerar en su propuesta técnica que de resultar ganador deberá entregar mensualmente 5 unidades adicionales de cada producto adjudicado referente a la **Tabla 5. Lista de Insumos Alimentarios que conforman las despensas de los Programas de Asistencia Social Alimentaria** (Pág. 7) para realizar los análisis sensoriales, esto debe ser en cada punto de entrega, las cuales deberán corresponder al mismo lote entregado en los almacenes. Esto tiene como finalidad brindar seguimiento a la calidad e inocuidad de los productos que se reciben por parte del proveedor adjudicado. Estas muestras deberán ser entregadas mediante requisición la cual deberá sellarse y firmarse por el responsable de cada almacén.
4. Todos los insumos alimentarios deberán realizarse 2 veces en el año análisis de laboratorio, el primero se llevará a cabo en el proceso de licitación para el **Dictamen Técnico de Calidad**. El segundo será en función del seguimiento al aseguramiento a la calidad e inocuidad de los alimentos, en el lapso de los meses de julio-agosto.
5. En el seguimiento al aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria, si se llegase a presentar algún insumo no característico, este estará sujeto a petición de la institución que se realice un análisis de laboratorio independiente de la programación del punto No. 3.  
En caso de que los análisis de laboratorio muestren incumplimiento en los parámetros establecidos en las especificaciones técnicas de calidad, se solicitara análisis y muestras adicionales, los cuales serán cubiertos por el proveedor.

#### **IV. Empaque primario y secundario del producto**

Los empaques primarios de los productos adjudicados deberán ajustarse a los siguientes parámetros:

La etiqueta deberá cumplir con la **Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-SSA1-2010**. Especificaciones Generales de Etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-ensados-información comercial y sanitaria y **NOM-030-SCFI-2006**. Información comercial-Declaración de cantidad en la etiqueta-Especificaciones.

Para el caso de la leche también se apegará a la norma oficial mexicana **NOM-155-SCFI-2012**, Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, deberá corresponder a lo establecido en el numeral 6.2 de forma tal que sea clara y visible para el consumidor.

La etiqueta de los empaques primarios y secundarios deberá tener los siguientes 6 aspectos:

- a) La leyenda: **“No Negociable”**.
- b) leyenda del presupuesto de Egresos de la Federación vigente: **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**.
- c) Código de QR para acceder información de la institución.
- d) Código de barras con la información del producto (Programa, insumo, fecha de caducidad y lote, entre otros), con el objetivo de tener un control en la rastreabilidad del producto.
- e) Mensajes de buenos hábitos alimentarios y sus beneficios.
- f) La pleca del Gobierno de México, Secretaría de salud, Sistema Nacional DIF, Sistema Estatal DIF y el del Estado de Baja California:



**GOBIERNO DE MÉXICO**

**SALUD**  
SECRETARÍA DE SALUD

**SNDIF**  
SISTEMA NACIONAL PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA



**Nota: La pleca institucional queda sujeta a cambios, ya que estamos en proceso de actualización con SNDIF.**

La jefatura de apoyos alimentarios y desarrollo nutricional solo recibirá los planos mecánicos para su aprobación o rechazo a los correos de Guadalupe Becerra Quezada ([gbecerra@difbc.gob.mx](mailto:gbecerra@difbc.gob.mx)) y Bioing. Diana Patricia Herrera Lerma ([dherrera@difbc.gob.mx](mailto:dherrera@difbc.gob.mx)).

Todos los productos deberán cumplir con la **NOM-051-SCFI-2010** Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre envasados - Información comercial y sanitaria, y la leche también deberá cumplir con la **NOM-155-SCFI-2012**. Una vez que el proveedor adjudicado tenga el Dummy de la etiqueta de cada producto deberán ser aprobadas por el Departamento de Apoyos Alimentarios y Desarrollo Nutricional. Posteriormente el proveedor deberá realizar las entregas de los esquemas con los insumos alimentarios debidamente etiquetados, estos con las etiquetas institucionales aprobadas, en caso de tener algún contratiempo deberá notificar vía oficio y entregar los empaques comerciales con la etiqueta adherible (cumpliendo con los 6 aspectos de la etiqueta antes mencionados).

Es importante mencionar que las tarimas que se entreguen a los diferentes almacenes deberán contar con un código de barras con la información del producto (Programa, insumo, fecha de caducidad y lote, entre otros), con el objetivo de tener un control en la rastreabilidad del producto que se recibe.

## V. Incidencias en los programas alimentarios

En el supuesto de que alguno de los insumos se encuentre en estado de descomposición y/o estén contaminados, el proveedor al que se le adjudique deberá retirarlo de los almacenes y/o centros escolares inmediatamente y deberá cubrir todos los gastos que se originen. Esto incluye el proceso de la recepción y/o

almacenamiento de los esquemas que conforman las despensas de los diferentes Programas de Asistencia Social Alimentaria.

El proveedor adjudicado se deberá hacer responsable por los daños o siniestros que se originen y que sean causados por el personal que realicen las entregas en cada uno de los almacenes y/o centros escolares.

Las especificaciones técnicas (**Anexo A**) se determinan tomando en consideración las necesidades de la institución, por lo que los bienes y/o servicios ofertados por los licitantes deberán coincidir con las especificaciones solicitadas por el SEDIF. En caso de no cumplir lo establecido la propuesta será desechada.

### Esquemas de despensas de los Programas de Asistencia Social Alimentaria

#### Requisitos de los bienes a contratar:

El proveedor deberá entregar despensas debidamente integradas conforme a los siguientes esquemas de alimentación:

#### PAQUETE ÚNICO

No. DE PARTIDA	NOMBRE DEL BIEN	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
1	<b>Personas de Atención Prioritaria</b> (Dotación para personas con discapacidad, adultos mayores y personas por su condición vulnerable)	De conformidad a especificaciones técnicas	189,880	Paquete
2	<b>Personas de Atención Prioritaria</b> (Dotación para Menores de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados)	De conformidad a especificaciones técnicas	12,000	Paquete
3	<b>Personas en situación de emergencia o desastre</b>	De conformidad a especificaciones técnicas	53,200	Paquete
4	<b>Primeros 1,000 Días de Vida</b> (Dotación para mujeres embarazadas y mujeres en periodo de lactancia)	De conformidad a especificaciones técnicas	8,000	Paquete
5	<b>Despensa Desayuno Escolar Caliente</b>	De conformidad a especificaciones técnicas	96,000	Paquete
6	<b>Desayuno Escolar Caliente (Servido)</b>	De conformidad a especificaciones técnicas	2,176,000	Platillo

**PARTIDA 1**

 Tabla 1. **Despensa del Programa de Personas de Atención Prioritaria (Dotación para personas con discapacidad, adultos mayores y personas por su condición vulnerable).**

<b>Tipo de despensa:</b> Personas de Atención Prioritaria (Dotación para personas con discapacidad, adultos mayores y personas por su condición vulnerable)			<b>Periodo de vigencia: 2022</b>	
<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Presentación</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Proveedor</b>
1	Aceite vegetal comestible	Botella	<b>1L</b>	Dato pendiente
1	Arroz extra	Paquete	<b>1kg</b>	Dato pendiente
1	Atún aleta amarilla en agua	Lata	<b>140g</b>	Dato pendiente
1	Avena en hojuelas	Paquete	<b>500g</b>	Dato pendiente
1	Bolsa	N/A	<b>N/A</b>	Dato pendiente
1	Frijol pinto/negro	Paquete	<b>1kg</b>	Dato pendiente
1	Harina de trigo integral	Paquete	<b>1kg</b>	Dato pendiente
2	Leche descremada en polvo	Paquete	<b>210g</b>	Dato pendiente
1	Lenteja	Paquete	<b>500g</b>	Dato pendiente
1	Nopal picado en salmuera	Paquete	<b>500g</b>	Dato pendiente
1	Pasta integral para sopa codito	Paquete	<b>200g</b>	Dato pendiente
1	Zanahoria picada en salmuera	Paquete	<b>500g</b>	Dato pendiente

**PARTIDA 2**

 Tabla 2. **Despensa del Programa de Personas de Atención Prioritaria (Dotación para menores de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados).**

<b>Tipo de despensa:</b> Personas de Atención Prioritaria (Dotación para Menores de 2 a 5 años 11 meses no escolarizados)		<b>Periodo de vigencia:</b> 2022		
<b>Cantidad</b>	<b>Descripción</b>	<b>Presentación</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Proveedor</b>
1	Aceite vegetal comestible	Botella	<b>1L</b>	Dato pendiente
1	Arroz extra	Paquete	<b>1kg</b>	Dato pendiente
1	Atún aleta amarilla en agua	Lata	<b>140g</b>	Dato pendiente
1	Avena en hojuelas	Paquete	<b>500g</b>	Dato pendiente
1	Bolsa	N/A	<b>N/A</b>	Dato pendiente
1	Frijol pinto/negro	Paquete	<b>1kg</b>	Dato pendiente
1	Harina de trigo integral fortificada	Paquete	<b>1kg</b>	Dato pendiente
2	Leche semidescremada en polvo	Paquete	<b>210g</b>	Dato pendiente
1	Lentejas	Paquete	<b>500g</b>	Dato pendiente
1	Nopal picado en salmuera	Paquete	<b>500g</b>	Dato pendiente
1	Pasta integral para sopa codito	Paquete	<b>200g</b>	Dato pendiente

**PARTIDA 3**
**Tabla 3. Despensa del programa de Personas en Situación de Emergencia o Desastre (Dotación a personas en situación de emergencia o desastre).**

Tipo de despensa: Personas en situación de emergencia o desastre			Periodo de vigencia: 2022	
Cantidad	Descripción	Presentación	Unidad de Medida	Proveedor
1	Aceite vegetal comestible	Botella	1L	Dato Pendiente
1	Arroz extra	Paquete	1kg	Dato Pendiente
1	Atún aleta amarilla en agua	Lata	140g	Dato Pendiente
1	Avena en hojuelas	Paquete	500g	Dato Pendiente
1	Bolsa	N/A	N/A	Dato Pendiente
1	Frijol pinto/negro	Paquete	1kg	Dato Pendiente
1	Harina de trigo integral fortificada	Paquete	1kg	Dato pendiente
2	Leche descremada en polvo	Paquete	210g	Dato Pendiente
1	Lenteja	Paquete	500g	Dato Pendiente
1	Nopal picado en salmuera	Paquete	500g	Dato Pendiente
1	Pasta integral para sopa codito	Paquete	200g	Dato Pendiente

**PARTIDA 4**
**Tabla 4. Despensa del Programa de 1,000 Días de Vida (Dotación para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia).**

Tipo de despensa: Primeros 1,000 Días de Vida (Dotación para mujeres embarazadas y mujeres en periodo de lactancia)				Periodo de vigencia: 2022
Cantidad	Descripción	Presentación	Unidad de Medida	Proveedor
1	Aceite vegetal comestible	Botella	1L	Dato pendiente
1	Arroz extra	Paquete	1kg	Dato pendiente
1	Atún aleta amarilla en agua	Lata	140g	Dato pendiente
1	Avena en hojuelas	Paquete	500g	Dato pendiente
1	Bolsa	N/A	N/A	Dato pendiente
1	Frijol pinto/negro	Paquete	1kg	Dato pendiente
1	Harina de trigo integral fortificada	Paquete	1kg	Dato pendiente
2	Leche entera en polvo	Paquete	210g	Dato pendiente
1	Lenteja	Paquete	500g	Dato pendiente
1	Nopal picado en salmuera	Paquete	500g	Dato pendiente
1	Pasta integral para sopa codito	Paquete	200g	Dato pendiente
1	Pasta integral para sopa espagueti	Paquete	200g	Dato pendiente
1	Zanahoria picada en salmuera	Paquete	500g	Dato pendiente

Listado de insumos alimentarios que conforman los Programas de Asistencia Social Alimentaria son los siguientes:

Tabla 5. **Lista de Insumos Alimentarios que conforman las despensas de los Programas de Asistencia Social Alimentaria.**

No.	Insumo	Presentación			Cantidad Total 2022	ETC
		Empaque	Cantidad	U/M		
1	Aceite vegetal comestible	Botella	1	L	263,080	01
2	Arroz extra	Paquete	1	Kg	263,080	03
3	Atún aleta amarilla en agua	Lata	140	g	263,080	04
4	Avena en hojuelas	Paquete	500	g	263,080	05
5	Bolsa	N/A	N/A	N/A	263,080	06
6	Frijol pinto/negro	Paquete	1	Kg	263,080	08/09
7	Harina de trigo integral fortificada	Paquete	1	Kg	263,080	12
8	Leche descremada en polvo	Paquete	210	g	678,160	14
9	Leche entera en polvo	Paquete	210	g	16,000	15
10	Leche semidescremada en polvo	Paquete	210	g	24,000	16
11	Lenteja	Paquete	500	g	263,080	17
12	Nopal picado en salmuera	Paquete	500	g	263,080	18
13	Pasta integral para sopa codito	Paquete	200	g	263,080	19
14	Pasta integral para sopa espagueti	Paquete	200	g	8,000	20
15	Zanahoria picada en salmuera	Paquete	500	g	197,880	21

Se anexan Especificaciones Técnicas de Calidad que deberán cumplirse para cada uno de los insumos (Anexo A).

El licitante adjudicado deberá presentar en los primeros 15 días naturales una lista de precios unitarios por insumo alimentario y por esquema de despensa, con el propósito de establecer las sanciones correspondientes por insumo alimentario en el incumplimiento de especificaciones técnicas de calidad.

### Análisis microbiológicos

1. Los análisis de laboratorio de los Desayunos Escolares se realizarán conforme al punto **III. Análisis de laboratorio de los Insumos Alimentarios.**

### Visitas de seguimiento al aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria

1. El área técnica podrá visitar a las instalaciones del licitante con el objeto de evaluar y confirmar la veracidad de la información presentada en las propuestas y aspectos, a fin de verificar la calidad de los productos utilizados y su capacidad técnica. Se levantará un acta de hechos que será firmada por los responsables de las instalaciones y los funcionarios de la institución, en esta acta se expresará el resultado de dicha visita, así como reportes adjuntos.

Así mismo el proveedor será sujeto a revisiones de seguimiento aleatorias a sus instalaciones y donde se establezcan centros de almacenamiento, esto con la finalidad de vigilar la higiene de su servicio: Recibo, almacenamiento, transporte y servicio acorde con la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Los centros de resguardo de los Insumos Alimentarios del licitante deben contar con las condiciones que marca la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios en el rubro de Instalaciones, para poder ser espacios seguros y confiables que permitan el cumplimiento del propósito del servicio.

2. El Proveedor deberá informar donde se encontrarán sus centros de almacenaje de insumos alimentarios, en caso de que estos se incrementen o presenten cambios de ubicación tendrá la obligación de hacer una notificación formal a la institución, para realizar vigilancia de acuerdo al punto No. 1.

### Unidades receptoras y condiciones de entrega:

1. El concursante deberá tener la capacidad para realizar las entregas en todo el estado de Baja California de acuerdo al **Anexo C.**

Programa Alimentario de Despensas

**Tabla 6. Unidades receptoras de los Apoyos Alimentarios (Despensas) en los almacenes en los Sistemas Estatales DIF y Sistemas Municipales DIF. (Anexo C)**

DESTINATARIO	RESPONSABLE	DOMICILIO	TELÉFONO	HORARIOS
DIF MUNICIPAL MEXICALI	C. FRANCISCO JAVIER MONTIJO ENCARGADO DE ALMACEN	CALZADA CETYS #1699, COLONIA RIVERA, MEXICALI, B.C. C.P. 21240	(686) 567-27-20/ (686)356-92-52	LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM
DIF-MUNICIPAL TIJUANA	LIC. JESUS EDUARDO GARCIA GARCIA JEFE DE DEPARTAMENTO	BLVD. INSURGENTES #1760-8, FRACCIONAMIENTO LOS ALAMOS, C.P. 2500, TIJUANA, B.C.	(664) 608-82-00 Ext 8052/ 664-431-81-37/ (664) 476-0915	LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM
DIF MUNICIPAL ENSENADA	LNI. CARLOS EDUARDO ANTUNEZ ROMERO COORDINADOR PROGRAMA ALIMENTARIO	AV. FLORESTA #330, COLONIA OBRERA, C.P. 22830, ENSENADA, B.C.	(01-646) 172-50-84	LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM
	COORDINADOR DEL PROG. ALIMENTARIO	AV REFORMA #80 FRACCIONAMIENTO BAHIA CP 22880		
DIF MUNICIPAL TECATE	L.I.A. MARGARITA BASILIO MONTIEL ENCARGADA DE DESPACHO DE LA COORDINACION DEL DEPTO. ALIMENTICIO DE DIF MUNICIPAL TECATE	AV. JOSE GUTIERREZ DURAN #645, FRACCIONAMIENTO LA HACIENDA, C.P. 21448 TECATE, B.C.	(665) 654-16-30/ (665) 392-94-89/ (665) 143-64-49	LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM
DIF MUNICIPAL SAN QUINTIN	C. JOSE RAMON PERALTA SERRANO	PRIV. ESTABAN CANTU S/N EJIDO NUEVO BAJA CALIFORNIA.		LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM
DIF MUNICIPAL ROSARITO	LIC. LILIA VIRGINIA QUINTANA HERNANDEZ/ DIRECTORA DIF PLAYAS ROSARITO	CALLE JOSE HAROZ AGUILAR NO. 2, VILLA TURISTICA, C.P. 22710, ROSARITO, B.C.	(661) 612-60-77/ (661) 117-29-49	LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM
DIF ESTATAL MEXICALI	C. JUAN PABLO CORTES ALEJO ENCARGADO DE ALMACEN	AV. MINEROS #345 ENTRE "F" Y "G", COLONIA INDUSTRIAL, C.P. 21100, MEXICALI, B.C.	(01-686) 554-52-39	LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM
DIF ESTATAL TIJUANA	C. ABRAHAM GONZALEZ AVILA ENCARGADO DE ALMACEN	CALLE EUSEBIO KINO #17533, FRACCIONAMIENTO GARITA DE OTAY, C.P. 22430, TIJUANA, B.C.	(01-664) 104-01-10	LUNES A VIERNES DE 8:30 AM A 2:30 PM

- Las cantidades mensuales destinadas en los almacenes, podrá variar de acuerdo a la necesidad operativa del área, y serán informadas mediante las requisiciones que se entregan de manera mensual para la entrega de las despensas.
- El concursante deberá incluir en el costo del producto los gastos por empaque, seguro, fletes, maniobras y todos los gastos que se deriven de la entrega de las despensas en cada uno de los puntos de entrega, en el entendido que es responsabilidad del proveedor el contratar el personal y los medios necesarios para el suministro de las despensas, así como su descarga en piso de la unidad receptora correspondiente.
- El proveedor adjudicado se compromete a entregar las cantidades que se deben entregar mensualmente, con los siguientes requisitos:

- a) Identificados por programa al que pertenecen y la cantidad asignada por tarima. No deben mezclarse los programas, debe ser programa por tarima.
- b) Entregar requisición al almacenista para iniciar la recepción de los productos en el almacén.
- a) Los productos deben estar empaquetados y entarimados en las condiciones óptimas.

Así como entregar los esquemas en su respectivo empaque secundario, con peso máximo de 1000 kilogramos, así mismo respetar los máximos recomendados por el fabricante o emparador al estibar las despensas en las tarimas. No podrán participar marcas que presentaron problemas en el seguimiento a la calidad, envío y recepción en ejercicios anteriores por causas ajenas de cualquier índole al cumplimiento del programa de DIF, por lo que el proveedor deberá tener la solvencia moral y económica que permita entregar los insumos en los tiempos establecidos en el Programa Alimentario conforme al calendario de entregas (**Anexo B**).

Tabla 7. **Programa de entregas de los Apoyos Alimentarios.** Anexo B.

No. de Entrega	Periodo de entrega
1ra Entrega	Del 25 al 29 de abril del 2022
2da Entrega	Del 25 al 31 de mayo del 2022
3ra Entrega	Del 24 al 30 de junio del 2022
4ta Entrega	Del 25 al 29 de julio del 2022
5ta Entrega	Del 25 al 31 de agosto del 2022
6ta Entrega	Del 26 al 30 de septiembre del 2022
7ma Entrega	Del 24 al 28 de octubre del 2022
8va Entrega	Del 24 al 30 de Noviembre del 2022

- 5. El proveedor se compromete a retirar las tarimas disponibles en el momento de realizar la entrega de los insumos alimentarios, en caso de no realizar esta acción, la institución procederá a retirarlas y hacer uso de ellas sin necesidad de notificación.
- 6. El proveedor adjudicado acudirá a las oficinas de la Dirección de recursos materiales de DIF Estatal, con domicilio en Av. Gildardo Magaña y Francisco Serrano S/N, Col. Josefa Ortiz de Domínguez, de la ciudad de Mexicali, B.C. Para que le sean entregadas las requisiciones y pedidos mensuales de los insumos y despensas correspondientes a suministrar de cada una de las unidades receptoras, así como de las muestras que se deberán entregar mensualmente en cada almacén para análisis sensorial, estas requisiciones estarán a disposición 1 mes antes del inicio del periodo de entrega en cada uno de los meses.
- 7. El proveedor se pondrá en contacto con las unidades receptoras 48 horas antes de la entrega con la finalidad de programar el suministro.

8. El proveedor será responsable al momento de la entrega de los insumos que la unidad receptora firme y selle en original las solicitudes de entrega (Requisiciones y pedidos). En caso de detectarse algún faltante el proveedor se compromete a entregar los productos en cuestión en un lapso no mayor a 5 días naturales, en el entendido de que se aplicará la sanción o pena convencional.
9. El proveedor deberá tener en cuenta que en cada una de las entregas se realizará un muestreo aleatorio del 20% que tiene por objetivo la aceptación o rechazo de los productos acorde de los siguientes criterios:

Tabla 8. **Parámetros de aceptación o rechazo en los Insumos Alimentarios.**

Parámetros a revisión en entrega	Aceptación	Rechazo
<b>Transporte</b>	El alimento debe ser transportado en condiciones que eviten su contaminación: por plagas o por cualquier contaminante físico químico o biológico. Los vehículos deben estar limpios para evitar la contaminación durante el transporte. El vehículo deberá de ser fumigado mensualmente y mostrar evidencia de esto.	El vehículo se encuentra sucio o con presencia de contaminantes y/o plagas. La fecha de la última fumigación del vehículo es mayor a un mes.
<b>Embalaje</b>	El embalaje deberá indicar el nombre del programa, la cantidad y requisición a la que pertenece. La estiba de los productos debe ser la adecuada para la conservación del producto y evitar daños.	El embalaje no indica el nombre del programa, la cantidad y requisición a la que pertenece. La estiba de los productos no es la adecuada ya que presenta productos dañados.
<b>Envases de productos</b>	Íntegro, sin roturas, rasgaduras, fugas, abombamiento, golpes o corrosión y sin evidencia de plagas. En este apartado se incluye la bolsa que contendrá los insumos alimentarios. Presenta empaque institucional (Pleca) y las leyendas correspondientes.	Envase roto, dañado, rasgado, con fugas abombado, golpes o corrosión para el caso de latas y productos, evidencia de plagas. Bolsa que contendrá los insumos alimentarios en mal estado. No presenta empaque institucional (Pleca), ni las leyendas correspondientes.
<b>Apariencia/aspecto</b>	De acuerdo a las características sensoriales establecidas en las Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC).	Diferente a las características sensoriales establecidas en las Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC).
<b>Caducidad/consumo preferente</b>	Vigente, acorde a la vida anaquel solicitada en ETC.	Vencida o que no respete la vida anaquel establecida en ETC.

10. De conformidad NOM-251-SSA1-2009, el proveedor deberá asegurarse que antes de cargar los productos (Despensas) a los vehículos de transporte se encuentren en buenas condiciones sanitarias para evitar todo riesgo de contaminación física, química y microbiológica.  
 Todos los productos deben ser protegidos contra la lluvia, polvo y cualquier otro contaminante ambiental, los procedimientos de manipulación deben ser de tal naturaleza que impidan la contaminación del producto.
11. En el caso de que le sea notificado al proveedor adjudicado sobre la existencia de mermas, este deberá recogerlas de manera inmediata; los insumos serán destruidos por parte del proveedor enviando acta que contenga cantidad, lote y caducidad, programa al que pertenece, nombre del insumo y fotografías a DIF Baja California

## Desayunos Escolares Calientes (DEC)

### Requisitos de los bienes a contratar:

El Programa de Desayuno Escolar Caliente se trabajará a través de dos estrategias para su ejecución derivado de la situación que se presenta en nuestro estado por la contingencia generada por el virus SARS-CoV2 (COVID-19) y sus variantes, manteniendo así, las medidas de prevención y cuidado para la operación. Todo esto con el propósito de proveer a niñas, niños y adolescentes alimentos de calidad e inocuos a través de acciones que garanticen su salud y alimentación.

El Programa de Desayuno Escolar Caliente manejará dos esquemas de alimentación como se muestra a continuación:

#### **A) Despensa para la dotación de los Desayunos Escolares Calientes:**

Se entregará dicho esquema en los centros educativos inscritos. **Este esquema debe cumplir los requerimientos del ANEXO TÉCNICO (Esquemas de despensas de los Programas de Asistencia Social Alimentaria).**

#### **B) Menú para la dotación de Desayuno Escolar Caliente (Platillos preparados):**

Se beneficiará con platillos preparados de acuerdo a un menú variado (**Anexo E**) a los centros escolares inscritos que tengan clases presenciales.

Cada esquema operará conforme al comportamiento de la contingencia generada por el virus SARS-CoV2 (COVID-19) y sus variantes, por lo tanto, es importante mencionar que se harán llegar las requisiciones correspondientes notificando el esquema de alimentación a operar.

**PARTIDA 5**
**Despensa para la dotación de los Desayunos Escolares Calientes (DEC)**

El proveedor deberá entregar la despensa debidamente integrada conforme al siguiente esquema de alimentación:

 Tabla 9. **Despensa para el programa de Desayuno Escolar Caliente (DEC).**

Tipo de despensa: Desayuno Escolar Caliente (DEC)		Periodo de vigencia: 2022		
Cantidad	Descripción	Presentación	Unidad de Medida	Proveedor
1	Aceite vegetal comestible	Botella	1L	Dato pendiente
1	Arroz extra	Paquete	1kg	Dato pendiente
1	Atún aleta amarilla en agua	Lata	140g	Dato pendiente
1	Avena en hojuelas	Paquete	500g	Dato pendiente
1	Bolsa	N/A	N/A	Dato pendiente
1	Brócoli y coliflor en salmuera	Paquete	500g	Dato pendiente
1	Frijol pinto/negro	Paquete	1kg	Dato pendiente
1	Garbanzo	Paquete	500g	Dato pendiente
1	Habas	Paquete	500g	Dato pendiente
1	Harina de trigo integral fortificada	Paquete	1kg	Dato pendiente
2	Leche descremada en polvo	Paquete	210g	Dato pendiente
1	Lenteja	Paquete	500g	Dato pendiente
1	Nopal picado en salmuera	Paquete	500g	Dato pendiente
1	Pasta integral para sopa codito	Paquete	200g	Dato pendiente
1	Soya texturizada	Paquete	330g	Dato pendiente
1	Zanahoria picada en salmuera	Paquete	500g	Dato pendiente

Tabla 10. Lista de Insumos Alimentarios que conforman las despesas del programa del Desayuno Escolar Caliente (DEC).  
 (Anexo A)

No.	Insumo	Presentación			Cantidad Total 2022	ETC
		Empaque	Cantidad	U/M		
1	Aceite vegetal comestible	Botella	1	L	96,000	01
2	Arroz extra	Paquete	1	Kg	96,000	03
3	Atún aleta amarilla en agua	Lata	140	g	96,000	04
4	Avena en hojuelas	Paquete	500	g	96,000	05
5	Bolsa	N/A	N/A	N/A	96,000	06
6	Brócoli y coliflor en salmuera	Paquete	500	g	96,000	07
7	Frijol pinto/negro	Paquete	1	Kg	96,000	08/09
8	Garbanzo	Paquete	500	g	96,000	10
9	Habas	Paquete	500	g	96,000	11
10	Harina de trigo integral fortificada	Paquete	1	kg	96,000	12
11	Leche descremada en polvo	Paquete	210	g	192,000	14
12	Lenteja	Paquete	500	g	96,000	17
13	Nopal picado en salmuera	Paquete	500	g	96,000	18
14	Pasta integral para sopa codito	Paquete	200	g	96,000	19
15	Soya texturizada	Paquete	330	g	96,000	25
16	Zanahoria picada en salmuera	Paquete	500	g	96,000	28

Se anexan Especificaciones Técnicas de Calidad que deberán cumplirse para cada uno de los insumos (**Anexo A**). Todos los insumos del listado deberán realizarse análisis de laboratorio.

**PARTIDA 6**
**Menú para la dotación de Desayuno Escolar Caliente (Platillos preparados)**
**Centros de preparación**

1. DIF Baja California proporcionará un menú cíclico de 20 días para el Desayuno Escolar Caliente (DEC) que cumpla con los criterios y limitaciones que establecen los Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario emitida por el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral para la Familia.

El Proveedor adjudicado deberá respetar el menú del DEC (**Anexo E**), así como las dotaciones de cada platillo y corresponderá a utilizar productos que cumplan con las Especificaciones Técnicas de Calidad (**Anexo A**) para su elaboración. Es importante mencionar que, en caso de tener rechazo en algún platillo, ya sea por algún producto alérgeno o aceptación de los beneficiarios, se podrá modificar.

El Listado de insumos alimentarios a utilizar es el siguiente:

Tabla 11. Insumos que conforman el menú del DEC.

No.	Descripción	Presentación	Unidad de Medida	No. ETC
1	Aceite vegetal comestible	Botella	1L	01
2	Agua natural	Garrafón	20L	02
3	Arroz extra	Paquete	1kg	03
4	Atún aleta amarilla en agua	Lata	140g	04
5	Frijol pinto/negro	Paquete	1kg	08/09
6	Harina de trigo integral fortificada	Paquete	1kg	12
7	Huevo con cascarrón	Cartera	30 piezas	13
8	Leche descremada en polvo	Paquete	210g	14
9	Lenteja	Paquete	500g	17
10	Pasta integral para sopa codito	Paquete	200g	19
11	Pasta integral para sopa fideo	Paquete	200g	21
12	Pasta integral para sopa pluma	Paquete	200g	22
13	Productos cárnicos (Bistec de res y pechuga de pollo)	Paquete/A granel	1Kg	23
14	Queso fresco	Paquete	1Kg	24
15	Tortilla de maíz	Paquete	1Kg	26
16	Tostada homeada de maíz	Paquete	224g	27
17	<b>Frutas y verduras fresca:</b>	<b>A granel</b>	<b>g</b>	<b>29</b>

18	Apio	A granel	g	29
19	Betabel	A granel	g	29
20	Calabaza	A granel	g	29
21	Chayote	A granel	g	29
22	Guayaba	A granel	g	29
23	Jícama	A granel	g	29
24	Limón	A granel	g	29
25	Mandarina	A granel	g	29
26	Manzana	A granel	g	29
27	Melón	A granel	g	29
28	Naranja	A granel	g	29
29	Nopal	A granel	g	29
30	Pepino	A granel	g	29
31	Pera	A granel	g	29
32	Plátano	A granel	g	29
33	Sandía	A granel	g	29
34	Zanahoria	A granel	g	29

Tabla 12. **Platillos a suministrar de acuerdo al menú del programa del Desayuno Escolar Caliente (DEC).** (Anexo E)

No.	Concepto	Presentación		Cantidad Total 2022
		Empaque	Cantidad	
1	Alimento preparado	Platillo	1	2,176,000

1. El proveedor adjudicado será el responsable de entregar de manera individual el plato del servicio, vaso y cubiertos para uso exclusivo de niños de acuerdo a la etapa de edad a la asignación del contrato. Así como reponer los que incumplan con la seguridad e higiene de alimentos para su consumo (por uso de vida), el plato deberá ser de material melanina color crema y el vaso de policarbonato. En caso de extravío se solicitará la reposición por parte del proveedor.  
El proveedor deberá retirar los enseres de cada beneficiario del centro escolar para entregar limpio al día siguiente, derivado a que las escuelas no cuentan con el espacio, ni equipo y material para realizar dicha acción. En caso de que alguna escuela posea el espacio para realizarlo en proveedor deberá suministrar los materiales y equipos para que se lleven a cabo la operación (Tarja e instalación, jabón, esponjas, escurridor de trastes, entre otros).
2. Resguardará en refrigeración o congelación diariamente muestras plenamente identificadas de todos los alimentos elaborados con fecha y nombre de la persona responsable, mismos que se desecharán al cuarto día. Esto con el objetivo de rastreabilidad en caso de alguna Enfermedad Transmitida por Alimentos.

3. Llevar en cada entrega bitácora de temperatura de salida y llegada del alimento al plantel. Esta bitácora deberá ser validado por el comité de participación social.

### **Instalaciones del proveedor adjudicado**

1. El proveedor deberá considerar que el servicio de alimentos en el plantel será realizado con la participación social por los padres de Familia y Docentes de la Escuela, mismos que serán capacitados por SEDIF. Por lo tanto, el proveedor deberá suministrar al comité de participación social en los centros escolares los siguientes artículos:
  - Cubre bocas
  - Gel antibacterial
  - Guantes desechables
  - Cofias

Dichos artículos se utilizarán en el área del servido de los alimentos.

2. El proveedor será sujeto a revisiones aleatorias a sus instalaciones y donde se establezcan centros de preparación para vigilar la higiene de su servicio: Recibo, almacenaje, preparación, transporte y servicio, acorde con la NOM-F-605-NORMEX-2018, Alimentos – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H” y NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Proveedor deberá informar donde se encontrarán sus centros de preparación de alimentos, en caso de que estos se incrementen o presenten cambios de ubicación tendrá la obligación de hacer una notificación formal a la institución, para realizar vigilancia de acuerdo al punto No. 2.2.2.
4. El área técnica realizará visitas a las instalaciones del licitante con el objeto de evaluar y confirmar la veracidad de la información presentada en las propuestas y aspectos, a fin de verificar la calidad de los productos utilizados y su capacidad técnica en la preparación del alimento. Se levantará un acta de hechos que será firmada por los responsables de las instalaciones y los funcionarios de la institución, en esta acta se expresará el resultado de dicha visita.
5. Las cocinas que sean centros de preparación de alimentos del licitante deben contar con las condiciones básicas que marca la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios en el rubro de Instalaciones, para poder ser espacios seguros y confiables que permitan el cumplimiento del propósito del servicio de alimentación en los centros escolares.

## Análisis microbiológicos

- Los análisis de laboratorio de los Desayunos Escolares se realizarán conforme al punto **III. Análisis de laboratorio de los Insumos Alimentarios**.

A continuación, se presentan los insumos que se requerirán realizar dichos análisis:

**Tabla 13.** Insumos que requerirán de análisis de Laboratorio acreditado ante EMA o COFEPRIS.

No.	Insumo	No. de ETC
<b>Cereales y tubérculos:</b>		
1	Arroz extra	03
2	Harina de trigo integral fortificada	12
3	Pasta integral para sopa codito	19
4	Pasta integral para sopa fideo	21
5	Pasta integral para sopa pluma	22
6	Tortillas de maíz	26
7	Tostadas de maíz horneadas	27
<b>Leguminosas y alimentos de origen animal:</b>		
8	Atún aleta amarilla en agua	04
9	Frijol pinto/negro	08/09
10	Huevo con cascarón	13
11	Leche descremada en polvo	14
12	Lenteja	17
13	Productos cárnicos (Bistec de res y pechuga de pollo)	23
14	Queso fresco	24
<b>Aceites y otros:</b>		
15	Aceite vegetal comestible	01
16	Agua natural	02

**\*Las ETC que deberán cumplirse para cada uno de los insumos mencionados en la Tabla 3. Insumos que conforman el menú del DEC. (Anexo E)**

**"En el caso de la leche y atún deberán entregar análisis de autenticidad"** en el proceso de licitación y/o contratación, así como en el seguimiento al Aseguramiento de la Calidad e Inocuidad Alimentaria.

**"En el caso de los análisis de laboratorio de los productos perecederos tales como: tortilla de maíz (Molino local), huevo fresco, productos cárnicos y queso fresco, se realizarán cuando el Programa de Desayunos Escolares Calientes se entregue como platillo preparado en los centros educativos"**.

- En el caso de los insumos perecederos serán sujetos a inspecciones de acuerdo a los criterios de aceptación y/o rechazo de materia prima establecidos en Especificación Técnica de Calidad (ETC):

**Tabla 14.** Insumos que se inspeccionarán por medio de criterios de aceptación y rechazo en ETC.

No.	Insumo	No. de ETC
<b>Verduras fresca:</b>		
1	Apio	29
2	Betabel	29
3	Calabacita	29
4	Chayote	29
5	Jícama	29
6	Limón	29
7	Nopal	29
8	Pepino	29
9	Zanahoria	29
<b>Frutas fresca:</b>		
10	Guayaba	29
11	Mandarina	29
12	Manzana	29
13	Melón	29
14	Naranja	29

15	Pera	29
16	Plátano	29
17	Sandía	29
	<b>Cereales:</b>	
18	Arroz extra	03
19	Harina de trigo integral fortificada	12
20	Pasta para sopa integral codito	19
21	Pasta para sopa integral fideo	21
22	Pasta para sopa integral pluma	22
23	Tortilla de maíz	26
24	Tostadas de maíz horneadas	27
	<b>Leguminosas y alimentos de origen animal:</b>	
25	Atún aleta amarilla en agua	04
26	Frijol pinto/negro	08/09
27	Huevo natural en cascarón	13
28	Leche descremada en polvo	14
29	Lenteja	16
30	Productos cárnicos (Bistec de res y pechuga de pollo)	23
31	Queso fresco	24
	<b>Aceites y otros:</b>	
32	Aceite vegetal comestible	01
33	Agua natural	02

1. El Desayuno Escolar Caliente que se entrega preparado en los centros educativos, serán sujetos a inspecciones de acuerdo a los siguientes criterios de aceptación y/o rechazo:

**Tabla 15.** Parámetros de aceptación y/o rechazo de Desayuno Escolar Caliente preparado, para entrega en los centros educativos.

Parámetros a revisión en entrega	Aceptación	Rechazo
<b>Transporte</b>	El alimento debe ser transportado en condiciones que eviten su contaminación: por plagas o por cualquier contaminante físico, químico o biológico. Los vehículos deben estar limpios y desinfectados para evitar la contaminación durante el transporte. El vehículo deberá de ser fumigado mensualmente y mostrar evidencia de esto.	El vehículo se encuentra sucio o con presencia de contaminantes y/o plagas. La fecha de la última fumigación del vehículo es mayor a un mes. Los alimentos que no se transportan dentro de los "Cambros", sin conservar la temperatura correspondiente.
<b>Embalaje</b>	En los alimentos preparados deberá estar debidamente etiquetado con el nombre del platillo, fecha y hora de preparación y la cantidad, para la adecuada conservación y manipulación del producto. Los insertos que contengan el alimento deben estar debidamente empaquetados y contenidos en "Cambros" para su conservación. Los alimentos preparados deben transportarse dentro de los "Cambros" para evitar la contaminación y la temperatura correspondiente (60°C para alimentos calientes y 7° para alimentos fríos).	El embalaje no indica el nombre del platillo, fecha y hora de preparación y la cantidad. No se encuentran debidamente empaquetados dentro de los "Cambros".
<b>Insertos contenedor de acero inoxidable</b>	Íntegro, sin: roturas, rasgaduras, fugas, abombamiento (para el caso de productos brick), golpes, corrosión o evidencia de plagas.	Envase roto, dañado, rasgado, con fugas abombado (para el caso de productos brick), golpes, corrosión o evidencia de plagas.
<b>Apariencia/aspecto</b>	De acuerdo a las características sensoriales establecidas en ETC.	Diferente a las características sensoriales establecidas en ETC.

\*Las ETC que deberán cumplirse para cada uno de los insumos mencionados.

- Los insumos alimentarios que utilizará el Proveedor para la preparación del menú del Desayuno Escolar Caliente, serán sujetos a inspecciones de acuerdo a los siguientes criterios de aceptación y/o rechazo:

**Tabla 16.** Parámetros de aceptación y/o rechazo de los insumos alimentarios para la preparación del Desayuno Escolar Caliente en el centro educativo.

Parámetros a revisión en entrega	Aceptación	Rechazo
<b>Apariencia</b>	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. Corresponde al menú establecido.	Color, olor y aspecto diferente a las características sensoriales establecidas. No corresponde al menú establecido.
<b>Envase</b>	Íntegro, no debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plaga.
<b>Vehículo de transporte</b>	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con malos olores, con restos de comida.

\*Las ETC que deberán cumplirse para cada uno de los insumos mencionados.

- Se tomarán 3 muestras para análisis bacteriológicos por mes de los alimentos o bebidas preparados en cada centro de producción, en cada uno de los municipios, esto como forma de verificación de sus procesos. Los análisis solicitados son: Mesofílicos aerobios, coliformes totales, coliformes fecales, Salmonella Spp, St. aureus, E. Coli. El muestreo será aleatorio.
- Presentará análisis bacteriológico del agua purificada que emplea en los procesos de los alimentos en los centros de preparación del proveedor, así como control del agua de consumo vía oral por los niños en centro educativo: Coliformes totales.
- Realizar cada seis meses análisis de laboratorio de su personal operativo que incluya: exudado naso-bucofaríngeo, reacciones febriles, Copro I.

## Certificaciones

- El Proveedor deberá presentar en el proceso de licitación una certificación que reconoce el principio de la higiene y sanidad de los alimentos que elabora en base a la **NMX-F-605-NORMEX-2018**, Alimentos – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H” o **NOM-251-SSA1-2009**, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, por lo que deberá presentar una copia simple a color del certificado emitido o informe técnico de empresa certificadora que demuestre que su dictamen fue positivo. Así mismo, durante el tiempo que se lleven a cabo los Desayunos Escolares modalidad Caliente (Platillos preparados), en cada centro de preparación de alimentos deberán cumplir con las prácticas de higiene para el proceso de elaboración de los alimentos conforme a la NMX-F-605-NORMEX-2018, Alimentos – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H” y NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- El proveedor adjudicado deberá presentar evidencias de la capacitación en manejo de alimentos de la totalidad del personal operativo de sus centros de producción en base a la NMX-F-605-NORMEX-2018, Alimentos – Manejo higiénico en

el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H” y NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

3. El proveedor adjudicado contará con los servicios de la empresa de fumigación mensual y presentar lo siguiente:
  - a) Contrato de fumigación.
  - b) Programa de fumigación.
  - c) Fichas Técnicas, certificación de COFEPRIS y hojas de seguridad de los productos empleados.
  - d) Presentar póliza de fumigación mensual durante las visitas de seguimiento.

### **Transporte**

1. El licitante, deberán de contar con vehículos, en condiciones apropiadas y de uso exclusivo para el suministro de alimentos, con una antigüedad no mayor a seis (6) años, con respecto a la fecha de la prestación del periodo del servicio.
4. Presentará contrato de arrendamiento de transporte en original, copia certificada y copia simple para su cotejo, anexando relación de vehículos.
5. En el caso de vehículos para el traslado de alimentos calientes, hará entrega de los alimentos en insertos (contenedores de acero inoxidable) debidamente emplayados y contenidos en “Cambros” (Anexar fotografías) que garanticen la inocuidad y temperatura de los alimentos entregados. La temperatura de los alimentos calientes a una temperatura de 60°C. El transporte para alimentos fríos deberá de cumplir la temperatura de refrigeración de 4-7°C.
6. Entregará los alimentos en unidades de transporte cubiertas, limpias y desinfectadas, libres de contaminantes que representen un riesgo químico, físico o biológico.
2. Se deberá de anexar fotografías legibles de los vehículos, con su documentación e identificación correspondiente.

### **Entregas de Desayunos Escolares Calientes**

1. Se deberá entregar los Desayunos Escolares Calientes preparados de acuerdo al listado de escuelas seleccionadas por SEDIF que se encuentran en el **Anexo F**. Dicho listado tendrá una actualización cada mes y se proporcionará por medio de una requisición por escuela con la cantidad de beneficiarios. En caso de que un centro educativo ya no solicite estar en el Programa, se notificará al proveedor el nuevo centro escolar donde entregará.
2. Los alimentos preparados no podrán ser manipulados por el personal en el trayecto de su entrega desde el centro de preparación hasta el centro escolar.
3. Los horarios para las entregas del DEC en los centros educativos, son los siguientes:

Tabla 17. **Horarios de entrega.**

<b>Día</b>	<b>Horario (am)</b>
Lunes a viernes	8:00
Lunes a viernes	8:30
Lunes a viernes	9:00
Lunes a viernes	9:30
Lunes a viernes	10:00

Es importante mencionar que los horarios de servicio serán determinados por el centro educativo, así mismo, se hace de conocimiento que los centros escolares serán sujetos a modificaciones con previa notificación.

4. En casos extraordinarios (Desastre naturales, paros laborales, entre otros) se suspenderá la operación del Programa DEC en los centros educativos, se notificará al proveedor con sentido de urgencia la suspensión de entregas.
5. Los espacios alimentarios equipados, establecidos por SEDIF, el proveedor deberá entregar el insumo (materia prima) para realizar la preparación del menú en dicho lugar. Las escuelas que cuenten con este modelo de entrega se necesitan dotar semanalmente conforme al menú. (Anexo III)
6. El personal que realice la tarea de la preparación de alimentos en los espacios mencionados en el punto anterior, será contratado por el proveedor, quien será el único responsable de pagar un sueldo, prestaciones, compensaciones y seguros médicos.

### **Medidas de higiene en el personal**

1. Tener una vestimenta limpia y adecuada.
2. Uniforme reglamentario.
3. Llevar el cabello recogido y cubierto, usar cubre boca, NO GORRAS, NI MAYAS NEGRAS.
4. Maquillaje discreto, sin alhajas, collares, aretes y zapato cerrado, en el caso de las mujeres.
5. En el caso de los hombres no usar barba, ni bigote.
6. Cuidar que al momento de lavarse las manos se haga hasta el antebrazo con agua, jabón y cepillo; antes, durante y después del servido de los alimentos.

## Casos donde se aplicará infracciones

### Infracciones leves:

- a) No presentar los registros a inspección o presentarlos con inexactitudes o el suministro incompleto de la información necesaria para la inspección.
- b) No tener una etiqueta de identificación en los contenedores, envases de productos a granel o los productos que contengan. Todo alimento preparado deberá tener su etiquetado correspondiente (Fecha y hora de elaboración, nombre del alimento o platillo y cantidad) que se encuentre en el sitio de preparación. Cometer inexactitudes de datos en el etiquetado, documentos de acompañamiento, rotulación, etc.
- c) Discrepancia entre las características reales del producto alimentario y las que ofrece el operador.
- d) No tener realizada una anotación en los registros cuando haya transcurrido más de un mes desde la fecha en que debió anotarse a efectos de trazabilidad. No llevar trazabilidad interna de los insumos para la preparación de los alimentos.
- e) Trato no respetuoso al personal funcionario que realice labores de inspección.
- f) Coaccionar, intimidar, amenazar o maltratar al personal funcionario que realiza funciones de inspección.

*“Una infracción leve lleva consigo una notificación para su pronta corrección y tiene un plazo de 7 días para enviar la evidencia de su corrección, en caso de hacer omiso la notificación pasará a ser una infracción grave con notificación de sanción”.*

### Infracciones graves:

- a) No cumplir con las prácticas de higiene e inocuidad para el proceso de elaboración de los alimentos conforme a la NMX-F-605-NORMEX-2018, Alimentos – Manejo higiénico en el servicio de alimentos preparados para la obtención del Distintivo “H” y NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- b) Inducir a confusión o engaño en lo que concierne a productos alimentarios.
- c) Modificar la verdadera identidad de los productos alimentarios o de las materias primas o ingredientes.
- d) No cumplir con las condiciones de transporte, cambros e insertos (contenedores de acero inoxidable) adecuadas para la seguridad y manejo higiénico de los alimentos preparados.
- e) No cumplir con las raciones y/o dotaciones determinadas en el menú del DEC 2022.
- f) No cumplir con la temperatura correspondiente en la entrega de los alimentos preparados calientes y fríos.

*“Una infracción grave lleva consigo una notificación de la sanción, además del apercibimiento para su corrección, en caso de hacer omiso a la notificación pasará a ser un motivo para rescindir el contrato”.*

**Infracciones muy graves:**

- a) Negarse a la actuación de los servidores públicos de inspección en sitio.
- b) Suministrar productos alimentarios o materias primas, no permitidas.
- c) La falsificación de productos.
- d) En caso de presentarse una Enfermedad Transmitida por los Alimentos (ETA) por un mal manejo higiénico en su preparación, donde se aplicará la póliza de seguro.

*“Una infracción muy grave lleva consigo una notificación de la sanción, además del apercibimiento para su corrección, en caso de hacer omiso a la notificación pasará a ser un motivo para rescindir el contrato”.*

**Se adjuntan al presente documento los siguientes anexos:**

**Anexo A.** Especificaciones Técnicas de Calidad (ETC).

**Anexo B.** Calendario de entregas para la distribución de los insumos.

**Anexo C.** Unidades receptoras.

**Anexo D.** Programa de entregas a distribuir por unidad receptora.

**Anexo E.** Menú y recetario del Desayuno Escolar Caliente (DEC).

**Anexo F.** Centros escolares inscritos.