



LP/DIF/05/2026

CONTRATO DE ADQUISICIÓN, NÚMERO LP/DIF/05/2026, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL MUNICIPIO DE CHIHUAHUA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LA MTRA. LILIANA HERRERA VILLANUEVA, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL, ASISTIDA POR LA LIC. KARLA MARISA COZZA ARAGÓN, EN SU CARÁCTER DE SUBDIRECTORA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, COMO RESPONSABLE DE ADMINISTRAR Y VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO, A QUIENES EN LO SUBSECUENTE SE LES DENOMINARÁ “EL DIF MUNICIPAL” Y POR LA OTRA PARTE NÓMADA CO, S. DE R.L. DE C.V., POR CONDUCTO DEL C. ADÁN MARTÍNEZ SÁNCHEZ, EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL, QUE EN LO SUBSECUENTE SE DENOMINARÁ “EL(LA) PROVEEDOR(A)” CONJUNTAMENTE DENOMINADAS COMO “LAS PARTES” QUIENES SE SUJETAN AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

I.- DECLARA “EL DIF MUNICIPAL” QUE:

- a).- Es un Organismo Público Descentralizado de la Administración Municipal, creado por Decreto del Ejecutivo Estatal bajo el número 261/84, y publicado en el Periódico Oficial del Estado el día 30 de enero de 1985, el cual cuenta con personalidad jurídica y patrimonio propio, teniendo como objetivo principal, promover la asistencia social en el Municipio de Chihuahua.
- b).- La **MTRA. LILIANA HERRERA VILLANUEVA**, acredita su personalidad como Directora General con el respectivo nombramiento otorgado a su favor por el Lic. Marco Antonio Bonilla Mendoza, Presidente Municipal de Chihuahua, de fecha de 1º de marzo del dos mil veinticinco, quien cuenta con las facultades necesarias para ello, en atención al referido Decreto 261/84 de fecha once de diciembre de mil novecientos ochenta y cuatro, y al Reglamento para el Funcionamiento de la Administración Pública Paramunicipal del Municipio de Chihuahua.
- c).- Sus facultades legales tienen sustento en lo establecido en el artículo cuarto fracción III, en relación con el artículo Décimo fracción V del Decreto 261/84 de fecha once de diciembre de mil novecientos ochenta y cuatro, así como lo establecido en los artículos 15, fracción IV y 52, fracción VI del Reglamento para el Funcionamiento de la Administración Pública Paramunicipal del Municipio de Chihuahua.
- d).- Que de conformidad con lo dispuesto por el decreto de creación 261/84, Reglamento para el Funcionamiento de la Administración Pública Paramunicipal del Municipio de Chihuahua, Estructura Orgánica y el Manual de Organización del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Municipio de Chihuahua, para el estudio, planeación y despacho de los asuntos del orden administrativo, contará entre otras, con la **SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA**, que actúa como área requirente, misma que requiere la prestación de los servicios o adquisición de los bienes según sea el caso, por lo que la **LIC. KARLA MARISA COZZA ARAGÓN**, o quien lo sustituya en el encargo, actuará como Administrador del Contrato, quien cuenta con las facultades necesarias para ello, en atención al referido Decreto y los artículos **55, 56 y 57** del Reglamento para el Funcionamiento de la Administración Pública Paramunicipal del Municipio de Chihuahua.
- e).- Cuenta con los recursos, solvencia y liquidez necesarios a fin de dar cumplimiento a las obligaciones que contrae por virtud de la suscripción del presente, manifestando que las erogaciones respectivas se encuentran debidamente previstas por las disposiciones presupuestales vigentes y aplicables.



- f).- Que manifiesta bajo protesta de decir verdad contar en el expediente de contratación respectivo, con el documento que acredita la suficiencia presupuestal, señalando que será(n) la(s) partida(s) genérica(s) **4412**, la(s) afectada(s) con motivo de la presente contratación.
- g).- La adjudicación del presente contrato se efectuó mediante el procedimiento de **LICITACIÓN PÚBLICA PRESENCIAL**, realizado al amparo de lo establecido en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos y en el artículo **40 Primer párrafo, 51 fracción I y 83** de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, su Reglamento y demás ordenamientos aplicables.
- h).- Que se encuentra debidamente inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes, contando con la Cedula de Identificación Fiscal **SDI850220817**.
- i).- Que señala como su domicilio legal para todos los efectos que se derivan y pudiesen derivarse del presente contrato, el ubicado en la Calle Andrés Facundo Carbonel 4106 de la Colonia San Felipe quinta etapa, c.p.31210, en la ciudad de Chihuahua, Chihuahua.
- j).- Por ser conveniente para la administración de este Ente, es su deseo suscribir el presente contrato, con el propósito de recibir de **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** los bienes y/o servicios; atendiendo en todo momento a los términos y condiciones descritos en el clausulado.

II.- POR SU PARTE "EL(LA) PROVEEDOR(A)" DECLARA QUE:

- a).- Que acredita su existencia legal y la personalidad jurídica de su representante, a través del registro en el padrón de proveedores bajo el número **61108** del Padrón de Proveedores del Municipio de Chihuahua, de conformidad con el artículo 36 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.
- b).- Cuenta con los recursos materiales, económicos y humanos necesarios y suficientes para obligarse en los términos que establece el presente contrato, así como la liquidez y solvencia moral y financiera requeridas para dicho efecto.
- c).- Se encuentra debidamente inscrito en el Registro Federal de Contribuyentes, y sus datos fiscales para los efectos de este contrato son los siguientes: Cédula de Identificación Fiscal **NOM210210275**; Que señala, para efectos del presente instrumento, como su domicilio fiscal y para efectos de recibir notificaciones el domicilio ubicado en el ubicado en, **Periférico de la Juventud No. 3106 Interior piso 17, Colonia Hacienda Santa Fe , código postal 31215, de esta ciudad**, así como el correo electrónico ventas@nomada.one En caso de cambio de domicilio se obliga a notificarlo dentro de los diez días hábiles siguientes a quien administre el contrato.
- d).- Que manifiesta encontrarse al corriente en sus obligaciones fiscales, en específico de las previstas en el artículo 32-D del Código Fiscal Federal vigente, así como de sus obligaciones fiscales en materia patronal y de seguridad social.
- e).- Se encuentra debidamente autorizado ante las autoridades fiscales competentes para expedir los comprobantes a ser entregados a **"EL DIF MUNICIPAL"** contra el pago de las contraprestaciones acordadas en este contrato.
- f).- Que conoce plenamente el contenido y requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua y su Reglamento, así como las disposiciones legales y administrativas aplicables al presente contrato, y manifiesta bajo protesta de decir verdad que no se encuentra en los supuestos establecidos en los artículos 86 y 100 de la Ley antes citada.



g).- Que ha considerado todos y cada uno de los factores que intervienen en el presente contrato, manifestando reunir las condiciones técnicas, jurídicas y económicas, así como la organización y elementos necesarios para su cumplimiento.

h).- Que es su libre voluntad suscribir el presente contrato, atendiendo en todo momento a los términos y condiciones descritos en el clausulado.

III.- DECLARACIÓN CONJUNTA:

a).- Que convienen en celebrar el presente contrato de términos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, su Reglamento y de forma supletoria en lo que corresponda al Código Civil, la Ley del Procedimiento Administrativo del Estado de Chihuahua y la legislación de procedimientos civiles aplicable.

b).- Que **"LAS PARTES"** se reconocen mutuamente la personalidad jurídica y capacidad legal que ostentan, además de concurrir a la suscripción del presente contrato de buena fe, encontrándose libres de dolo, violencia, error, lesión o cualesquiera otros vicios en su consentimiento; asimismo, conocen el alcance y contenido de este contrato y están de acuerdo en obligarse al tenor de las siguientes:

CLÁUSULAS:

PRIMERA. OBJETO.- "EL(LA) PROVEEDOR(A)" se obliga con "EL DIF MUNICIPAL" a la **ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026 REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA**, mediante contrato **abierto**, por lo que para la ejecución del presente objeto "EL(LA) PROVEEDOR(A)" tendrá que cumplir con las especificaciones pormenorizadas establecidas en las **bases, junta de aclaraciones, propuesta técnica y propuesta económica** que obran en el expediente de contratación.

SEGUNDA. CONTRAPRESTACIÓN. – La cantidad convenida para la presente operación, es de la siguiente manera:

PARTIDA	MONTO MÍNIMO INCLUYE IVA	MONTO MÁXIMO INCLUYE IVA	COSTO UNITARIO POR DESPENSA (IVA INCLUIDO)
ÚNICA	\$ 39,000,000.00	\$ 41,410,500.00	\$570.00

"LAS PARTES" convienen que dentro de la contraprestación estipulada en esta cláusula, quedan comprendidos todos los gastos directos e indirectos que **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** tuviera que efectuar para entregar los bienes y/o prestar los servicios contratados y por concepto de pagos a su personal, adquisición de maquinaria y equipos, amortizaciones, viáticos, mantenimientos, adquisiciones de materiales, útiles, artículos y uniformes de trabajo de su personal, primas de seguros y por cualquier otro concepto, los cuales serán directamente a cargo del mismo y no podrán ser repercutidos a **"EL DIF MUNICIPAL"**.



TERCERA. COMPROBANTE DE PAGO. - A fin de que "EL DIF MUNICIPAL" se encuentre en la posibilidad de pagar en los términos establecidos en la cláusula anterior, "EL(LA) PROVEEDOR(A)" deberá expedir y entregar anticipadamente la factura correspondiente por los bienes entregados y/o servicios prestados, documento que debe de cumplir con los requisitos legales que establece la legislación fiscal vigente y aplicable al momento de pago; así mismo, con los datos siguientes:

- I. **Contribuyente:** Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Municipio de Chihuahua;
- II. **Registro Federal de Contribuyentes:** SDI850220817;
- III. **Domicilio Fiscal:** Calle Andrés Facundo Carbonel. No. 4106 Colonia San Felipe V quinta etapa, C. P. 31210, Chihuahua, Chihuahua.

CUARTA. ANTICIPO, PLAZO Y CONDICIONES DE PAGO. -

En la presente operación no se otorgará anticipo.

Los pagos correspondientes que se tengan que efectuar a "EL(LA) PROVEEDOR(A)", serán realizados en **pesos mexicanos**. La contraprestación será pagada de manera mensual contra entrega de los bienes recibidos y/o prestación de los servicios a entera satisfacción del Administrador del Contrato, conforme a los precios unitarios cotizados por "EL(LA) PROVEEDOR(A)", previa entrega del comprobante fiscal que reúna los requisitos impuestos por la legislación vigente y aplicable al momento del pago, a más tardar dentro de los 20 días hábiles siguientes de su presentación y aceptación; lo anterior mediante transferencia bancaria a su favor por parte de "EL DIF MUNICIPAL".

QUINTA. PLAZO, LUGAR Y CONDICIONES DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS Y/O ENTREGA DE LOS BIENES. - "EL(LA) PROVEEDOR(A)" se obliga a la entrega de los bienes y/o prestación de los servicios, conforme a la calidad, plazos y condiciones descritas en las **bases, junta de aclaraciones, propuesta técnica y propuesta económica**, se inserta copia de la propuesta técnica y propuesta económica en el "ANEXO ÚNICO" de este contrato.

La modificación del plazo pactado en el contrato para la entrega de los bienes y/o la prestación del servicio sólo procederá por caso fortuito, fuerza mayor o causas atribuibles a "EL DIF MUNICIPAL", el cual deberá dejar constancia que acredite dichos supuestos en el expediente de contratación respectivo.

En los supuestos previstos en el párrafo anterior no procederá aplicar a "EL(LA) PROVEEDOR(A)" penas convencionales por atraso. La modificación del plazo por caso fortuito o fuerza mayor podrá ser solicitada por "EL(LA) PROVEEDOR(A)" o quien administre el contrato.

SEXTA. VIGENCIA. - "LAS PARTES" convienen en que la vigencia del presente contrato será del **13 de marzo de 2026** y hasta el **31 de diciembre de 2026**, o hasta el día en que "EL DIF MUNICIPAL", haga constar la prestación total de los servicios y/o la entrega de los bienes, y el "EL(LA) PROVEEDOR(A)", reciba el pago correspondiente.



SÉPTIMA. COMUNICACIONES, SUPERVISIÓN, VERIFICACIÓN Y ACEPTACIÓN DE LOS SERVICIOS Y/O BIENES. - Para comunicaciones y/o notificaciones entre **"LAS PARTES"** en relación a las obligaciones del presente contrato:

- **"EL DIF MUNICIPAL"**: las realizará al correo electrónico ventas@nomada.one el cual fue proporcionado por **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** por lo que se compromete a estar pendiente del mismo.
- **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"**: Las realizará por escrito al administrador del contrato y deberán ser entregadas en el domicilio del mismo que se señala en el presente contrato.

"EL DIF MUNICIPAL" designa como persona de contacto al administrador del contrato, es decir: **la Lic. Karla Marisa Cozza Aragón, en su carácter de Subdirectora de Atención Alimentaria**, quien será la responsable de administrar y verificar el cumplimiento del contrato. El administrador del contrato delega la facultad de supervisión a los **C.C. Ing. Omar Humberto López Trejo y/o la Lic. Cristal Arely Dominguez Perales**, los cuales serán los encargados de supervisar (vigilar, revisar y recibir) la recepción de los bienes y/o servicios, de acuerdo a lo establecido en el presente instrumento.

OCTAVA. GARANTÍAS. - En términos de lo dispuesto por los artículos 84 y 85 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación del Servicios del Estado de Chihuahua, y artículo 90 de su reglamento, **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** se obliga a otorgar la siguiente garantía:

"EL(LA) PROVEEDOR(A)" se obliga a otorgar garantía de cumplimiento por un importe del diez por ciento del monto total o máximo del contrato sin incluir el I.V.A., la cual permanecerá vigente por un periodo de **tres meses** posteriores a la última entrega de bienes o de la fecha de término de prestación de los servicios a satisfacción del Administrador del Contrato, para el caso de evicción, vicios ocultos y daños y perjuicios originados con motivo del cumplimiento del contrato.

Dicha garantía deberá expedirse a favor del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Municipio de Chihuahua** y ser entregada en el Departamento Jurídico del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Municipio de Chihuahua, dentro de los diez días hábiles siguientes a la firma del contrato.

Esta garantía se hará efectiva por la totalidad del importe señalado en el documento. En caso de que por las características de los bienes o servicios entregados éstos no puedan funcionar o ser utilizados por el ente público por estar incompletos, la garantía siempre se hará efectiva por el importe total garantizado en el documento, conforme a lo establecido en la fracción II del artículo 84 del reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del estado de Chihuahua.

En caso de que el Anexo Técnico del procedimiento de contratación considere la entrega de un anticipo, este será por el porcentaje señalado en el mismo y previo a su entrega **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** deberá de entregar una **GARANTÍA DE ANTICIPO**, por un importe del 100% (cien por ciento) del monto total del anticipo, incluyendo lo correspondiente al Impuesto al Valor Agregado.

Las garantías podrán presentarse mediante cheque de caja, cheque certificado, depósito en garantía, fianza o carta de crédito irrevocable; si el valor del presente contrato no supera los **\$537,785.97**



(Quinientos treinta y siete mil setecientos ochenta y cinco pesos 97/100 moneda nacional) antes de IVA, podrá presentarse la garantía mediante cheque cruzado.

En el caso de presentar la garantía mediante póliza de fianza, ésta deberá ser emitida por Institución Afianzadora debidamente acreditada por la Comisión Nacional de Seguros y Fianzas, y que cuente con oficinas de atención en el Estado de Chihuahua; la entrega de estas garantías, podrá ser de manera electrónica.

En caso de que en el Anexo Técnico del procedimiento de contratación se considere la presentación de póliza de responsabilidad civil, la misma deberá ser presentada de acuerdo a lo solicitado en el mencionado documento ante el Administrador del Contrato.

Liberación de las garantías

Una vez cumplidas las obligaciones de **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** a satisfacción de **"EL DIF MUNICIPAL"** y, transcurrido el tiempo de vigencia de la garantía, previa petición de **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** por escrito a quien administre el contrato, procederá a extender la constancia de cumplimiento de las obligaciones contractuales, para que se inicien los trámites para la liberación de la garantía respectiva. En dicha constancia se establecerá la fecha de recepción de los bienes o de prestación de los servicios.

Una vez realizada la amortización total del anticipo, previa petición de **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** a quien administre el contrato, procederá a extender la constancia de cumplimiento de las amortizaciones totales, para que se inicien los trámites para la cancelación de la garantía respectiva. En dicha constancia se establecerán las fechas y cantidades de amortización del anticipo y deberá corresponder con el total del mismo.

Todo lo anterior, sin perjuicio de que **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** quede obligados ante **"EL DIF MUNICIPAL"** a responder de los defectos y vicios ocultos de los bienes y de la calidad de los servicios, así como de cualquier otra responsabilidad en que incurra, en los términos señalados en este contrato y en la legislación aplicable.

NOVENA. - PRÓRROGA. La modificación del plazo pactado para la entrega de los bienes y/o prestación de servicios materia del presente instrumento, sólo procederá por caso fortuito, fuerza mayor o causas atribuibles a **"EL DIF MUNICIPAL"**, el cual deberá dejar constancia que acredite dichos supuestos en el expediente de contratación respectivo. En este caso no procederá aplicar a **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** las penas convencionales por atraso.

La modificación del plazo por caso fortuito o fuerza mayor podrá ser solicitada por **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** o quien administre el contrato.

Ninguna de **"LAS PARTES"** será responsable del retraso o incumplimiento de este contrato que resulte directa o indirectamente por caso fortuito o fuerza mayor, debiendo dejar constancia que acredite el supuesto respectivo



DÉCIMA. PENAS CONVENCIONALES. - "EL DIF MUNICIPAL" podrá aplicar penas convencionales por el atraso en las fechas pactadas para la entrega de los bienes o de la prestación de los servicios, en los términos del artículo 89 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua y de los artículos 100 y 101 de su Reglamento; las penas se aplicarán de manera proporcional a la garantía de cumplimiento y la suma de todas las penas convencionales aplicadas a "EL(LA) PROVEEDOR(A)" no deberá exceder el importe de la garantía de cumplimiento.

Para determinar la aplicación de las penas convencionales, no se tomarán en cuenta las demoras motivadas por caso fortuito o causa de fuerza mayor o cualquier otra causa no imputable a "EL(LA) PROVEEDOR(A)", siempre y cuando, estas estén debidamente justificadas y documentadas.

Las penas convencionales y/o deductivas serán las contenidas en las bases, el anexo técnico, el acta de la junta de aclaraciones y/o la propuesta técnica, según corresponda.

En el caso de atraso en el cumplimiento de las fechas o plazos pactados para la prestación del servicio y/o suministro de los bienes, quien administre el contrato, procederá a notificar a "EL(LA) PROVEEDOR(A)" la pena convencional correspondiente, para que se proceda al pago respectivo de las mismas, el "EL(LA) PROVEEDOR(A)" contara con un plazo de 5 días hábiles para manifestar lo que a su derecho convenga, en su caso, quien administre el contrato analizará y determinará la procedencia notificando la resolución a "EL(LA)PROVEEDOR(A)".

DÉCIMA PRIMERA. INCUMPLIMIENTO Y RESCISIÓN ADMINISTRATIVA. -

"EL DIF MUNICIPAL" podrá rescindir administrativamente el contrato, en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo de "EL(LA) PROVEEDOR(A)", de conformidad con el artículo 90 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, sujetándose al procedimiento siguiente:

- I. Se iniciará a partir de que, a "EL(LA) PROVEEDOR(A)", le sea comunicado por escrito, el incumplimiento en que haya incurrido, para que en un término de cinco días hábiles exponga lo que a su derecho convenga y, aporte en su caso, las pruebas que estime pertinentes.
- II. Transcurrido el término a que se refiere la fracción anterior, el ente público contará con un plazo de quince días hábiles para resolver, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer "EL(LA) PROVEEDOR(A)". La determinación de dar o no por rescindido el contrato deberá ser debidamente fundamentada, motivada y comunicada a "EL(LA) PROVEEDOR(A)" dentro de dicho plazo.
- III. Cuando se rescinda el contrato, se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar el ente público por concepto de los bienes recibidos o los servicios prestados hasta el momento de la rescisión.

DÉCIMA SEGUNDA. SUSPENSIÓN. - Cuando en la prestación del servicio se presente caso fortuito o de fuerza mayor "EL DIF MUNICIPAL", podrá suspender la realización de los servicios, en cuyo caso únicamente se pagarán aquellos que hubiesen sido efectivamente realizados y, en su caso se reintegrarán los anticipos no amortizados.



"EL(LA) PROVEEDOR(A)" no podrán suspender la entrega de los bienes o la prestación de los servicios, salvo caso fortuito o fuerza mayor debidamente acreditada.

Conforme al artículo 93 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación del Servicios del Estado de Chihuahua, cuando la suspensión obedezca a causas imputables a **"EL DIF MUNICIPAL"**, previa petición y justificación de **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"**, este reembolsará a **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** los gastos no recuperables que se originen durante el tiempo que dure esta suspensión, siempre que estén directamente relacionados con el contrato, sean razonables y estén debidamente comprobados.

En cualquier caso, se pactará por **"LAS PARTES"** el proceso de suspensión, a cuyo término podrá iniciarse la terminación anticipada del contrato.

DÉCIMA TERCERA. TERMINACIÓN ANTICIPADA.- **"LAS PARTES"** convienen que **"EL DIF MUNICIPAL"** podrá en cualquier tiempo dar por terminado anticipadamente las relación contractual que se formaliza cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causa justificada se extinga la necesidad de los bienes y/o servicios requeridos originalmente contratados y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas se ocasionará algún daño o perjuicio a **"EL DIF MUNICIPAL"** o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al contrato con motivo de la resolución que emita la autoridad competente en un recurso de inconformidad o intervención de oficio emitida por el Órgano Interno del Control, lo anterior de conformidad con el artículo 91 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación del Servicios del Estado de Chihuahua.

"EL(LA) PROVEEDOR(A)", en términos de lo dispuesto por el artículo 106 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación del Servicios del Estado de Chihuahua, podrán solicitar de manera fundada y documentada a **"EL DIF MUNICIPAL"**, el pago de gastos no recuperables, en un plazo máximo de 10 días hábiles contando a partir de la fecha de la terminación anticipada del contrato. En este supuesto **"EL DIF MUNICIPAL"** procederá a reembolsar, previa solicitud de **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** los gastos no recuperables en que haya incurrido siempre que estos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con este contrato, los cuales serán pagados dentro de un término que no podrá exceder de 20 días hábiles posteriores a la solicitud fundada y documentada por **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"**, limitándose, según los conceptos que se establecen en el artículo 106 Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación del Servicios del Estado de Chihuahua.

Para tal efecto pagará a **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** los servicios y/o bienes efectivamente prestados y/o entregados, hasta la fecha de la terminación anticipada.

La terminación anticipada se sustentará mediante dictamen que el administrador del contrato elabore y en el que se precisen las razones o las causas justificadas que dan origen a la misma, lo anterior, con fundamento en lo dispuesto en el artículo 106 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación del Servicios del Estado de Chihuahua

DÉCIMA CUARTA. CONFIDENCIALIDAD. - **"LAS PARTES"** se obligan expresamente a mantener con carácter de confidencialidad la totalidad de la información pasada, presente y futura que se relacione con este instrumento, otorgándole para tal efecto dicho carácter al ser revelada a cualquier persona física o moral.



DÉCIMA QUINTA. RELACIONES LABORALES. - Para el cumplimiento de las obligaciones que cada una de **"LAS PARTES"** contrae por virtud de la suscripción de este contrato, manifiestan que actuarán como entidades totalmente independientes. En consecuencia, **"LAS PARTES"** bajo ningún supuesto podrán comprometer a la otra en convenio o contrato alguno, ni contratar empleados o trabajadores en nombre o representación de su contraparte.

En cuanto a sus respectivos trabajadores y empleados, **"LAS PARTES"** manifiestan que no existe relación laboral alguna entre los trabajadores y empleados de **"EL DIF MUNICIPAL"** con los patrones de sus respectivos trabajadores y empleados en cumplimiento de la legislación laboral y de seguridad social vigente y aplicable, siendo las únicas y exclusivas responsables por lo que respecta a las obligaciones laborales y de seguridad social a ser cumplidas a favor de dichos sujetos.

Consecuentemente **"LAS PARTES"** se obligan a liberar a la otra de cualquier responsabilidad laboral o de seguridad social que pudiera imputárseles en contravención a esta Cláusula con relación a sus respectivos trabajadores y empleados, en términos de la legislación laboral y de seguridad social vigentes aplicables.

DÉCIMA SEXTA. ENTIDADES SEPARADAS. - Ninguno de los términos y condiciones del presente instrumento deberá interpretarse en el sentido de que **"LAS PARTES"** han constituido alguna relación de sociedad o asociación, por lo que no se conjuntan ni se unen activos para efectos de responsabilidades fiscales o frente a terceros, ni de cualquier otra naturaleza.

DÉCIMA SÉPTIMA. CESIÓN DE DERECHOS. - Los derechos y obligaciones que se deriven del presente contrato, no podrán ser transferidos por **"EL PROVEEDOR"** en favor de otra persona, con excepción de los derechos de cobro, siempre y cuando cuente con el consentimiento de **"EL DIF MUNICIPAL"**, según establece el artículo 82 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua.

DECIMA OCTAVA. PATENTES, MARCAS, DERECHOS DE AUTOR Y PROPIEDAD INTELECTUAL. **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** asume toda la responsabilidad por las violaciones que se causen en materia de patentes, marcas y/o derechos de autor, con respecto a la propiedad del servicio y/o bienes objeto de este contrato.

"EL(LA) PROVEEDOR(A)" asume la responsabilidad total en caso de que, con motivo del cumplimiento del objeto de este contrato, infrinja derechos de autor o de propiedad industrial o cualquier otro derecho, obligándose a responder legalmente en el presente o en el futuro ante cualquier reclamación de terceros, dejando a salvo al **"EL DIF MUNICIPAL"** o a quienes sus derechos e intereses representen.

En caso de llegarse a presentar una demanda en los términos establecidos en el párrafo anterior, **"EL DIF MUNICIPAL"** notificará a **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"**, para que tome las medidas pertinentes al respecto, siendo obligación de **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** eximir al **"DIF MUNICIPAL"** de cualquier responsabilidad y, en caso de ser necesario, pagar lo honorarios de quien represente legalmente los intereses de **"EL DIF MUNICIPAL"**.



"**LAS PARTES**" convienen, en que la titularidad de los derechos patrimoniales de autor y/o de propiedad industrial, que en su caso, se originen o deriven con motivo de la prestación del servicio, objeto del presente contrato pertenecerán a "**EL DIF MUNICIPAL**", por lo que corresponderá a éste la facultad exclusiva de autorizar o prohibir su reproducción, adaptación, distribución, comunicación pública, reordenación, compilación, modificación, transformación, así como cualquier otro uso o explotación parcial o total en cualquier forma o por cualquier medio conocido o por conocerse en territorio nacional y/o extranjero.

"**EL(LA) PROVEEDOR(A)**", o en su caso los terceros, seguirán siendo titulares de los derechos y licencias previamente constituidas en su favor, los cuales serán respetados por "**EL DIF MUNICIPAL**", salvo que se establezca cláusula en contrario.

"**LAS PARTES**" se comprometen a respetar los derechos morales de los autores de los materiales que llegaran a originarse o derivarse por la ejecución del servicio objeto de este contrato, así como a otorgar los créditos que correspondan a las personas físicas o morales que participen en su ejecución, de conformidad con las disposiciones legales aplicables en la materia.

"**EL(LA) PROVEEDOR(A)**" tendrá derecho que se respeten los derechos que en su caso se generen por el cumplimiento del objeto del presente contrato y cede, en todo caso, a "**EL DIF MUNICIPAL**" los derechos que le pudieran corresponder u otros derechos exclusivos que resulten, mismos que invariablemente se constituirán a favor de "**EL DIF MUNICIPAL**".

"**EL(LA) PROVEEDOR(A)**" conviene en que no podrá divulgar por medio de publicaciones, informes o en cualquier otra forma, la información previa, datos obtenidos de la prestación del servicio objeto de este contrato ni el resultado de éstos, sin la autorización expresa de "**EL DIF MUNICIPAL**", pues dichos programas, datos y resultados son propiedad de este último.

En caso de ser necesario, "**EL(LA) PROVEEDOR(A)**", acepta y se obliga, a cubrir todos y cada uno de los gastos que "**EL DIF MUNICIPAL**", erogare con el fin de mantener a salvo sus intereses respecto al contenido de la presente cláusula, incluyendo los honorarios de especialistas en la materia.

DÉCIMA NOVENA. - OBLIGACIONES FISCALES. "**LAS PARTES**" al encontrarse dadas de alta y regularizadas ante el Registro Federal de Contribuyentes, así como al corriente en el pago de los impuestos y contribuciones que les han correspondido a la fecha, convienen en que cada una de ellas sufragará por separado el pago de los impuestos que individualmente les correspondan por el cumplimiento de los términos y condiciones del presente contrato, atendiendo a la legislación fiscal vigente y aplicable, obligándose a dejar en paz y a salvo a la otra con respecto de cualquier responsabilidad fiscal que pudiera ser imputada en contravención a esta Cláusula por las autoridades competentes.

VIGÉSIMA. MODIFICACIONES. - El presente contrato podrá ampliarse respecto de los bienes y/o servicios adjudicados, de conformidad con lo establecido en los artículos 78 quinto párrafo y 88 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua y, 97 de su Reglamento, siempre que el monto total de dichas modificaciones no rebase en conjunto, el 30% (treinta por ciento) de los conceptos y volúmenes establecidos originalmente en los mismos.



En el supuesto de que el presente contrato se modifique, **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** se obliga a modificar la garantía de cumplimiento, así como cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido, en el mismo porcentaje mencionado en la cláusula **OCTAVA**.

Cualquier modificación al presente contrato deberá formalizarse por escrito por parte de **"EL DIF MUNICIPAL"**, los instrumentos legales respectivos serán suscritos por el servidor público que lo haya hecho en el contrato o que los sustituya o esté facultado para ello.

"EL DIF MUNICIPAL" se abstendrá de hacer modificaciones que se refieran a precio, anticipos, pagos progresivos, especificaciones y, en general, cualquier cambio que implique otorgar condiciones más ventajosas a un proveedor comparadas con las establecidas originalmente.

VIGÉSIMA PRIMERA. INDEPENDENCIA DE LAS CLÁUSULAS Y ENCABEZADOS. - En caso de que alguna cláusula del presente instrumento sea declarada inválida por la autoridad competente, el resto del clausulado contenido en el mismo, seguirá siendo válido, no siendo afectado por la resolución respectiva en forma alguna.

Los encabezados en cada una de las cláusulas del presente contrato serán usados únicamente como referencia contextual no para efectos de interpretación puntual. Es únicamente el texto expreso de cada una de las cláusulas el que se considera para propósitos de determinar obligaciones de cada parte de conformidad con el presente instrumento legal.

VIGÉSIMA SEGUNDA. LEY APLICABLE. - **"LAS PARTES"** se obligan a sujetarse estrictamente para el cumplimiento del presente contrato a todas y cada una de las cláusulas del mismo, así como a los términos, lineamientos, procedimientos y requisitos que establecen la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua y su Reglamento, así como a todos los documentos y anexos que se encuentran en el expediente del procedimiento origen de la presente contratación.

Las estipulaciones que se establezcan en este contrato no deberán modificar las condiciones previstas en la **convocatoria, en las bases de la licitación y su junta de aclaraciones, en caso de discrepancia, prevalecerá lo estipulado en estas.**

VIGÉSIMA TERCERA. RESOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS. - Las controversias que se susciten con motivo de la interpretación y cumplimiento de este contrato y sus convenios o las disposiciones de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, serán resueltas mediante juicio contencioso administrativo previsto en la Ley de Justicia Administrativa del Estado de Chihuahua.

Por lo anterior, **"EL(LA) PROVEEDOR(A)"** renuncia al fuero que pudiera corresponderle por razón de su domicilio presente, futuro o cualquier otra causa sometiendo expresamente a la jurisdicción y competencia del Tribunal Estatal de Justicia Administrativa del Estado de Chihuahua.



LEÍDO LO QUE FUE EL PRESENTE CONTRATO, POR "LAS PARTES" Y ENTERADAS DE SU CONTENIDO Y ALCANCE LEGAL, LO FIRMAN DE CONFORMIDAD EN TRES TANTOS, EN LA CIUDAD DE CHIHUAHUA, ESTADO DE CHIHUAHUA, A LOS 20 DÍAS DEL MES DE MARZO DE 2026.

"EL DIF MUNICIPAL"

MTRA. LILIANA HERRERA VILLANUEVA
DIRECTORA GENERAL

LIC. KARLA MARISA COZZA ARAGÓN
SUBDIRECTORA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA
RESPONSABLE DE ADMINISTRAR Y VERIFICAR EL
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

"EL(LA) PROVEEDOR(A)"

NÓMADA CO, S. DE R.L. DE C.V.
POR CONDUCTO DEL **C. ADÁN MARTÍNEZ SÁNCHEZ**
EN SU CARÁCTER DE REPRESENTANTE LEGAL

LAS FIRMAS QUE ANTECEDEN, CORRESPONDEN AL CONTRATO DE ADQUISICIÓN, NÚMERO LP/DIF/05/2026, CELEBRADO ENTRE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL MUNICIPIO DE CHIHUAHUA Y "EL (LA) PROVEEDOR(A)" NÓMADA CO, S. DE R.L. DE C.V., DE FECHA 20 DE MARZO DE 2026.



ANEXO UNO

Q
J
C

NÓMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026
"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

ANEXO 9 PROPUESTA TÉCNICA

Chihuahua, Chihuahua a 10 del mes de marzo de 2026.

COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL MUNICIPIO DE CHIHUAHUA PRESENTE:

Propuesta técnica que presenta NOMADA CO, S. DE R.L. DE C.V., para participar en la licitación pública presencial identificada bajo el número LP/DIF/05/2026, relativa a la "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026" solicitado por la SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL MUNICIPIO DE CHIHUAHUA.

PARTIDA ÚNICA: ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026

LOS LICITANTES DEBERÁN ESPECIFICAR DETALLADAMENTE TODAS LAS CONDICIONES Y REQUERIMIENTOS CONTEMPLADOS EN EL ANEXO TÉCNICO QUE ANTECEDE EN LAS PRESENTES BASES,

1. Objeto de la contratación

La subdirección de atención alimentaria del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Municipio de Chihuahua en lo sucesivo DIF Municipal, requiere llevar a cabo la adquisición de despensas que se destinarán como apoyo a los beneficiarios del Programa Alimentario y de Desarrollo Humano para el Adulto Mayor 2026, en adelante P.A.A.M.

Dicho programa busca mejorar las condiciones de vida, fomentar e impulsar el desarrollo de los adultos mayores del municipio de Chihuahua. El programa contempla la entrega de 10 despensas en el periodo de marzo a diciembre de 2026 a quienes hayan resultado beneficiarios del P.A.A.M. para el 2026 según las Reglas de Operación vigentes del programa.

De esta manera las personas beneficiadas recibirán una despensa mensual que contiene artículos de primera necesidad, pero sobre todo valorados nutrimentalmente por expertos y especiales para la dieta de los adultos mayores.

Se solicita, que la contratación se lleve a cabo mediante contrato abierto, con fundamento en el artículo 83 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, dado que no se sabe con exactitud la cantidad de personas beneficiarias del programa lo cual puede variar dependiendo de la cantidad de apoyos solicitados y capacidad presupuestal, por lo que no es posible determinar una cantidad exacta a contratar.

2. Vigencia del contrato

A partir del día hábil siguiente de la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre 2026.

3. Plazos, lugares y Condiciones de entrega.

- La entrega de los bienes motivo del presente procedimiento será a partir del día hábil siguiente a la notificación del fallo y hasta el 31 de diciembre de 2026.

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(500) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000307

NÓMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026 "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

- La subdirección de atención alimentaria del DIF Municipal, notificará al proveedor vía electrónica al correo proporcionado la orden de suministro correspondiente, indicando las cantidades requeridas, horarios y los lugares en los que se requiere la entrega de los bienes.
- El proveedor tendrá que confirmar de recibido el correo electrónico por el mismo medio, de no ser así, será considerada su confirmación a las 24 horas hábiles siguientes de enviado el correo.
- A partir de la confirmación del correo electrónico, el proveedor tendrá 5 días hábiles para surtir dicha orden, para lo cual el proveedor debe contar con bienes suficientes y disponibilidad para realizar la entrega de los mismos durante el periodo establecido.
- La entrega de los bienes deberá realizarse en el almacén de alimentos del DIF Municipal ubicado en C. Eucalipto No. 3501 col. Nombre de Dios o en los lugares que la subdirección de atención alimentaria del DIF Municipal lo indique, en el entendido que la ubicación de los diversos lugares se encuentra dentro de la mancha urbana.
- Previo a la recepción de los paquetes alimentarios de cada entrega, el encargado del transporte (proveedor) deberá presentar al personal de DIF Municipal que reciba la dotación, el certificado de fumigación vigente del vehículo en el que transporta los paquetes alimentarios en el momento de la entrega/recepción de la dotación para confirmación del buen estado de higiene y control de plagas del vehículo que transporta los paquetes.
- Las entregas se realizarán en las exhibiciones establecidas por la subdirección de atención alimentaria del DIF Municipal.
- Se realizarán muestreos aleatorios en la entrega, por personal de la subdirección de atención alimentaria del DIF Municipal a los bienes recibidos en cada entrega solicitada, para corroborar que cumplan con las especificaciones solicitadas, dicho muestreo se realizará frente al proveedor. En caso de no cumplir, el proveedor estará obligado a reponer en su totalidad a más tardar a las siguientes 24 horas los volúmenes que no cumplan con las especificaciones.
- La entrega, carga, descarga y transporte será por cuenta del proveedor hasta su total entrega, aceptación y recepción por parte del DIF Municipal.

4. Recepción de conformidad.

Por cada entrega de bienes, el área requirente tendrá 15 días hábiles para verificar que los bienes cumplen con todas y cada una de las características requeridas y marcas ofertadas por el proveedor, así como que se encuentren en buenas condiciones, en caso de cumplir, se suscribirá un documento de entrega recepción el cual será firmado por el administrador y supervisor del contrato y la factura será sellada de conformidad por el administrador del contrato y se iniciará el proceso de pago ante la subdirección administrativa del DIF Municipal.

En caso de no cumplir o de encontrarse los bienes en mal estado, quebrados, abollados o caducos, estos deberán ser devueltos y el proveedor deberá de reponer los bienes en un plazo máximo de 3 días naturales, sin perjuicio de la aplicación de las penas que correspondan por atraso.

Adicionalmente, el área requirente podrá solicitar en cualquier momento al proveedor análisis de laboratorio sobre cada producto con las especificaciones técnicas de calidad que aplique para cada producto, así como la visita a las instalaciones de producción a fin de verificar que sus procesos cumplan con las certificaciones solicitadas.

5. Forma de pago

Se pagará por bienes entregados, conforme a los precios unitarios cotizados por el Proveedor adjudicado.

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000308

NÓMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

La contraprestación será pagada a favor del "PROVEEDOR", contra entrega de los BIENES; previa presentación de aquel comprobante fiscal que reúna los requisitos impuestos por la legislación vigente y aplicable al momento del pago, a más tardar dentro de los siguientes 20 días hábiles, mediante transferencia electrónica de fondos o cheques nominativos expedidos a su favor, mismos que le serán entregados en el domicilio del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Municipio de Chihuahua, ubicada en Av. Facundo Carbonel 4106 col. San Felipe V, en la ciudad de Chihuahua, Estado de Chihuahua.

6. Penas convencionales.

El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Municipio de Chihuahua podrá aplicar penas convencionales por el atraso en las fechas pactadas para la entrega de los bienes, a razón del 2% diario aplicado al valor de los bienes no entregados, hasta por un máximo de 5 días hábiles, en los términos del artículo 89 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua y artículo 101 de su Reglamento; la suma de todas las penas convencionales aplicadas al proveedor no deberán exceder el importe de la garantía de cumplimiento.

7. Requisitos que deberá cumplir el participante o licitante.

1. Estar registrado en el Padrón de Proveedores en caso de resultar adjudicado.
2. Junto con el sobre de propuesta técnica deberá entregarse muestra de la despensa debidamente identificado con los datos del participante. Con la finalidad de verificar si cumple con lo establecido en las bases.
3. Acreditación Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 / ISO 9001:2015 o su equivalente. Presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple legible de la Certificación vigente, a nombre del licitante, de su Sistema de Gestión de Calidad, de conformidad con la Norma Mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015 o su equivalente ISO 9001:2015, expedidos por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.), conforme a la Ley Infraestructura de la Calidad, en Sistemas de Gestión de la Calidad, y el alcance del certificado deberá estar relacionado con el armado y distribución de despensas, objeto de la presente licitación. El domicilio señalado en la certificación deberá corresponder con el lugar de almacenamiento de los insumos y coincidir con el domicilio de los documentos 6 y 7 de este apartado.
4. Acreditación de Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019 / ISO 22000:2018 o su equivalente. Presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple legible de la Certificación vigente, a nombre del licitante, 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 equivalente ISO 22000:2018, expedido por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.), en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos y el alcance del certificado deberá estar relacionado con el armado y distribución de despensas, objeto de la presente licitación. El domicilio señalado en la certificación deberá corresponder con el lugar de almacenamiento de los insumos y coincidir con el domicilio de los documentos 6 y 7 de este apartado.
5. Acreditación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control. Presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple legible de la Certificación vigente, a nombre del licitante, del 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 el armado y distribución de despensas, objeto de la presente licitación. El domicilio señalado en la certificación

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000309

NÓMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

deberá corresponder con el lugar de almacenamiento de los insumos y coincidir con el domicilio de los documentos 6 y 7 de este apartado.

6. Acreditación de NOM-251-SSA1-2009. 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:

- Certificado de prácticas de higiene expedido por un organismo de certificación basado en la NOM-251-SSA1-2009.

- 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 físico-químicos 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.

- Resultados de análisis ambientales efectuados a las instalaciones.

Los análisis mencionados En los puntos anteriores deberán ser realizados por un laboratorio de alimentos acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) y deberá haber sido realizado en un periodo no mayor a 30 días naturales, a la fecha de la presentación de las propuestas, anexando copia simple legible de la acreditación vigente del laboratorio.

7. Acreditación de COFEPRIS. Presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple del Aviso de 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.

8. Presentar original o copia certificada para cotejo y copia simple legible del resultado de análisis de laboratorio del producto atún, arroz, frijol, avena, elote dorado, ensalada de verduras, este deberá haber sido elaborado por un laboratorio de análisis de alimentos acreditado por la Entidad Mexicana de Acreditación A.C. (E.M.A.) no mayor a 30 días naturales contados a partir de la presentación de propuestas, dichos resultados deberán de cumplir con lo solicitado en la especificaciones técnicas de calidad del Anexo A, esto para verificar la calidad de los productos.

8. Administrador y supervisor del Contrato

El administrador del contrato será la Lic. Karla Marisa Cozza Aragón, subdirectora de atención alimentaria del DIF Municipal, así mismo se señala al Ing. Omar Humberto López Trejo, jefe de aseguramiento de calidad y procesos y a la Lic. Cristal Arely Domínguez Perales, jefa de programa de asistencia social y alimentaria a personas y familias en situación de vulnerabilidad como supervisores del contrato, quienes se encargarán de supervisar (recibir, revisar y vigilar) la recepción de los bienes y/o prestación de los servicios.

Las obligaciones, responsabilidades y facultades de los Servidores Públicos que funjan como Administrador del Contrato y como supervisor(es) (vigilen, revisen y reciban los bienes o servicios), se enuncian a continuación:

Obligaciones, responsabilidades y funciones del Supervisor del Contrato.

- Elaboración de informe de recepción en conformidad de los bienes.
- Vigilar y revisar que los bienes se entreguen de acuerdo con las especificaciones, características, cantidades, volúmenes o forma solicitados y ofertados por el proveedor.
- Para la recepción se deberán utilizar los formatos que a consideración del Administrador del Contrato se deban establecer o se deberán realizar minutas o Actas Administrativas que

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000310

NÓMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

demuestren la recepción de los mismos, en las que se manifestarán las consideraciones que sean necesarias o la recepción a entera satisfacción.

- Llevar e integrar el registro, control y resguardo de los bienes o los documentos que demuestren la recepción de los bienes.
- Solicitar al departamento jurídico el cálculo de las penas convencionales o deductivas a las que se hayan hecho acreedores los proveedores, por el incumplimiento en la entrega de los bienes, en los tiempos y forma establecidos en el contrato.
- Informar al administrador del Contrato, si los bienes fueron recibidos en tiempo y forma a entera satisfacción, o en su caso, el incumplimiento de las obligaciones contractuales por parte de los proveedores y el cálculo de las penas que se deberán aplicar a los mismos.

Obligaciones y responsabilidades del Administrador del contrato.

- Dar seguimiento y verificar el cumplimiento de las obligaciones del proveedor establecidas en el contrato o pedido.
- Determinar la aplicación y cálculo de penas convencionales y penas deductivas.
- Autorizar el pago y, en su caso, solicitar al área competente, la rescisión del contrato, aportando los elementos conducentes.
- Nombrar los supervisores que considere necesarios.
- Establecer las obligaciones, responsabilidades y facultades del Supervisor del Contrato.
- Vigilar que el Supervisor realice las actividades encomendadas.
- Suscribir junto con el Supervisor del Contrato, el documento donde se hagan constar el incumplimiento del proveedor de las obligaciones contractuales y la aplicación de las penas correspondientes.
- En su caso, suscribir el documento donde se solicite la rescisión del contrato respectivo, en donde se acrediten los incumplimientos de las obligaciones contractuales por parte de los proveedores, anexando la documentación necesaria en la que se acrediten dichos incumplimientos y que por ello se deba rescindir el contrato.
- Solicitar al Departamento jurídico, la aplicación de las Garantías según sea el caso.

9. Garantía de cumplimiento.

En términos del artículo 84 y 85 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Contratación de Servicios del Estado de Chihuahua, así como artículo 90 de su reglamento, el proveedor deberá otorgar la siguiente garantía:

Dentro de los 10 (Diez) días hábiles siguientes a la firma del contrato, "EL(LA) PROVEEDOR(A)" deberá de entregar una GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DE CONTRATO, por un importe del 10% (diez por ciento) del monto total o máximo del contrato sin incluir lo correspondiente al Impuesto al Valor Agregado.

Esta garantía subsistirá hasta la prestación del servicio y/o entrega de los bienes a entera satisfacción de "EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL MUNICIPIO DE CHIHUAHUA"; la cual podrá presentarse mediante cheque de caja, cheque certificado, depósito en garantía, fianza o carta de crédito irrevocable en moneda nacional, a favor de EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL MUNICIPIO DE CHIHUAHUA, la cual permanecerá vigente por un plazo de 3 meses.

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000311

NÓMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026
 "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

PARTIDA ÚNICA. -

CONTENIDO DE PAQUETES ALIMENTARIOS							
No.	Producto	Empaque	Peso	Unidad de medida	Cantidad	Descripción detallada del bien que oferta	Marca
1	Azúcar estándar	Bolsa	500	g	1	Azúcar estándar en Bolsa de 500 g	Cosecha Selecta
2	Aceite vegetal comestible	Botella	500	ml	1	Aceite vegetal comestible en Botella de 500 ml	Cristal
3	Frijol pinto	Bolsa	500	g	2	Frijol pinto en Bolsa de 500 g	Mitodo
4	Arroz pulido tipo super extra	Bolsa	500	g	1	Arroz pulido tipo super extra de Bolsa de 500 g	Mitodo
5	Galleta animalitos	Bolsa	500	g	1	Galleta animalitos de Bolsa de 500 g	Cuetara
6	Atún aleta amarilla en agua	Lata	140	g	1	Atún aleta amarilla en agua en Lata de 140 g	Tuny
7	Elote dorado	Lata	220	g	1	Elote dorado en Lata de 220 g	La Costeña
8	Ensalada de verdura	Lata	220	g	1	Ensalada de verdura en Lata de 220 g	La Costeña
9	Mayonesa clásica / estándar sin sabores añadidos	Bote	190	g	1	Mayonesa clásica / estándar sin sabores añadidos en Bote de 190 g	Hellmann's
10	Pure de tomate	Brick	210	g	1	Pure de tomate en Brick de 210 g	La Costeña
11	Avena en hojuelas	Bolsa	400	g	1	Avena en hojuelas en Bolsa de 400 g	Granvita
12	Café soluble	Bolsa	30	g	2	Café soluble en Bolsa de 30 g	La Oriental
13	Pasta para sopa	Bolsa	200	g	1	Pasta para sopa en Bolsa de 200 g	Mitodo
14	Harina de trigo	Paquete	1000	g	1	Harina de trigo en Paquete de 1000 g	El Globo
15	Cereal de trigo Inflado	Bolsa	250	g	1	Cereal de trigo Inflado en Bolsa de 250 g	Chachitos
16	Jabón de tocador	Barra	150	g	1	Jabón de tocador en Barra de 150 g	Rosa Venus
17	Pasta dental fluorada	Tubo	50	ml	1	Pasta dental fluorada en Tubo de 50 ml	Colgate
18	Papel higiénico 4 rollos 160 hojas c/u	Paquete			1	Papel higiénico con 4 rollos de 160 hojas c/u en Paquete	Iris
19	Mochila o bolsa multiusos de material ecológico biodegradable con tirantes y asa	Mochila o bolsa			1	Mochila o bolsa multiusos de material ecológico biodegradable (Non-owen) con tirantes y asa. Medidas aprox. 37x75cm +/- 5 cms. Color: Azul Logo institucional incluido  Y contará con la leyenda: <i>"Este programa es de carácter público, no es patrocinado, ni"</i>	Sin marca

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
 RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
 (577) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
 C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000312

NÓMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

					<u>promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan los contribuyentes, está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo a la ley aplicable y ante la autoridad competente".</u> Mochila o bolsa.
--	--	--	--	--	--

Todos los productos alimenticios tendran una caducidad mínima de 6 meses y presentarán empaques en los que se identifique el nombre del producto, gramaje, y contenido nutrimental que cumpla con los requisitos de normatividad vigentes en la materia.

Los productos no alimenticios se presentarán separados con un empaque/bolsa de plástico transparente cerrada.

Ningún producto se presentará en empaque de vidrio.

La totalidad de los productos serán empacados adicionalmente en una bolsa de plástico transparente para posteriormente ser introducidos en el paquete que a continuación se describe:

Las despensas serán empacadas en una mochila y/o bolsa multiusos de material ecológico biodegradable (Non-owen) con tirantes y asa. Medidas aprox. 37x75cm +/- 5 cms.

Color: Azul

Logo institucional incluido



Y contará con la leyenda:

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(562) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000313

NÓMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

"Este programa es de carácter público, no es patrocinado, ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan los contribuyentes, está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo a la ley aplicable y ante la autoridad competente".

Asumimos el compromiso de cumplir con todos y cada uno de los requerimientos establecidos en este documento, y en las bases de la presente licitación, así como a entregar los bienes y/o prestar los servicios en las condiciones, el tiempo y lugar establecidos.

NÓMADA CO, S. DE R.L. DE C.V.

NOMBRE DEL LICITANTE

ADÁN MARTÍNEZ SÁNCHEZ
REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(500) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000314

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026
"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA
EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

ANEXO A ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD

ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA

DESCRIPCIÓN:

Producto alimenticio elaborado a partir del tejido muscular de la especie Thunnus albacares (aleta amarilla) y otra variedad de túnidos, sanos limpios, comestibles frescos; libre de piel, escamas, coagulo de sangre, agallas, espinas, vísceras y musculo medio superficial, en hojuelas, estará inmerso en un caldo llamado medio de cobertura, compuesto de agua, sometido a un proceso térmico para asegurar su conservación e inocuidad el tipo de envase en lata, elaboradas con materiales inocuos y resistentes.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	140 g
Masa drenada	Mínimo 95 g
Sodio	Menor a 300 mg/100g
Proteína	Mínimo 20%
Proteína de atún	Mínimo 10%
Proteína de soya	Máximo 10%

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o microbiológicos.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o descomposición química o microbiológica.
Textura	Firme y propia del producto envasado.
Apariencia	En hojuela

MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesófilos anaerobios	Negativo.
Mesófilos aerobios	Negativo.
Termofilicos anaerobios	Negativo.
Termofilicos aerobios	Negativo.

CONTAMINANTES QUIMICOS (*)	LIMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Plomo	1.0 mg/Kg
Cadmio	0.5 mg/Kg
Metilmercurio	1.0 mg/Kg
Histamina	100 mg/Kg
Estaño*	100 mg/Kg

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000315

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

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

ADITIVOS

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

ENVASE

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

Deben ser recipientes herméticos de tipo sanitario, metálico lata redonda sin alteración de sellado, abre fácil, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE

El embalaje, debe ser de cartón 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 (**)

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000316

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

Información comercial y sanitaria. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio. En su caso el envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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 se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales

PROCESO PRODUCTIVO

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo 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 plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000317

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

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.

NORMAS DE REFERENCIA.

- NMX-F-524-SCFI-2011, Productos de la Pesca - Atún Empacado en Envases Flexibles Retortables - Especificaciones.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
- NOM-116-SSA1-1994. Humedad.
- NOM-117-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría.
- NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
- NMX-F-315-1978. Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
- NMX-F-317-NORMEX-2013. Alimentos-Determinación de pH en Alimentos y Bebidas No Alcohólicas- Método Potenciométrico- Método de Prueba.
- NMX-F-220-SCFI-2011. Productos de la pesca-productos alimenticios para consumo humano-atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.
- NMX-F-607-NORMEX-2013. Alimentos- Determinación de cenizas en alimentos -métodos de prueba.
- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de prueba.
- NOM-030-SCFI-2006. Información Comercial - Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
- NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000318

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026
"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA
EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

ARROZ TIPO SUPER EXTRA

DESCRIPCIÓN:

Granos de arroz pertenecientes a la familia gramíneas género Oryza especie Oryza sativa a los cuales, se les ha quitado la cáscara, el germen y la cutícula que constituye el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco característico. El grado de calidad solicitado es súper extra. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	500 g.
Humedad	10% mínimo -14% máximo
Tipo de grano	
Grano entero	Mínimo 92 %
Grano quebrado	Máximo 8 %
Total	100%
Variedad	
Contrastes	0.5
Afines	2
Total	2.5
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	1.0
Manchados por calor	1.0
Total	2.0

Granos defectuosos	
Palay	0.005
Mal pulidos	2.000
Cutícula roja	1.000
Estrellado	7.500
Yesosos	4.000
Total	14.505
Tamaño de grano	Extra largo: $\geq 7.50\text{mm}$ Largo: 6.60 a 7.49mm Medio: 5.60 a 6.59mm Corto: $\leq 5.59\text{mm}$

APARIENCIA DEL GRANO PULIDO DE ARROZ SEGÚN LA VARIEDAD (*)	
Grano con centro o panza mediana	11 a 19 %

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*):	LÍMITES
Color	Característico del producto.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000319

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

	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.

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS
Plomo	0,5 mg/kg
Cadmio	0,1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

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 más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto NOM-247-SSA1-2008 o su equivalente.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000320

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa de polietileno transparente sellada térmicamente elaborada con materiales sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

Para el embalaje costales o cajas de cartón 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 debe cumplir lo especificado en la norma oficial mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010-Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria o su equivalente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio. En su caso el envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo 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 plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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.

NORMAS DE REFERENCIA

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(521) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000321

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

- NMX-FF-035-SCFI-2017, Productos Alimenticios No Industrializados para uso humano - Cereales - Arroz Pulido - (Oryza Sativa) Especificaciones y Métodos de Prueba.
- CODEX STAN 198 - 1995 - Norma del Codex para el Arroz
- 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 pruebas.
- NOM-116-SSA1-1994. Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena o gasa.
- NOM-002-SCFI-2011, productos preenvasados, contenido neto, tolerancias y métodos de verificación.
- 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-251-SSA1-2009. Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(877) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000322

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

AVENA EN HOJUELA

DESCRIPCIÓN:

Es el producto obtenido de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privados de sus tegumentos y sometido a procesos de limpieza, precocción y laminado adicionados o no de aditivos. Envasado en bolsa, sellada herméticamente.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	400 g.
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres	Máximo 10 %
Humedad	Máximo 12.0%
Cenizas	Máximo 2.0%
Proteínas (Nx5.83)	Mínimo 10.0 %
Extracto etéreo	Mínimo 5.0 %
Fibra dietética	Mínimo 6.0 %
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50g

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Aspecto	Laminar, hojuelas pequeñas
Olor	Avena tostada, exenta de olores anormales
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.
Textura	Firmes y secas al tacto.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Hongos y Levaduras	Máximo 100 UFC/g
Coliformes Totales	Máximo 10 UFC/g
Salmonella spp en 25 gramos	Negativo
Coliformes fécales	Negativo
CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	Máximo 0,5 mg/Kg
Cadmio	Máximo 0,1 mg/Kg
Aflatoxinas	Máximo 20 µg / kg

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000323

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026
"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA
EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

ADITIVOS

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña organica e inorganica o suciedad.

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

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa de polietileno transparente sellado térmicamente elaborada con materiales sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

Para el embalaje costales nuevos o cajas de cartón 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 (**)

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio. En su caso el envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

NÓMADA CO. S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000324

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026
"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA
EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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 códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo 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 plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000325

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026
"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-002-SCFI-2011. Productos preenvasados, contenido neto tolerancias y métodos de verificación
- NOM-086-SSA1-1994. Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales
- NMX-F-289-NORMEX-2014 Alimentos-Hojuela de avena-Especificaciones y métodos de prueba.
- NOM-113-SSA1-1994. Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
- NOM-111-SSA1-1994. Bienes y servicios. método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
- 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-608-NORMEX-2011. Alimentos-determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y Suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. DOF 16 de mayo de 2016.
- NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000326

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026
"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA
EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

FRIJOL PINTO

DESCRIPCIÓN: Leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilionoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L, pre envasado o a granel, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional. Las semillas y vainas de estas plantas se usan como alimentos y en la producción de forraje. Son hierbas rastreras y trepadoras con folíolos de tres hojas. El color de sus flores tiene tonalidades rosas, lilas y violetas. Sus semillas, lo que conocemos como frijol propiamente, tiene forma de riñón y crecen en una vaina comestible como legumbre. Categoría I

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS (*)		LÍMITES
Contenido Neto		500 g.
Humedad		8.5 a 13.0 (+/- 0.5) %
Tiempo de cocción		55 a 70 min.
*Especificaciones Límites máximos de calidad (%)		
Categoría: I		
Impurezas y materia extraña:		
Piedra		0.50
Otros		0.30
Total		0.80
Granos dañados		
Agentes meteorológicos		0.80
Hongos		0.50
Insectos y roedores		1.00
Desarrollo germinal		0.10
Total		2.40
Variedades		
Contrastantes		0.75
Afines		1.50
Total		2.25
Granos defectuosos		
Partidos o quebrados		1.50
Manchados		2.00
Ampollados		2.00
Total		5.50
Presencia de plaga		0.00
Suma total		10.95

Fuente: NMX-FF-038-SCFI-2016

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000327

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de la variedad de grano
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	Libre de sabores extraños
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme propias del grano.

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

Fuente: Codex Alimentarius

ADITIVOS
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

No deberá contener pelos de roedor o excretas o cualquier otro material ajeno al producto y deberá cumplir con lo señalado en la Tabla Especificaciones de calidad.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

NOMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000328

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026
"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

EMPAQUE O ENVASE

Se deben envasar en bolsa de polietileno transparente sellado térmicamente elaborados de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

EMBALAJE

Para el embalaje se debe usar costales o cajas de cartón 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 (**)

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio. En su caso el envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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 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 códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad.

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(870) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE,
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000329

NÓMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES

Los granos de frijol destinados al consumo humano, en ningún caso deben aceptarse con evidencias de haber sido tratados para semillas de siembra, ni con aplicaciones de plaguicidas u otros productos químicos que no cuenten con registro sanitario de uso en salud pública.

Los granos de frijol deben estar exentos de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana; no deberán rebasar los límites máximos para residuos establecidos por las autoridades competentes en la materia.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo 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 plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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.

NORMAS DE REFERENCIA

- NMX-F-608-NORMEX-2011. Determinación de proteínas en alimentos -método de ensayo (prueba)
- NMX-F-613-NORMEX-2017. Alimentos-determinación de fibra cruda en alimentos-método de prueba.
- NMX-F-615-NORMEX-2018. Alimentos-determinación de extracto etéreo (método soxhlet) en alimentos- método de prueba.
- Norma del Codex para determinadas legumbres Codex Stan 171-1989
- NMX-FF-038-SCFI-2016. productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas - frijol (*Phaseolus vulgaris* L.) - especificaciones y métodos de prueba.

NÓMADA CO. S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000330

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

- 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.

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000331

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026
"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA
EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

ENSALADA DE VERDURAS

DESCRIPCIÓN:

Las verduras envasadas en recipientes de cierre hermético, son aquellos productos elaborados con vegetales o mezclas de éstos, que pudieran tener o no medio de cobertura, adicionados de otros ingredientes y aditivos; sometidos a un tratamiento térmico ya sea antes o después de ser envasados para garantizar su estabilidad biológica y, por lo tanto, su conservación. Envase en lata con mezcla de zanahoria, chícharo, papa y ejote.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	220 g.
Masa drenada	Mínimo 105 g
Sólidos solubles (%)	Máximo 12
pH	5.5-6.5
Sodio	Menor a 350 mg/100g

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de cada verdura con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las verduras y exento de olores extraños.
Sabor	A verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños.
Textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesófilos anaerobios	Negativo.
Mesófilos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios	Negativo.
Termofílicos aerobios	Negativo.

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Plomo	1.0 mg/Kg
Arsénico	1.0/mg/kg
Cadmio	0.2 mg/Kg
Estaño*	100 mg/Kg

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

ADITIVOS

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000332

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O 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.

Debe estar herméticamente sellado y deberá ser metálico lata sin alteración de sellado, abre fácil, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio. En su caso el envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

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

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA DE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000333

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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 códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo 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 plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

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

NORMAS DE REFERENCIA

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000334

NÓMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

- NOM-130-SSA1-1995.- Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
- NMX-F-028-1981- Alimentos para humanos-Chícharos envasados.
- NMX-F-419-1982- Productos alimenticios para uso humano-Ejotes envasados
- 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 mayo de 2016

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000335

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026
"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA
EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

ELOTE DORADO

DESCRIPCIÓN:

Las verduras envasadas en recipientes de cierre hermético, son aquellos productos elaborados con vegetales o mezclas de éstos, que pudieran tener o no medio de cobertura, adicionados de otros ingredientes y aditivos; sometidos a un tratamiento térmico ya sea antes o después de ser envasados para garantizar su estabilidad biológica y, por lo tanto, su conservación. Envase en lata con elote dorado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS (*)	LÍMITES
Contenido Neto	220 g.
Masa drenada	Mínimo 105 g
Sólidos solubles (%)	Máximo 15
pH	5.5-6.5
Sodio	Menor a 350 mg/100g

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES (*)	LÍMITES
Color	Característico de cada verdura con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las verduras y exento de olores extraños.
Sabor	A verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños.
Textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (*)	LÍMITES
Mesófilos anaerobios	Negativo.
Mesófilos aerobios	Negativo.
Termofílicos anaerobios	Negativo.
Termofílicos aerobios	Negativo.

CONTAMINANTES QUÍMICOS (*)	LÍMITES MÁXIMOS (mg/kg)
Plomo	1.0 mg/Kg
Arsénico	1.0/mg/kg
Cadmio	0.2 mg/Kg
Estaño*	100 mg/Kg

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

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFÉRICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA DE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000336

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026
"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA
EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

ADITIVOS

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias de la SSA.

MATERIA EXTRAÑA (*)

El producto debe estar exento de materia extraña.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por al menos 6 meses a partir de su recepción y se encuentren en buenas condiciones.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se debe proteger de plagas o de contaminantes físico, químico o biológico.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de 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, lo únicos permitidos con los que han sido registrados por la Comisión Intersecretarial para el Control del Proceso y Uso de Plaguicidas, Fertilizantes y Sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST).

EMPAQUE O 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.

Debe estar herméticamente sellado y deberá ser metálico lata sin alteración de sellado, abre fácil, que garanticen su estabilidad, que eviten su contaminación sin alterar su calidad y especificaciones sanitarias.

EMBALAJE

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

ETIQUETADO (**)

(Para el Envase y Embalaje). Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. La tinta debe ser grado alimenticio. En su caso el envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000337

NOMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026
"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA
EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100g o 100mL
Contenido energético*	Kcal
Proteína	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 códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, es importante que la planta procesadora cumpla con la siguiente Normatividad:

NOM-251-SSA1-2009 - Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/ aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo 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 plagas	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente	Vencida
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000338

NÓMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026
"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA
EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

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

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-130-SSA1-1995.- Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
- NMX-F-028-1981- Alimentos para humanos-Chícharos envasados.
- NMX-F-419-1982- Productos alimenticios para uso humano-Ejotes envasados
- 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 mayo de 2016.

NÓMADA CO, S. DE R.L. DE C.V.

NOMBRE DEL LICITANTE

ADÁN MARTÍNEZ SÁNCHEZ
REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000339

NÓMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026
"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

ANEXO 10 PROPUESTA ECONÓMICA

Chihuahua, Chihuahua a 10 del mes de marzo de 2026.

**COMITÉ DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS
Y CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL MUNICIPIO DE CHIHUAHUA
PRESENTE:**

Propuesta económica que presenta NOMADA CO, S. DE R.L. DE C.V., para participar en la licitación pública presencial identificada bajo el número LP/DIF/05/2026, relativa a la "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026" solicitado por la SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL MUNICIPIO DE CHIHUAHUA.

PARTIDA ÚNICA: ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026

CONTENIDO DE PAQUETES ALIMENTARIOS							
No.	Producto	Empaque	Peso	Unidad de medida	Cantidad	Costo unitario (IVA INCLUIDO)	Subtotal (IVA incluido)
1	Azúcar estándar. Marca Cosecha Selecta	Bolsa	500	g	1	\$ 35.00	\$ 35.00
2	Aceite vegetal comestible. Marca Cristal	Botella	500	ml	1	\$ 38.00	\$ 38.00
3	Frijol pinto Marca Mitodo	Bolsa	500	g	2	\$ 31.00	\$ 62.00
4	Arroz pulido tipo super extra Marca Mitodo	Bolsa	500	g	1	\$ 29.00	\$ 29.00
5	Galleta animalitos Marca Cuetara	Bolsa	500	g	1	\$ 46.00	\$ 46.00
6	Atún aleta amarilla en agua Marca Tuny	Lata	140	g	1	\$ 26.00	\$ 26.00
7	Elote dorado Marca La Costeña	Lata	220	g	1	\$ 18.00	\$ 18.00
8	Ensalada de verdura Marca La Costeña	Lata	220	g	1	\$ 18.00	\$ 18.00
9	Mayonesa clásica / estándar sin sabores añadidos Marca Hellmann's	Bote	190	g	1	\$ 37.00	\$ 37.00
10	Pure de tomate Marca La Costeña	Brick	210	g	1	\$ 15.00	\$ 15.00
11	Avena en hojuelas Marca Granvita	Bolsa	400	g	1	\$ 32.00	\$ 32.00
12	Café soluble Marca La Oriental	Bolsa	30	g	2	\$ 15.00	\$ 30.00
13	Pasta para sopa Marca Mitodo	Bolsa	200	g	1	\$ 14.00	\$ 14.00
14	Harina de trigo Marca El Globo	Paquete	1000	g	1	\$ 26.00	\$ 26.00
15	Cereal de trigo inflado Marca Chachitos	Bolsa	250	g	1	\$ 38.00	\$ 38.00
16	Jabón de tocador Marca Rosa Venus	Barra	150	g	1	\$ 20.00	\$ 20.00
17	Pasta dental fluorada Marca Colgate	Tubo	50	ml	1	\$ 28.00	\$ 28.00
18	Papel higiénico 4 rollos 160 hojas c/u Marca Iris	Paquete			1	\$ 28.00	\$ 28.00

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000003

NÓMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026 "ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"

Mochila o bolsa multiusos de material ecológico biodegradable (Non-owen) con tirantes y asa, Medidas aprox. 37x75cm +/- 5 cms. Color: Azul Logo institucional incluido 	Mochila o bolsa	1	\$ 30.00	\$ 30.00
Y contará con la leyenda: <i>"Este programa es de carácter público, no es patrocinado, ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan los contribuyentes. está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo a la ley aplicable y ante la autoridad competente".</i>				IMPORTE TOTAL POR DESPensa (IVA INCLUIDO) \$ 570.00

Todos los productos alimenticios tendrán una caducidad mínima de 6 meses y presentarán empaques en los que se identifique el nombre del producto, gramaje, y contenido nutrimental que cumpla con los requisitos de normatividad vigentes en la materia.

Los productos no alimenticios se presentarán separados con un empaque/bolsa de plástico transparente cerrada.

Ningún producto se presentará en empaque de vidrio.

La totalidad de los productos serán empacados adicionalmente en una bolsa de plástico transparente para posteriormente ser introducidos en el paquete que a continuación se describe:

Las despensas serán empacadas en una mochila y/o bolsa multiusos de material ecológico biodegradable (Non-owen) con tirantes y asa. Medidas aprox. 37x75cm +/- 5 cms.

Color: Azul

Logo institucional incluido

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000004

NÓMADA

LICITACION PUBLICA PRESENCIAL No. LP/DIF/05/2026

"ADQUISICIÓN DE DESPENSAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTARIO Y DE DESARROLLO HUMANO PARA EL ADULTO MAYOR 2026, REQUERIDO POR LA SUBDIRECCIÓN DE ATENCIÓN ALIMENTARIA"



Y contará con la leyenda:

"Este programa es de carácter público, no es patrocinado, ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan los contribuyentes, está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo a la ley aplicable y ante la autoridad competente".

SUMATORIA TOTAL DE LOS COSTOS UNITARIOS (IVA INCLUIDO) CON LETRA: QUINIENTOS SETENTA PESOS 00/100 M.N.

- El importe total incluye el I.V.A., es en moneda nacional y permanecerá vigente durante el plazo de ejecución del contrato respectivo.
- El pago se realizará de conformidad a lo establecido en las presentes bases.
- El jabón de tocador, la pasta dental fluorada, el papel higiénico y la mochila o bolsa multiusos de material ecológico biodegradable con tirantes y asa si aplican para I.V.A., lo demás productos aplica tasa 0 (cero), o se encuentran exentos de cualquier impuesto.

NÓMADA CO, S. DE R.L. DE C.V.

ADÁN MARTÍNEZ SÁNCHEZ
REPRESENTANTE LEGAL

NOMBRE DEL LICITANTE

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE

NÓMADA CO, S. de R.L. de C.V.
RFC, NOM210210275

ventas@nomada.one
(800) 967 4284

PERIFERICO DE LA JUVENTUD 3106, INTERIOR PISO 17, HACIENDA SANTA FE
C.P. 31215, CHIHUAHUA, CHIHUAHUA.

000005