



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.

SUMINISTRO DE DESPENSAS (PARTIDA 3 Y 4)

CONTRATO ABIERTO PARA EL SUMINISTRO DE DESPENSAS (PARTIDA 3 Y 4), QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO, EN LO SUCESIVO "EL SISTEMA", REPRESENTADO POR LA SUBDIRECTORA GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS, LA C.P. VERÓNICA DEL PILAR ZAVALA PÉREZ, Y POR LA OTRA PARTE LA PERSONA MORAL, "ALIMENTOS Y SUMINISTRO MYR, S. A. DE C.V." REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR SU APODERADO LEGAL, EL C. ALFREDO TORRES TRUCIOS, EN LO SUCESIVO "EL PROVEEDOR", Y CUANDO ACTÚEN CONJUNTAMENTE SE LES DENOMINARÁ "LAS PARTES", DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

1. "EL SISTEMA" declara:
 - 1.1. Que es un Organismo Público Descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, regulado por la Ley Orgánica del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo.
 - 1.2. Que tiene por objeto la promoción del bienestar social, servicios de promoción de Asistencia Social, la prestación de servicios en ese campo, impulsar el crecimiento físico y mental de la niñez quintanarroense, apoyar el desarrollo de la familia y la comunidad; así como la realización de las demás acciones que establezcan las disposiciones legales aplicables.
 - 1.3. Que su representación legal recae en la Subdirectora General Administrativa, la C.P. Verónica del Pilar Zavala Pérez, quién acredita su personalidad de conformidad con el Acuerdo Delegatorio de Facultades Específicas publicado el día 15 de mayo de 2023, en el Periódico Oficial del Estado de Quintana Roo.
 - 1.4. Que tiene establecido su domicilio en la Avenida Adolfo López Mateos No. 441, Col. Campestra, C.P. 77030 en la ciudad de Chetumal, Estado de Quintana Roo mismo que señala para los fines y efectos legales del presente contrato, con R.F.C. SDI-850828-SX9.
 - 1.5. Que cuenta con la suficiencia presupuestal para hacer frente a las erogaciones que se originen en este contrato proveniente de la fuente de financiamiento: Fondo de Aportaciones Múltiples (FAM Asistencia Social) 2025, proveniente de la partida 44101 de conformidad con el oficio No. SDIF/DDGSDIF/SDGAA/DRF/DCP/060325-010/2025 de fecha 06 de marzo de 2025.
 - 1.6. Que una vez cumplidos los requisitos fijados por el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo para el ejercicio de los recursos y a efecto de contratar el suministro de despensas (partida 3 y 4), se procedió a formalizar el pedido y el contrato como resultado de la Licitación Pública Nacional número LP-QROO-DIF-N7-2025, con fundamento en los Artículos 19, inciso a), 21 fracción I, 30 y 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo y bajo los preceptos establecidos en el Artículo 134 Constitucional.
2. "EL PROVEEDOR" declara:
 - 2.1. Que la empresa SUMINISTRO MYR S.A DE C.V., es una Sociedad Anónima de Capital Variable, constituida conforme a la Ley General de Sociedades Mercantiles, que acredita su existencia legal mediante testimonio de la escritura pública número 6,877, volumen CLVII, expedida a los 17 días del mes de febrero del año 2010, otorgada ante la fe del Lic. Félix Jorge David González, Titular de la Notaría Pública número Treinta cuatro de la Ciudad de Villahermosa, Tabasco.
 - 2.2. Que su apoderado legal, el C. Alfredo Torres Trucio, cuenta con las facultades suficientes para firmar el presente contrato, conforme se desprende del testimonio de escritura pública número 46,496, expedida el día 11 de octubre del año 2021, ante el licenciado Rafael Gutiérrez Ruiz, titular de la Notaría Pública número 31, de la Heroica Ciudad de Puebla de Zaragoza. El apoderado se acredita con copia simple de su credencial para votar número de folio 1405002339318, con clave de elector TRTRAL75031821H200, expedida por el Instituto Nacional Electoral, manifestando bajo protesta de decir verdad, que, a la fecha de firma del presente instrumento, dichas facultades no la han sido limitadas, restringidas o canceladas de forma alguna.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro de Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

59/2025

Página 1 de 156



- 2.3. Que su Registro Federal de Contribuyentes es **SMR1002172M8**, y que su domicilio fiscal lo tiene ubicado en la calle Islas del Sur No. 1015, entre calle Borneo y calle Diego Díaz de Berlanga, colonia Antigua Nogalar, C.P. 66484, San Nicolás de los Garza, Nuevo León.
- 2.4. Que es de nacionalidad mexicana y conviene que aun cuando llegare a cambiar de domicilio fiscal, seguirá considerándose como mexicana por cuanto a este contrato se refiera y en no invocar la protección de ningún gobierno extranjero, bajo pena en caso de faltar a ello, de perder todo derecho derivado del mismo beneficio de la Nación Mexicana.
- 2.5. Que no se encuentra comprendido en los supuestos establecidos en el artículo 39 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestaciones de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.
- 2.6. Que se encuentra inscrito al Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Quintana Roo, bajo el folio **02BKEN25**, tal y como lo acredita con copia de dicho documento con vigencia del 02 de enero del 2025 al 31 de diciembre del 2025.
- 2.7. Que conoce plenamente los requisitos del programa y las condiciones técnicas y administrativas respecto de la firma de pedidos y/o contratos referidos en este, así como las disposiciones legales de carácter federal para estas obligaciones.

3. DE "LAS PARTES"

Por lo expuesto en las declaraciones y reconociendo mutua y recíprocamente la personalidad con la que en este acto se ostentan, "LAS PARTES" convienen someterse a las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA. - OBJETO DEL CONTRATO.

El presente contrato se obliga al suministro de despensas (partida 3 y 4), con las características, especificaciones, cantidades y unidad de medida requeridas en las bases de la Licitación Pública Nacional No. **LP-QROO-DIF-N7-2025**, tal y como lo ofertó y que constan en el **ANEXO ÚNICO** adjunto al presente instrumento jurídico que una vez firmado por "LAS PARTES", formará parte integral del mismo.

SEGUNDA. - MONTO DEL CONTRATO.

"LAS PARTES" acuerdan que el suministro de los bienes alimenticios para la partida 3 y 4 que otorgue "EL PROVEEDOR" referidos en la cláusula que antecede, "EL SISTEMA" cubrirá el subtotal mínimo de **\$34,169,289.28** (Treinta y cuatro millones ciento sesenta y nueve mil doscientos ochenta y nueve pesos 28/100 M.N.), más un subtotal máximo de **\$85,423,223.20** (Ochenta y cinco millones cuatrocientos veintitrés mil doscientos veintitrés pesos 20/100 M.N.) los productos alimenticios no causan impuestos. "EL PROVEEDOR" se obliga a mantener fijos los precios establecidos en su propuesta durante la vigencia del contrato.

TERCERA. - VIGENCIA DEL CONTRATO.

Convienen "LAS PARTES" que la vigencia del presente contrato será a partir de la firma y hasta el **31 de diciembre del 2025** y/o hasta que se cumplan y queden saldadas todas y cada una de las obligaciones que deriven del presente instrumento jurídico, a entera satisfacción de "EL SISTEMA".

CUARTA. - FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en moneda nacional dentro de los veinte días naturales siguientes al de la presentación de la factura debidamente requisitada y aprobada por la Dirección de Recursos Materiales, Servicios Generales y de Archivos una vez recepcionados de conformidad los servicios, previa instrucción de ejecución de pago que efectúe "EL SISTEMA" a través de la Dirección de Recursos Financieros, mediante transferencia electrónica de fondos a la cuenta bancaria que para tal efecto señale "EL PROVEEDOR". Los datos de facturación serán: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo, con domicilio Avenida Adolfo López Mateos número 441 de la colonia Campestre, C.P. 77030, en la ciudad de Chetumal Q. Roo, con RFC **SD1850828SX9**.

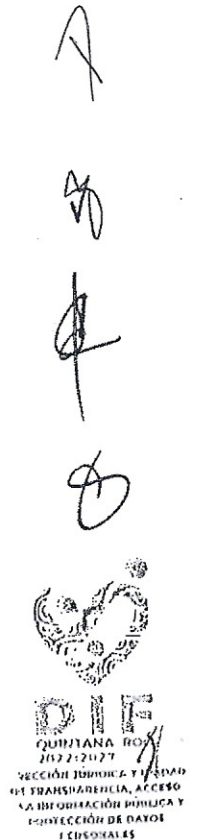
Las facturas deberán presentarse invariablemente en el Departamento de Adquisiciones, ubicado en Av. Adolfo López Mateos no.441, col. Campestre, Chetumal Q. Roo, en días hábiles en horario de 09:00 a 16:00 horas. De igual forma "EL PROVEEDOR" enviara de manera digital las facturas en formato XML y PDF, a través del correo electrónico **licitacionesdif@qroo.gob.mx**, dichos archivos digitales deberán enviarse el mismo día de la presentación de la factura original ante el Departamento de Adquisiciones. El Departamento de Adquisiciones, en un plazo de tres días hábiles siguientes al de la recepción de las facturas correspondientes, llevará a cabo la verificación de los datos tales como: requisitos fiscales, descripción de los bienes, precios unitarios, cantidad

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

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

Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y **SUMINISTROS MYR, S.A. DE C.V.** de fecha 27 de marzo del 2025.

59/2025



de bienes, cálculos, importe, etc. Y si los datos son correctos, continuará el procedimiento para el pago de los bienes. En caso de errores o deficiencias en las facturas y/o su documentación anexa, dentro del plazo de tres días hábiles siguientes al de su recepción, el Departamento de Adquisiciones, rechazará la operación indicando por escrito a "EL PROVEEDOR" las deficiencias que deberá corregir para que las presente de nueva cuenta y reiniciar el trámite de pago, por lo que el plazo reiniciará a partir del día siguiente a la fecha de la nueva presentación. En las facturas que presente "EL PROVEEDOR" deberá desglosarse por separado el impuesto al valor agregado correspondiente.

Acordando ambas partes que dicho pago quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que "EL PROVEEDOR" deba efectuar por concepto de penas convencionales.

QUINTA. -LUGAR, FECHA Y CONDICIONES DE ENTREGA.

Para las Partida 3 y 4, el suministro se hará en un periodo de diez meses. La primera entrega iniciará en el mes de marzo del presente año. El plazo de entrega es de 2 días hábiles a la recepción de la orden de Compra/Distribución, en horario de 9:00 a 15:00 horas.

"EL PROVEEDOR" efectuara el transporte y descargara de los bienes objeto del contrato por su exclusiva cuenta, a su cargo y bajo su responsabilidad, estando facultado "EL SISTEMA" para rechazar dicha mercancía en caso de sufrir algún daño durante su traslado, en las cabeceras municipales, de los domicilios siguientes:

PARTIDA 3

PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACION DE VULNERABILIDAD.						
No.	Clave	Municipio	Responsable	Dirección de entrega	Teléfonos de contacto	Horario de entrega
1	1	Cozumel	Pascual Arceo Martínez	Prolongación Pedro Joaquín Codwel s/n, San Miguel de Cozumel, Q.R.	9861024891	9:00 am a 2:00 pm
2	2	Felipe Carrillo Puerto	María Ysabel Contreras Góngora. Coordinadora de Asistencia Social Alimentaria	Calle Benito Juárez, entre calle 67 y 69, Colonia Centro, Felipe Carrillo Puerto.	9831368650	9:00 am a 2:00 pm
3	3	Isla Mujeres	Shirley Concepción Osorio sosa	Avenida Rancho Viejo, S/N, Isla Mujeres Zona (Continental).	9982415266	9:00 am a 3:30 pm
4	4	Othón P. Blanco	César Sánchez Pech	Av. Álvaro obregón entre esquina calle Rafael e. Meigar s/n, Chetumal, Q. Roo	9838336515	9:00 am a 2:00 pm
4	4	Othón P. Blanco (DIF QROO)	Víctor Gilberto Rodríguez Vitorín	Bodega DSPC: Camellias 264 entre José María Morelos y Av. Francisco I. Madero, David Gustavo, Chetumal, Q.R., C.P. 77013	9838366795	9:00 am a 2:00 pm

Handwritten signatures and initials on the right side of the table.



"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro de Desayunos (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

5	5	Benito Juárez	Lic. Ricardo José Medina Sosa	Zona urbana ejidal Manzana 18, lote 1 y 2, L1, Salón de usos múltiples, Avenida Rancho Viejo, Isla Mujeres Zona (Continental), C.P. 77528.	9981158752 Oficina: (01) 9988888921 y 9988888922 Ext. 118	8:00 am a 12:00 pm (después de la 1 no hay personal)
5	5	Benito Juárez (Representación Zona Norte)	Lic. Raquel Jiménez Jiménez / Ady Ramos	Región 234, manzana 41, lote 4, calle 106, entre avenida costa maya y calle 103, Cancún, Q.R., C.P. 77510	9981306041 / 9981809788 Oficina: 9982673640	8:00 am a 3:00 pm
5	5	Benito Juárez (Representación Zona Norte DIF Pílares)	Lic. Sandra Yuridia Ramos, subdirectora de Atención a la familia/ Nancy Karina Avendaño, Promotora DIF Pílares	Sm. 259 L17 M70, Av. Bugambillas Y Av. Margaritas En Villas Otoch. Paraíso	9982937293/ 9981683332	8:00 am a 3:00 pm
6	6	José María Morelos	Claudia Nataly Hernández Pech	Calle chilam balam s/n entre Av. José Ma. Morelos y Calle Jacinto Canek, Col. Centro, José Ma. Morelos. CP. 77890	9841358322	9:00 am a 2:00 pm
7	7	Lázaro Cárdenas	Mtra. Greysl Piedad Osorio Ortega. Coordinadora de Asistencia Alimentaria del SMDIF	Calle 5 de Febrero, Colonia Centro, Kantunilkín, Lázaro Cárdenas, Q. Roo.	9842047022	8:30 am a 2:00 pm
8	8	Solidaridad	Lic. Mayra Olvera Esquivel, Directora de Atención a la Infancia/ Teresa Mecías Hernández	Calle 40 norte x 45 norte, lote 1 manzana 106, Colonia Zazil Ha (CADI), Playa del Carmen, Q.R.	9848060283	9:00 am a 3:00 pm
9	9	Tulum	Daniel Maya Sánchez / Victoria Álvarez de la cruz, Directora de atención ciudadana.	Calle 24 de Noviembre entre Javier Rojo Gómez y Rafael E. Melgar. Tulum, Q.R. C.P.77760.	9848763007 /9842549736	9:00 am a 3:00 pm



"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperuos (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE CV. de fecha 27 de marzo del 2025.



10	10	Bacalar	Ligia Isabel Pech Moreno	Av. 25 x calle 30 B y 32, Col. Colonia Benito Juárez	9831362240	9:00 am a 2:00 pm
11	11	Puerto Morelos (Leona Vicario)	Víctor Orozco González, Aux. Administrativo/ Enlace de Desayunos Fríos	Calle Bagre Manzana 22 lote 1, esquina con Av. Constituyentes	9985401360	8:00 am a 10:00 am

PARTIDA 4

PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS.						
No.	Clave	Municipio	Responsable	Dirección de entrega	Teléfonos de contacto	Horario de entrega
1	1	Cozumel	Pascual Arceo Martínez	Prolongación Pedro Joaquín Codwel s/n, San Miguel de Cozumel, Q.R.	9861024891	9:00 am a 2:00 pm
2	2	Felipe Carrillo Puerto	María Ysabel Contreras Góngora. Coordinadora de Asistencia Social Alimentaria	Calle Benito Juárez, entre calle 67 y 69, Colonia Centro, Felipe Carrillo Puerto.	9831368650	9:00 am a 2:00 pm
3	3	Isla Mujeres	Shirley Concepción Osorio sosa	Avenida Rancho Viejo, S/N, Isla Mujeres Zona (Continental).	9982415266	9:00 am a 3:30 pm
4	4	Othón P. Blanco	César Sánchez Pech	Av. Álvaro obregón entre esquina calle Rafael e. Melgar s/n, Chetumal, Q. Roo	9838336515	9:00 am a 2:00 pm
4	4	Othón P. Blanco (DIF QROO)	Victor Gilberto Rodriguez Vitorín	Bodega DSPC: Camélias 264 entre José María Morelos y Av. Francisco I. Madero, David Gustavo, Chetumal, Q.R., C.P. 77013	Cel. 9838366795	9:00 am a 2:00 pm
5	5	Benito Juárez	Lic. Ricardo José Medina Sosa	Zona urbana ejidal Manzana 18, lote 1 y 2, L1, Salón de usos múltiplez, Avenida Rancho Viejo, Isla Mujeres Zona (Continental), C.P. 77528.	Cel. 9981158752, Oficina: (01) 9988888921 y 9988888922 Ext. 118	8:00 am a 12:00 pm (después de la 1 no hay personal)

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desayunos (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTRUS MYR. S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



5	5	Benito Juárez (Representación Zona Norte)	Lic. Raquel Jimenez Jimenez / Ady Ramos	Región 234, manzana 41, lote 4, calle 106, entre avenida costa maya y calle 103, Cancún, Q.R., C.P. 77510	Cel. 9981306041 / 9981809788 Oficina: 9982673640	8:00 am a 3:00 pm
5	5	Benito Juárez (Representación Zona Norte DIF Pilares)	Lic. Sandra Yuridia Ramos, Subdirectora de Atención a la familia/ Nancy Karina Avendaño, Promotora DIF Pilares	Sm. 259 L17 M70, Av. Bugambillas Y Av. Margaritas En Villas Otoch. Paraíso	Cel. 9982937293/ 9981683332	8:00 am a 3:00 pm
6	6	José María Morelos	Claudia Nataly Hernández Pech	Calle Chilam balam s/n entre Av. José Ma. Morelos y Calle Jacinto Canek, Col. Centro, Jose Ma. Morelos. CP. 77890	Cel. 9841358322	9:00 am a 2:00 pm
7	7	Lázaro Cárdenas	Mtra. Greysi Piedad Osorio Ortega. Coordinadora de Asistencia Alimentaria del SMDIF	Calle Calle 5 de Febrero , Colonia Centro, Kantunilkín, Lázaro Cárdenas, Q. Roo.	Cel.9842047022	8:30 am a 2:00 pm
8	8	Solidaridad	Lic. Mayra Olvera Esquivel, Directora de Atención a la Infancia/ Teresa Meclas Hernandez	Calle 40 norte x 45 norte, lote 1 manzana 106, Colonla Zazil Ha (CADI), Playa del Carmen, Q.R.	Cel. 9848060283	9:00 am a 3:00 pm
9	9	Tulum	Daniel Maya Sánchez / Victoria Álvarez de la cruz, Directora de atención ciudadana.	Calle 24 de Noviembre entre Javier Rojo Gomez y Rafel E. Melgar. Tulum, Q.R. C.P.77760.	Cel. 9848763007 /9842549736	9:00 am a 3:00 pm
10	10	Bacalar	Ligia Isabel Pech Moreno	Av. 25 x calle 30 B y 32, Col. Colonia Benito Juárez	Cel. 9831362240	9:00 am a 2:00 pm
11	11	Puerto Morelos (Leona Vicario)	Victor Orozco González. Aux. Administrativo/ Enlace de Desayunos Frios	Calle Bagre Manzana 22 lote 1, esquina con Av. Constituyentes	Cel. 9985401360	8:00 am a 10:00 am

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro de Desayunos (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y
 SUMINISTROS MYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



SEXTA. - ADMINISTRACIÓN Y VIGILANCIA DEL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Queda entendido por los otorgantes, que los servidores públicos responsables por parte de "EL SISTEMA" como Administrador del Contrato, será el Titular de la Dirección de Recursos Materiales, Servicios Generales y de Archivos y como Supervisor Técnico del Contrato la Dirección de Seguimiento de Programas Comunitarios de "EL SISTEMA". Por lo que en vinculación supervisarán la entrega, recepción y adecuado suministro de los bienes y tramitarán en su caso, la garantía de los bienes y/o la garantía de cumplimiento de contrato, según corresponda.

SEPTIMA.- ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS BIENES.

A fin de dar cumplimiento al contrato, "EL PROVEEDOR" se obliga a suministrar los alimentos objeto del presente instrumento, en excelentes condiciones de integración, sanidad y manejo, cumpliendo las características y condiciones que se establecen en el Manual de buenas prácticas de higiene y sanidad (1999); la Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2002); el Código internacional CAC/RCP 3-1969; así como las Normas Oficiales Mexicanas aplicables: NOM-155-SCFI-2003, NOM-184-SSAI-2002, NOM-051-SCFI/SSAI-2000, NOM.251-SSAI-2009, NOM-086-SSAI-1994, así mismo todas las que se encuentren constituidas en el apartado de ANEXO UNICO.

Los bienes objeto del contrato deberán cumplir con las especificaciones técnicas señaladas en el ANEXO UNICO que se encuentra adjunto al presente instrumento jurídico y que una vez firmado forma parte integral del mismo.

OCTAVA- GARANTIA DE LOS BIENES.

El periodo de garantía requerido será conforme a lo indicado en el ANEXO UNICO en cuanto a caducidad se refiere y contra vicios ocultos, defectos de fabricación o calidad inferior a la propuesta; dicho periodo será contado a partir de la fecha de recepción que se otorgue en el lugar de entrega de los bienes; por lo cual, "EL PROVEEDOR" se obliga, durante el periodo de garantía, a hacer la reposición total de mismo, cuando se compruebe alguna deficiencia en su calidad o vicio oculto, dentro de un plazo no mayor a tres días hábiles contados a partir de la fecha de notificación, que podrá ser vía electrónica; para lo cual "EL PROVEEDOR" saldará los gastos que hayan sido generados por motivo de dicha operación.

"EL PROVEEDOR" quedará obligado ante "EL SISTEMA" a responder de la calidad inferior a la que oferta, defectos de fabricación y vicios ocultos, dando cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 42 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con los Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.

NOVENA. - DE LAS FIANZAS.

"EL PROVEEDOR" se compromete a entregar los bienes en tiempo y forma, además deberá cumplir con las características y especificaciones previstas, a entera satisfacción de "EL SISTEMA", para lo cual, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 40 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo se obliga a otorgar a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo:

I. Fianza expedida por una Institución Afianzadora Mexicana, autorizada para tal efecto, por un importe de \$8,542,322.32 (Ocho millones quinientos cuarenta y dos mil trescientos veintidós pesos 32/100 M.N.) equivalente al 10% del monto máximo total adjudicado con impuestos incluidos, para responder en caso de incumplimiento del contrato.

II. Fianza expedida por una Institución Afianzadora Mexicana, autorizada para tal efecto, por el 10% del monto máximo total adjudicado con impuestos incluidos, por un importe de \$8,542,322.32 (Ocho millones quinientos cuarenta y dos mil trescientos veintidós pesos 32/100 M.N.) para responder en caso de defectos y vicios ocultos.

Documentos que permanecerán en custodia de "EL SISTEMA" durante la vigencia del contrato, reintegrándola a "EL PROVEEDOR" una vez que se elabore el Acta de Entrega-recepción por la Dirección de Recursos Materiales, Servicios Generales y de Archivos de "EL SISTEMA", toda vez que haya concluido el suministro de los bienes adjudicados objeto del presente contrato.

"EL PROVEEDOR" tendrá un plazo máximo de diez días naturales para hacer la entrega de estas garantías; una vez transcurrido dicho plazo y no habiendo cumplido con la entrega de estos documentos será rescindido administrativamente el contrato y sancionado conforme a la ley.

Dichas fianzas deberán contener las siguientes declaraciones expresas:

a) Que las fianzas se otorgan en los términos de este contrato.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desayunos (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR. S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

59/2025



b) Que, en caso de prórroga del presente contrato, automáticamente la vigencia de las fianzas se prorrogará en concordancia con dicha prórroga.

d) Que, para liberar las fianzas, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito de "EL SISTEMA".

e) Que la Institución Afianzadora acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en el artículo 95 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, para la efectividad de dicha garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso de cobro de intereses que prevé el artículo 95 Bis del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.

f) Que la Afianzadora se somete a la jurisdicción de los Tribunales competentes de la Ciudad de Chetumal, Quintana Roo, renunciando al fuero que pudiera corresponderle en razón de su domicilio o por cualquier otra causa.

g) Que las fianzas permanecerán en vigor durante la substanciación de todos los recursos legales o juicios que se interpongan, hasta que se pronuncie resolución definitiva, de forma tal que su vigencia no podrá acotarse en razón del plazo de ejecución del contrato principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia.

DÉCIMA. - RELACIÓN OBRERO PATRONAL.

"EL PROVEEDOR", como patrón del personal que ocupa con motivo del objeto del presente contrato, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de trabajo y seguridad social. "EL PROVEEDOR" conviene por lo mismo, responder de todas las reclamaciones que sus trabajadores presenten en su contra o en contra de "EL SISTEMA", en relación con los trabajos contratados, deslindando a "EL SISTEMA" de cualquier reclamación al respecto, por lo que éste no podrá ser considerado Patrón sustituto y/o solidario.

De igual forma, "EL PROVEEDOR" está obligado a asegurar de la forma que él considere conveniente, a su personal, equipo y materiales de su propiedad, con el fin de evitar por causas extraordinarias, un detrimento en la calidad de los bienes.

DÉCIMA PRIMERA. - EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

"EL SISTEMA", sin perjuicio de la aplicación de las penas convencionales que procedan, ejecutará la garantía de cumplimiento, cuando "EL PROVEEDOR" incurra en cualquiera de las siguientes conductas:

1. No cumpla el objeto del presente contrato conforme al plazo de entrega establecido en la cláusula quinta de este instrumento.

2. Se rescinda administrativamente el presente instrumento, por causas imputables a "EL PROVEEDOR", para lo cual la aplicación de la garantía de cumplimiento será proporcional al monto de las obligaciones incumplidas.

3. Cuando durante y con posterioridad al término de la vigencia del presente contrato, se detecten vicios ocultos, defectos de fabricación o calidad inferior a la propuesta de los bienes suministrados, y éstos no hayan sido atendidos por "EL PROVEEDOR" en el plazo de veinticuatro horas siguientes a la notificación por parte de "EL SISTEMA".

Por cualquier otro incumplimiento por parte de "EL PROVEEDOR" respecto de las obligaciones estipuladas en el contrato.

DÉCIMA SEGUNDA. - RELACIÓN OBRERO PATRONAL.

"EL PROVEEDOR", como patrón del personal que ocupe con motivo del objeto del presente contrato, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de trabajo y seguridad social. "EL PROVEEDOR" conviene por lo mismo, responder de todas las reclamaciones que sus trabajadores presenten en su contra o en contra de "EL SISTEMA", en relación con los trabajos contratados, deslindando a "EL SISTEMA" de cualquier reclamación al respecto, por lo que éste no podrá ser considerado Patrón sustituto y/o solidario.

De igual forma, "EL PROVEEDOR" está obligado a asegurar de la forma que él considere conveniente, a su personal, equipo y materiales de su propiedad, con el fin de evitar por causas extraordinarias, un detrimento en la calidad de los bienes.

DÉCIMA TERCERA. - RESPONSABILIDAD.

"EL PROVEEDOR" será responsable de incumplimiento, cuando los bienes objeto del presente contrato no se obtengan de acuerdo con lo estipulado en el presente instrumento, o bien si éstos se realizan en contravención a las especificaciones dadas por "EL SISTEMA".



DÉCIMA CUARTA. - CESIÓN DE DERECHOS.

Le es expresamente prohibido a "EL PROVEEDOR" ceder total o parcialmente los derechos que adquiere en virtud de la celebración del presente contrato. Con excepción de los derechos de cubro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento de "EL SISTEMA".

DÉCIMA QUINTA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL Y TERMINACIÓN ANTICIPADA.

"EL SISTEMA" podrá suspender en cualquier momento, temporalmente en todo o en parte, los efectos del presente contrato por causas justificadas o por razones de interés general sin que ello implique su terminación definitiva. El presente contrato podrá continuar produciendo todos sus efectos legales una vez que hayan desaparecido las causas que motivaron dicha suspensión.

Para efectos del presente contrato, se entiende como causa de interés general los casos en que se altere el orden social, la economía, los servicios públicos, la salubridad, la seguridad del medio ambiente de las zonas de la región, así mismo, cuando por causas naturales (sismos, tormentas, ciclones, incendios, etc.) o de fuerza mayor (inestabilidad social o política, guerra, etc.), exista la necesidad de retirar recursos asignados a la adquisición de los bienes objeto del presente contrato, para apoyar económicamente las acciones que se requieran implementar para la restauración del orden social, "EL SISTEMA" lo comunicará a "EL PROVEEDOR" de forma fehaciente a fin de que esté enterado.

"EL SISTEMA" podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato, sin responsabilidad para ella sin necesidad de que medie resolución judicial alguna, por causas de interés general o cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir el bien contratado conforme a este contrato, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio a "EL SISTEMA", o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad emitida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno del Estado de Quintana Roo.

DÉCIMA SEXTA. - RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.

"EL SISTEMA" podrá rescindir administrativamente este contrato, sin más responsabilidad para el mismo y sin necesidad de resolución judicial alguna, cuando "EL PROVEEDOR" incurra en cualquiera de las causales siguientes:

- A. En falsedad total o parcial, respecto de la información proporcionada para la celebración del presente contrato.
- B. Cuando se haya agotado el monto límite de la aplicación de las penas convencionales.
- C. Cuando el "EL PROVEEDOR" no subsane la falta que le fuese notificada, ya sea en el personal, equipo o materiales que proporcione para brindar los bienes.
- D. Cuando el "EL PROVEEDOR" modifique cualquier característica de los bienes contratados.
- E. En caso de que no entregue la garantía de cumplimiento del contrato a la firma del contrato.
- F. Incumpla en cualquiera de las obligaciones establecidas en las cláusulas del presente contrato.

DÉCIMA SÉPTIMA. - PROCEDIMIENTO DE RESCISIÓN.

"EL SISTEMA" podrá en cualquier momento rescindir este contrato por las causas y cumpliendo el procedimiento, según corresponda a cualquiera de los supuestos siguientes:

- A. Incumplimiento de alguna de las cláusulas del presente contrato, en tal caso, "EL SISTEMA" lo comunicará por escrito a "EL PROVEEDOR", a fin de que éste, en un plazo máximo de diez días calendario, exponga lo que a su derecho convenga. Si transcurrido el plazo "EL PROVEEDOR" no manifiesta nada en su defensa o si después de analizar las razones aducidas por éste, "EL SISTEMA" estima que las mismas no son satisfactorias, dictará la resolución que proceda.
- B. La contravención a las disposiciones, lineamientos, procedimientos y requisitos que establece la Ley de adquisiciones, arrendamientos y prestación de servicios relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo, y demás disposiciones sobre la materia, producirá la rescisión inmediata sin responsabilidad para "EL SISTEMA"; además de que se apliquen las penas convencionales conforme a lo establecido en este instrumento para lo cual "EL SISTEMA" comunicará por escrito a "EL PROVEEDOR", a fin de que en un plazo máximo de diez días calendario exponga lo que a su derecho convenga; si transcurrido ese plazo "EL PROVEEDOR" no manifiesta nada en su defensa o si después de analizar las razones aducidas por éste, "EL SISTEMA" estima que las mismas no son satisfactorias, dictará la resolución que proceda.

Lo anterior con fundamento en el artículo 45 de la mencionada Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

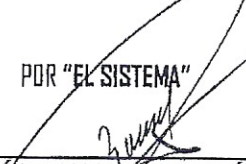


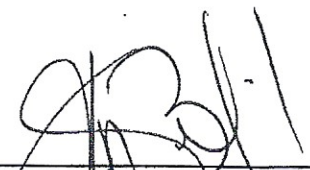
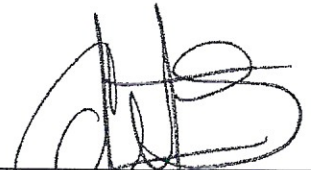
En el entendido que además de la pena convencional a la que se haga acreedor por incumplimiento y rescisión de contrato, "EL PROVEEDOR" será inhabilitado para presentar propuestas o celebrar contratos para adjudicarse o arrendar bienes y servicios para la administración pública estatal en un período no menor de seis meses y no mayor a dos años a partir de que la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno del Estado de Quintana Roo lo haga público, conforme al artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.

Las penas y sanciones previstas en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo son independientes de las de orden civil o penal, que pueden derivar de la comisión de los mismos hechos.

DÉCIMA OCTAVA. - JURISDICCIÓN.

Para la interpretación y cumplimiento del presente contrato, así como para todo aquello que no esté expresamente estipulado en el mismo, las partes se someten a la jurisdicción de los Tribunales Competentes de la ciudad de Chetumal, Quintana Roo; por lo tanto "EL PROVEEDOR" renuncia el fuero que pudiera corresponderle por razón de su domicilio presente, futuro o por cualquier otra causa.

El presente contrato está regulado conforme a lo que dicta la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo, Código Civil para el Estado Libre y Soberano de Quintana Roo, la Constitución de los Estados Unidos Mexicanos y las demás leyes y disposiciones aplicables; se firma en cuatro tantos originales, quedando uno en poder de "EL PROVEEDOR" y los restantes en poder de "EL SISTEMA", en la ciudad de Chetumal, capital del Estado de Quintana Roo, el día 27 de marzo del 2025.

 POR "EL SISTEMA"	 DIF QUINTANA ROO 702212027 SECCIÓN JURÍDICA Y LEGAL DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES	 POR "EL PROVEEDOR"
C.P. VERÓNICA DEL PILAR ZAVALA PÉREZ. SUBDIRECTORA GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS DEL SISTEMA DIF Q. ROO.		C. ALFREDO TORRES TRUCIO. REPRESENTANTE LEGAL.
TESTIGOS		
 M.E.D. GLORIA VERÓNICA BUENFIL SILVA. DIRECTORA DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES Y DE ARCHIVOS DEL SISTEMA DIF Q. ROO.		 C.P. ANTONIO MORALES OROPEZA DIRECTOR DE SEGUIMIENTO DE PROGRAMAS COMUNITARIOS DEL SISTEMA DIF QUINTANA ROO.

ANEXO ÚNICO



ANEXO 7 PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACION PÚBLICA NACIONAL.
No. LP-0R00-DIF-N7-2025

SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE
LA FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
Presente. -

Alfredo Torres Trucios, en mi carácter de Apoderado Legal de la empresa Suministros M Y R, S.A. de C.V., bajo protesta de decir verdad presento
el siguiente:

ANEXO 7

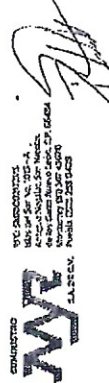
PROPUESTA ECONOMICA

LICITACIÓN: LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. LP-0R00-DIF-N7-2025 SUMINISTRO DE ALIMENTOS PARA DESAYUNOS
ESCOLARES Y DESPENSAS. PARTIDAS: 3 Y 4

DIA	MES	AÑO
27	3	2025

NOMBRE DEL LICITANTE	SUMINISTRO M Y R, S.A. DE C.V	R.F.C.	SMR1002172M8
DOMICILIO:	ISLAS DEL SUR 1015.- A. Antiguo Nogalar, San Nicolas de los Garza, Nuevo León C.P. 66484		
FABRICANTE	DISTRIBUIDOR_X_		

PARTIDA 3: PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACION DE VULNERABILIDAD



Handwritten signatures and initials.

Isias del sur No. 1015.- A. Antiguo Nogalar, San Nicolas de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (61) 36743670 - PUE (222) 2890403
RFC: SMR1002172M8

Handwritten signatures and initials.



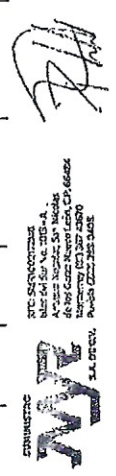
"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desayunos (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y
SUMINISTROS MYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. LP-OROO-DIF-07-2025

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD PROPUESTA		IMPORTE	
				MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO
3.1	<p>CANASTA ALIMENTARIA: ATENCION ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACION DE VULNERABILIDAD. ENVASADA EN BOLSA QUE INCLUYA LA LEYENDA "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO. QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA", CUMPLIR CON LA GUÍA DE IMAGEN GRÁFICA INSTITUCIONAL VIGENTE, ASÍ COMO LO ESPECIFICADO EN LA EIASADC VIGENTE. LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.</p> <p>3.1.- 1 PZAACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA (BOTELLA DE 1 L), MARCA PATRONA</p> <p>Producto alimenticio comestible producido por semillas de fécula, grasas saturadas, crecimiento de fuentes vegetales, elaborado exclusivamente con un tipo de aceites.</p> <p>Para la obtención del aceite desacidificado se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuyos composiciones prevalezcan transglucídicos y que poseerán de la siguiente forma designación comercial. Los aceites cuyos provenientes de otra designación comercial que no sea la indicada en el presente programa.</p> <p>Este producto debe estar libre de cualquier materia extraña.</p> <p>Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SAGP, SAGP y/o empresas afines.</p> <p>El empaque debe estar libre de cualquier materia extraña, debe ser resistente a la humedad, al contacto del producto con plomo, papel, cartón, vidrio, plástico o cualquier otro material que pueda afectar el producto, ya que su alto contenido de grasas lo hace propenso a la rancidez.</p> <p>El contrato de pliego es aplicable a todas las áreas del área de alimentación, transporte, se deben tomar medidas preventivas para evitar la contaminación con alto límite de uso de plásticos. En caso de modificaciones, las mismas serán las que han sido registradas por la COPAFI para su uso en pliego de alimentos.</p> <p>Envases y embalajes. El empaque debe estar fabricado de material sanitario, resistente a fricción y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.</p> <p>El empaque debe estar libre de cualquier materia extraña que afecte la protección adecuada a las empresas 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 envase.</p> <p>El empaque debe estar libre de cualquier materia extraña que afecte la protección adecuada a las empresas 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 envase.</p> <p>SO-FI-SAAI-2010 Elaboración comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASADC</p>	DESPENSA	\$689.03	43,176	107,940	\$28,885,035.28	\$72,215,098.20



NTC SUCROSA
A
Avenida Soledad San Nicolás
de los Gales, Nuevo León, C.P. 66202
S.A. DE CV. Puerto General del Valle

Handwritten signatures and initials.

RFC: SMR1002172M8
Islas del sur No. 1015 - A Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Gales, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono NTY (81) 36743670 - PUE (222) 2880408



"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTRADORS MYR, S. A. DE CV. de fecha 27 de marzo del 2025.

SECRETARÍA DE JUSTICIA Y FEDE
TRANSPARENCIA Y ACCESO
A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y
PROTECCIÓN DE DATOS
PERSONALES



ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. LP-000-DIF-INT-2025

Fecha. La fecha de la ejecución debe ser el día de la ejecución.
Proceso. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos
mínimos establecidos de producción de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta
productora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2003.
El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se
establece en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2003.
comunicación por plátano o de contaminación félica, químicas y biológicas
REFERENCIAS:
Norma para Análisis Vegetales Especificaciones CMS 210-1998. Enmendada 2021.
Norma Mexicana NOM-400-SCFN-2018. Alimentos-Aceto Vegetal Conectado.- Especificaciones.
Especificaciones.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
Anexo por el que se determinan los aditivos y colorantes en alimentos, bebidas y suplementos
alimentarios, su uso y etiquetación sanitaria.
Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-2010. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos,
bebidas o suplementos alimentarios.
Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-2010. Especificaciones generales de etiquetado para
alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.- Información

3.2.- 1 PZA-ARROZ PULIDO SUPER EXTRA (BOLESA 1 MS) MARCA EL PRESNO
Producto obtenido de los granos de arroz (premoledados a la especie Oryza sativa L. al que se le ha
quitado la cascara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula, que constituye el salvado del grano de
arroz. Grado de calidad superior extra.
El arroz debe ser de tipo largo que el grano de arroz puede presentarse hasta un 0.5% de
impurezas y humedad máxima en peso de 14.5% de agua, más del 0.3% de fibra soluble.
Cualquier cuerpo o materia extraña al grano de arroz pulido, incluyendo los puntos del grano que pasan a
través de una criba de orificios circulares de 1.40 mm de diámetro, se consideran impurezas e material
extraño.
No debe contener más de 60 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de sus
heces y otros residuos.
Vista de aspecto. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades
fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el
SEDFP, SMDIF o cualquier alimentario.
Condiciones de almacenamiento. El arroz debe almacenarse limpio, seco y seco, evitando el
mojamiento. El control de plagas es aplicable a todos los arroz del almacenamiento y transporte. Se deben tomar
medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de
infestación, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en
alimentos.
Empaque y empuje. El arroz debe estar fabricado de material sintético, resistente a tracción y que
garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas,
sensoriales y nutricionales.

El empuje debe estar fabricado de material resistente que ofrezca la protección adecuada a las
características del producto. El arroz debe estar en un empaque que permita el almacenamiento y
distribución. El empuje deberá ser resistente a la rotura o corte del empuje.
Etiquetado. La etiqueta del empuje debe cumplir con los requisitos establecidos en la NOM-051-
SCFI-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas
preenvasados.- Información.
Cualquier otro requisito que no se mencione en estas bases de licitación, se considerará que debe
cumplir con el estándar público. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.

Table with 5 empty rows for specifications.

myr
S.A. DE C.V.
REGISTRADO
MEX-24-05-A-1318-A
Antonio Rodríguez San Román
Calle Comercio Interior No. 101
Teléfono 981 237 4530
P.O. BOX 528 0465

Handwritten signature

Handwritten signatures and marks

RFC: SMR1002172MB
Islas del sur No. 1015 - A Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 36743670 - PUE (222) 2880408

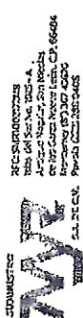




**ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA**

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACION PUBLICA NACIONAL.
No. LP-QROO-DIF-07-2025

compre con la Onda de Impulso Global Innovación+Agua, así como lo especificado en la EIASDDC vigente. La meta en la selección debe ser de gases ahorrados.
Proceso. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumple con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSE-C-2002.
El proveedor deberá garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente contrato en la NOM-251-SSE-C-2002, Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.
REFERENCIAS:
Norma Mexicana NMXC-FI-Q05-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano - Cereales - Requisitos.
Norma Oficial Mexicana NOM-267-SSA1-2008, Prácticas y servicios. Cereales y sus productos.
Cereales, harinas de cereales, almidón o semolina. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, semillas o semolina o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Métodos de prueba.
Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSE-C-2002, Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.
Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSE-C-2002, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas - Información comercial y sanitaria.
3.3.- 2 PIZAS ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA (CONTENIDO NETO 140 GRAMAS DRENADA 100G) MARCA FRESH LABEL.
Producto etiquetado a partir de la carne de atún, procesado de la especie Thunnus albacares o alifan, lista servida entre otros, pudiendo ser en hojuelas o pizza. Está la empresa que cada elemento debe de contener, emvasado en recipientes cerrados herméticamente (lata) y esterilizados inmediatamente para asegurar su conservación.
Vienen envueltos. El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.
El proveedor debe garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las referencias físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SAGDIF o espacios a su vez.
Cualquiera de los alimentos. El alimento debe estar libre de insectos, larvas y sus, evitando el contacto del producto con agua, paredes, techos o superficies sucias.
El proveedor debe garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las referencias físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales a partir de la fecha de recepción en el establecimiento donde procesan alimentos.
Emvasado y material. El emvasado debe estar fabricado de material sanitario, resistente e higiénico y que cumpla con los requisitos establecidos en las referencias físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales.
El empaque debe estar fabricado de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los alimentos para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente deberá tener la capacidad para resguardar la totalidad de los pesos sin dársele escape.
El proveedor debe garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las referencias físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales a partir de la fecha de recepción en el establecimiento donde procesan alimentos.
Etiquetado. La etiqueta del emvasado debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la NOM-051-SCFI-SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas - Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", así como el logotipo del programa.
El proveedor debe garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en la EIASDDC vigente. La meta en la selección debe ser de gases ahorrados.



Handwritten signatures and initials: S, A, X, P, S, B.

RFC: SMR1002172M8
Isías del sur No. 1015 - A. Amiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484.
Teléfono MYR Y (81) 36743670 - PUE (222) 2880408

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Pizzas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTRUS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

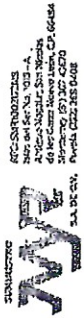




ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACION PUBLICA NACIONAL
No. LP-0800-DIF-NT-2025

Procesos. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos
de higiene y seguridad, el proveedor deberá contar con un programa de control de calidad que se
establezca en la NOM-051-SSA1-2003. Dicha licencia a cabo en vehículos limpios, protegidos de
contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.
Norma Oficial Mexicana NOM-235-SES-2000. Aseo y bondad preservados- Denominación --
Especificaciones- Información comercial y métodos de prueba.
Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009. Procesos y servicios. Productos de la pesca, frozen.
Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de peces.
Norma Oficial Mexicana NOM-252-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-253-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-254-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-255-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-256-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-257-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-258-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-259-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-260-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-261-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-262-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-263-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-264-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-265-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-266-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-267-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-268-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-269-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-270-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-271-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-272-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-273-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-274-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-275-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-276-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-277-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-278-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-279-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-280-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-281-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-282-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-283-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-284-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-285-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-286-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-287-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-288-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-289-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-290-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-291-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-292-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-293-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-294-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-295-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-296-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-297-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-298-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-299-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.
Norma Oficial Mexicana NOM-300-SSA1-2003. Alimentos. Alimentos chatarras y subproductos de carne hemática
y ornamental.



Handwritten signature

Handwritten signatures and initials

RFC: SMIR1002172M8
Isias del sur No. 1015 - A. Antiguo Nogalar, San Nicolas de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 36743670 - PUE (ZZZ) 2880408



ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACION PUBLICA NACIONAL
No. LP-CROO-016-107-2025

Etiquetas: La etiqueta del frasco debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la NOM-051-SCT/SSA-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.- Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

Envase: El envase debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la NOM-051-SCT/SSA-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.- Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

Proceso: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2003, Especificaciones sanitarias para establecimientos que elaboran alimentos y bebidas empaquetados al vacío, así como se establezca en la NOM-251-SSA1-2003. Deben llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

REFERENCIAS:
Norma Mexicana NMXC-209-NORQUE/2014. Alimentos. Higiene de arena.- Especificaciones y Métodos de Prueba.
Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2003. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, semillas o amoladas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, semillas o amoladas o sus mezclas. Productos de panificación. Derivados y preparaciones de cereales y sus derivados. Alimentos para bebés.
Alimentos, su uso y disposiciones sanitarias.
Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2003. Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCT/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.- Información comercial y sanitaria.

3.5.-1 PZA CARNE DE RES DESHERRADA (BOLSA TIPO POUCH DE 200 G), MARCA, NADAL

Producto elaborado a partir de carne de res, la cual debe ser cocida y completamente desmenuada. El producto debe estar envasado en bolsa tipo pouch de material plástico, con un tamaño limitado para asegurar su inocuidad y estabilidad biológica a temperaturas ambiente, sin conservadores.

Impurezas y materia extraña. Los productos químicos deberán estar exentos de metales pesados. Las semillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7mm.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicas y químicas durante un periodo de 12 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF. SMDF. (Máximo de 12 meses).

Condiciones de almacenamiento. El alimento debe almacenarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacenamiento y transporte. Se deben tomar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación. En caso de encontrar plagas, debe ser reportado al área de manejo autorizada por COFEPRIS para su eliminación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y etiquetado. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e hincio y que genere la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, nutricionales y organolépticas.

El envase debe estar fabricado de material resistente que evite la contaminación durante el transporte para impedir al 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.

Etiquetas. La etiqueta del frasco debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la NOM-051-SCT/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.- Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".



Handwritten signatures and initials.

RFC: SMR1002172M8
Islas del Sur No. 1015 - A Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 36743670 - PUE (222) 2880408



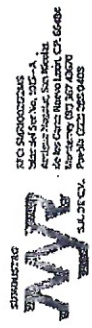
"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desmenuado (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V., de fecha 27 de marzo del 2025.



ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACION PUBLICA NACIONAL.
No. LP-0900-DIF-N7-2025

<p>concluir partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIAS-00C vigente. La foto en la etiqueta debe ser de gran calidad, con fondo blanco y sin marcas de agua. Las imágenes de los productos, del alimento base y los recipientes de los alimentos deben ser de alta calidad y con un mínimo espesor de 0.5 mm. En caso de ser necesario, se imprimirá en la planta procesadora con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. El transporte de los alimentos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o que cumplan con las normas de higiene y bioseguridad.</p> <p>REFERENCIAS: Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba. Norma Oficial Mexicana NOM-239-SSA1-1984, Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y colorantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Estrategia Nacional de Alimentos, 2014, Última edición y Descripción. Con anterioridad vigente. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Productos y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCT/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas. Información comercial y sanitaria.</p>	<p>3.5.-1 BZA, CHICHAROS CON ZANAHORIA ENVASADOS (LATA, CONTENIDO NETO 420 GRAMOS DREMNADA 210 G) MARCA FRESH LABEL</p> <p>Las verduras envasadas en recipientes de cierre hermético son aquellos productos obtenidos a partir de vegetales enteros, trozos y finjidos, envasados con un método líquido de cobertura adecuada, en recipientes de cierre hermético y sometidos a procesamiento térmico. Deben ser presentados en envases que permitan asegurar su conservación.</p> <p>Manera de corte. El producto debe estar en estado de manada.</p> <p>Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDEJ. SMR. El producto deberá conservarse en condiciones de almacenamiento. El almacenamiento debe estar en recipientes limpios, frescos y secos, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.</p> <p>El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacenamiento y transporte. Se deben tomar medidas preventivas para evitar la infestación con el fin de evitar el uso de plaguicidas. En caso de ser necesario, se debe utilizar un producto autorizado por el SEDEJ para su aplicación en establecimientos donde procesen alimentos.</p> <p>Envase y empaque. El envase debe estar fabricado de material sintético, resistente e hincable, que no interactúe con el alimento o con sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El empaque debe ser de material sintético, resistente e hincable, que no interactúe con el alimento o con sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El empaque debe estar fabricado de material sintético, resistente e hincable, que no interactúe con el alimento o con sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El empaque debe estar fabricado de material sintético, resistente e hincable, que no interactúe con el alimento o con sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.</p> <p>Etiquetado. La etiqueta del mismo debe ser cumplimentada a los requisitos establecidos en la NOM-051-SCT/SSA1-2010. La información que debe estar presente en la etiqueta es la siguiente: Nombre del producto, información comercial y sanitaria, fecha de recepción. Este programa es público, salvo a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIAS-00C</p>
--	--

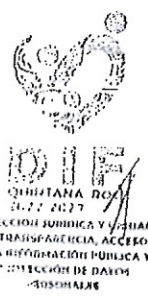


RTO SUBDIRECCIONES
SECE-34 Calle No. 210-A
C. P. 97000 Mérida, Yucatán
Teléfono 011 999 966666
Teléfono 011 999 966666

Islas del sur No. 1015 - A Antigua Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 36746870 - PUE (222) 2880408

Handwritten signatures and initials in the right margin.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.





ANEXO 7 PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO. SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO. SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS. BASES DE LICITACION PUBLICA NACIONAL. No. LP-0900-0167-2025

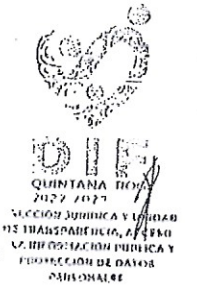
Inicio: La firma de la oferta debe ser de grado universalidad.
Proceso: Comenzará en el momento de la convocatoria del sistema de licitación. Comenzará con la recepción de las propuestas de postores de la licitación y terminará con la adjudicación de la licitación.
El proveedor deberá cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-2020, Normas mexicanas en cuanto a los productos en la NOM-051-SCFI-2020, Dado énfasis a cabo en vehículos limpios, propulsores de combustible por plasma o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.
Norma Oficial Mexicana NOM-033-SSA1-2018, Alimentos empaquetados en recipientes de cierre hermético y sellado o tratamiento térmico, disposiciones y especificaciones sanitarias.
Norma Oficial Mexicana NOM-039-SSA1-2019, Alimentos empaquetados en recipientes de cierre hermético, requisitos sanitarios, disposiciones y especificaciones sanitarias.
Especificaciones técnicas de Alimentos empaquetados en recipientes de cierre hermético y sellado o tratamiento térmico, disposiciones y especificaciones sanitarias.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y castigos en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-2020, Productos de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimentarios.
Norma Oficial Mexicana NOM-001-SCFI-SSA1-2010, Especificaciones sanitarias de estufado para alimentos y bebidas no susceptibles para conservación, información sanitaria y sanitaria.

3.7.- 1 LATA ENSALADA DE VERDURAS ENVASADA (LATA, CONTENIDO NETO 410 GRAMOS DRENADEADO GI, MARCA FRESH LABEL.

Las verduras empaquetadas en recipientes de cierre hermético son aquellos productos empacados a partir de vegetales azules, verdes y rojos, frescos, lavados con un método líquido de cobertura adecuada, en recipientes de cierre hermético y sellado o tratamiento térmico, en recipientes de cierre hermético de capacidad mínima de 1 kg por lata, se conservarán durante el periodo de las disposiciones para asegurar su conservación.
Método de higiene: aditivos, gases y zoonosis.
Vida de anaquel: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales al menos 5 meses a partir de la fecha de recepción en el establecimiento de almacenamiento. El alimento debe conservar tiempo, sabor y aspecto, evitando el deterioro por contaminación por microorganismos, plagas, insectos, hongos y otros factores.
Embalaje: El proveedor podrá reducir la intensidad y ser de menor volumen. Se debe tener en cuenta que el empaque debe permitir el uso de equipos automatizados por COPE/PISE para su aplicación en recipientes de cierre hermético.
El empaque debe estar fabricado de material resistente que permita la protección adecuada a los productos. El empaque debe ser de tipo rígido, impermeable, resistente a la humedad y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resistir la tensión de las pláticas sin deformarse, cuyo momento provoque la ruptura o distorsión del alimento.
El empaque debe cumplir con los requisitos de etiquetado establecidos en la NOM-051-SCFI-SSA1-2020. El empaque debe cumplir con los requisitos de etiquetado establecidos en la NOM-051-SCFI-SSA1-2020. El empaque debe cumplir con los requisitos de etiquetado establecidos en la NOM-051-SCFI-SSA1-2020. El empaque debe cumplir con los requisitos de etiquetado establecidos en la NOM-051-SCFI-SSA1-2020.
Proceso: Comenzará en el momento de la convocatoria del sistema de licitación. Comenzará con la recepción de las propuestas de postores de la licitación y terminará con la adjudicación de la licitación.

Handwritten signatures and stamps. Includes the logo of SUMINISTROS MYR S.A. DE C.V. with address: Av. Antigua No. 244, San Nicolás de los Garza, Nuevo León, C.P. 66604. Phone: (51) 567-6570.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Comensales (Partido 3 y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

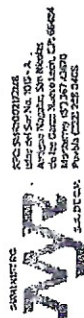




**ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA**

Gobierno del Estado de Quintana Roo.
Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo.
Subdirección General Administrativa y de Archivos.
Bases de Licitación Pública Nacional.
No. LP-0900-DIF-Nº-2025

<p>procesadora cumple con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plomo o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p>REFERENCIAS: Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1985. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Norma Mexicana NOM-F-029-1981. Alimentos para humanos. Cuchetas envasadas. Norma Mexicana NOM-F-030-1981. Alimentos para animales. Cuchetas envasadas. Acuerdo por el que se determinan los sellos y vocablos para el etiquetado de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados: Información comercial y sanitaria.</p>	<p>S.B. - 1 PZA. FRIJOL NEGRO EN GRANO (BOLSA DE 1 KG) MARCA SANTA BARBARA</p> <p>Producto obtenido a partir de granos pertenecientes a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilionoideae. Sólidos Phasoleus y especie vulgaris L. preenvasado, germinado para consumo directo, que se produce en el territorio nacional y de calidad extra en la variedad tipo rojo.</p> <p>Debe cumplir con la tabla Especificaciones físico-químicas y estar libre de insectos o partes de insectos, hongos, bacterias, virus, nematodos, parásitos, toxinas, pesticidas, plaguicidas, antibióticos, colorantes, aditivos, conservantes, metales pesados, radiación ionizante, fitotoxinas, micotoxinas y sustancias al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMOIF o expendio alimentarias.</p> <p>Condiciones de almacenamiento. El alimento debe almacenarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pesticidas, parásitos, insectos o superficies sucias. Se debe evitar la acción del sol.</p> <p>El control de plagas es aplicable a todas las fases del manejo incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearse, sólo se permite el uso de aquellos autorizados por COPESAGS para su aplicación en establecimientos de procesamiento alimentario.</p> <p>El control de plagas debe realizarse de manera periódica, residente e itero y que garantice la estabilidad del producto de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.</p> <p>El empaque debe estar fabricado de material resistente que evite la contaminación adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y transporte. El empaque debe estar limpio y libre de olores y sabores que alteren las características de los productos.</p> <p>El etiquetado debe cumplir con la Ley Federal de Protección al Consumidor y las disposiciones de la Ley de Etiquetado. La etiqueta del insumo debe ser cumplimiento a los requisitos establecidos en la NOM-051-SCFI/ISSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas: Información comercial y sanitaria, así como la Ley Federal de Protección al Consumidor y el Reglamento de Etiquetado de Alimentos y Bebidas. La información debe estar en español y en español con letra clara y legible.</p> <p>El etiquetado debe cumplir con la Ley Federal de Protección al Consumidor y las disposiciones de la Ley de Etiquetado. La información debe estar en español y en español con letra clara y legible.</p> <p>El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plomo o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p>
---	---



RFC: SMRT1002172M8
Islas del sur No. 1015 - A-Arriago Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono: MTY (81) 35743670 - P.U.E. (222) 2880408

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature that appears to be 'RUI' and several smaller initials.





**- ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA**

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
Nº. LP-QROO-DIF-N7-2025

<p>REFERENCIAS: Norma Mexicana NMX-FE-038-SCFE-2016. Productos Alimenticios No. Industrializados Para Consumo Humano - Fabbicosos - Frijol (Phaseolus vulgaris L.) especificaciones y métodos de prueba. 1998 Emendada 2019. Norma General para los Contaminantes y sus Toxinas Presentes en los Alimentos y Plenas CDS 199-1998 Emendada 2019. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones cambiantes. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Norma Oficial Mexicana NOM-054-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.- Información comercial y sanitaria.</p>	<p>3.9.- 1 PZA ALUBIA BLANCA EN GRANO (BOLSA DE 1 KG) MARCA EL LABRADOR Producto obtenido a partir de granos secos y limpios destinados al consumo humano, procedente de plantas de algunas especies pertenecientes a la familia Fabaceae, principalmente de las especies: Phaseolus vulgaris L. que presentan como característica común, un elevado contenido de proteínas y bajo contenido en grasa. Manera extracta. Deberá cumplir con la tabla Especificaciones físicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y sus larvas (Impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos). Vista de paquete. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales el menor 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios. Condiciones de almacenamiento. El alimento debe almacenarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol. El control de plagas es aplicable a todas las fases del almacenamiento, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos. Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente a golpes e impactos y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El empaque debe estar fabricado de material resistente que evite la contaminación adecuada a los procesos para impedir su deterioro al estarlo, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. Etiquetado. La etiqueta del ítem no debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la NOM-051-SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.- Información comercial y sanitaria, incluir el letrero: "Este programa es público, ajeno a cualquier parte política. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Vigencia. La vida en la estufa debe ser de gracia alimenticio. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumple con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. El transporte de los ítems debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en la NOM-051-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminación física, química y biológica. REFERENCIAS: Norma Mexicana NMX-FE-038-SCFE-2016. Productos Alimenticios No. Industrializados Para Consumo Humano - Fabbicosos - Frijol (Phaseolus vulgaris L.) especificaciones y métodos de prueba.</p>
---	---

ADMINISTRATIVO
MYR
S.A. DE C.V.
RFC: SMR1002172M8
Islas del sur No. 1015-A
A Antiguo Nogalar, San Nicolas
de los Garza, Nuevo Leon, C.P. 66484
Teléfono (81) 367 43670
PUE (222) 2880408

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

RFC: SMR1002172M8
Islas del sur No. 1015 - A Antiguo Nogalar, San Nicolas de los Garza, Nuevo Leon C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 367 43670 - PUE (222) 2880408





Suministro S.A. de C.V.

PROPUESTA ECONOMICA - ANEXO 7

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO. SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO. SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS. BASES DE LICITACION PUBLICA NACIONAL. No. LP-DR00-OIF-147-2025

Norma General para los Contaminantes y los Trazas Presentes en los Alimentos y Pizcas CMS 189-1995 Emendada 2019. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SSA1-2009, Pláticas de Niño para el proceso de alimentos. Norma Oficial Mexicana NOM-057-SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, información comercial y sanitaria. 3.10.- 1 PZA. HARINA DE MAÍZ NECTARALIZADO (BOLSA 1 KG) MARCA MASECA. Producto deshidratado obtenido de la molienda de los granos de maíz nectaralizado (Zea Mays) enteros, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de níctico de calcio (Ca), u otros minerales (fortificación). El producto debe estar libre de insectos, no más de un peso de humedad y estar exento de insectos, arena y suciedad, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto. Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el punto de venta. Condiciones de almacenamiento. El producto debe almacenarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto con productos con plagas, parásitos, roedores o superficies sucias. Se debe evitar la luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas se aplicará a toda la zona de almacenamiento y transporte. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar la contaminación de los productos, así como de los empleados, solo se permitirá el uso de zapatos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesen alimentos. Evacuación y ventilación. El servicio debe estar fabricado de material sanitario, resistente y limpio y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, nutricionales y organolépticas. El empaque debe estar fabricado de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al almacenar, o la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para mantener la totalidad de las pláticas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. Antes del primer uso debe dar cumplimiento a los requisitos de higiene establecidos en la NOM-051-SSA1-2009. Etiqueta. El empaque debe cumplir con los requisitos de etiquetado establecidos en la NOM-051-SSA1-2010. Información comercial y sanitaria. Debe incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASDCC vigente. La base en la etiqueta debe ser un grupo alimenticio. El producto debe estar etiquetado con el nombre de los establecimientos de producción de pláticas de Niño y evitar su comercialización, es importante que los productos producidos cumplan con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se especifica en el artículo 10 de la Ley de Protección y Control Alimentario, previsible de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos. REFERENCIAS: Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2009, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harina de cereales, semillas o semillas. Aditivos a base de cereales, semillas, productos de panadería, productos de pastelería. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricional. Métodos de prueba. Norma Mexicana NMX-F-065-S02-2016, Harinas de maíz Nectarizado.

Handwritten initials and stamps.

Handwritten signatures and initials.

RFC: SMR1002172MS
Islas del sur No. 1016 - A Antiguo Nogalar, San Nicolas de los Garza, Nuevo Leon C.P. 66484.
Teléfono INTY (81) 36749670 - PUE (222) 2880408

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del expediente abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.





ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO,
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO,
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS,
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL,
No. LP-QROO-DIF-17-2025

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y condyventas en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones similares.

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios.

Norma Oficial Mexicana NOM-405-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Entidad Integral de Asistencia Social, Abastecimiento y Desarrollo Comunitario Vigentes.

3.11.-1 PZA. MAGNA DE TRIGO INTEGRAL (BOLSA 1 KG) MARCA SAN ELIAS

Producto deshidratado obtenido de la molienda y tamizado de grano maduro, entero, quebrado y seco del género *Triticum*, L., de las especies T. vulgare, T. compactum y T. durum o mezclas de éstas, que conserva la cáscara y sus otros constituyentes hasta obtener un grano de finura adecuada.

Marca comercial: No más de 30 figuraciones de marcas, no más de un palo de marca y estar orientado verticalmente.

Voz de marca: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sanitarias al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMOIF o espacios alimentarios.

Contenido de abastecimiento: El fabricante debe entregar limpios, frescos y aseo, embalaje e información con pluma, penebra, fecha o superficie actual. Se debe evitar la luz directa del sol sobre el producto.

El control de plagas se aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben basar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emergencia, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en granos y envases. El envase debe estar fabricado de material sanitario, robusto e íntegro y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales, y nutricionales.

El embalaje debe estar fabricado de material resistente que evite la penetración de suciedad a las superficies internas y externas, así como la contaminación por plagas, humedad, olores y otros daños. El recipiente tendrá la capacidad para manipular la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del sistema.

Etiquetado: La etiqueta del frasco debe dar cumplimiento a las resoluciones establecidas en la NOM-405-SSA1/2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, así como a las disposiciones de la Ley Federal de Protección al Consumidor, en particular el artículo 100, inciso III, y el artículo 101, inciso III, para cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASAOC Vigente. La letra en la etiqueta debe ser de gran tamaño.

Proceso: Debe ser el mismo que el proceso productivo del producto con los requisitos establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminación física, química y biológica.

Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2000, Productos y servicios. Carnados y sus productos, cereales, harinas de cereales, semillas o semolinos. Alimentos a base de cereales, similares.

Norma Oficial Mexicana NOM-248-SSA1-2000, Productos y servicios. Alimentos a base de cereales, similares.

Norma Oficial Mexicana NOM-249-SSA1-2000, Productos y servicios. Alimentos a base de cereales, similares.

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y condyventas en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones similares.

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
ESTADO DE QUINTANA ROO
SECRETARÍA DE ECONOMÍA
CALLE 63A No. 2015-A,
PUNTA CAN, MUNICIPIO DE TIZIMIN,
QUINTANA ROO, C.P. 66044
TELÉFONO (984) 232 4370
FAX (984) 232 4375

RFC: SMR/1002172M8
Islas del sur No. 1015 - A Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY: (81) 36743670 - PUE (222) 2880408

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.





ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACION PUBLICA NACIONAL.
No. LP-GRCO-DIF-RT-2025

3.13.- 1 PZA. LENTEJA CHICA EN GRANO (BOLSA DE 500 G) MARCA EL PRESNO
Proceso obtenido a partir de la semilla de la lenteja, legumbre que proviene de la planta llamada lens culcitra. Las semillas pueden ser de dos formas dependiendo del tamaño del fruto: grande de 7 a 8 mm y pequeño de 3 a 7 mm y poseen una forma similar a la de las lentejas, destinadas para consumo en sopa, que se cocinan en agua y se utilizan para hacer puré y guisos.
Deberá cumplir con la tabla Especificaciones fisicoquímicas y estar libre de insectos o restos de insectos y suculos (impurezas de origen animal, incluidos insectos muertos).
Vista de aneque. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicas y químicas durante el periodo de almacenamiento.
SEDEJ, SMDI e estacion alimentarias.
Condiciones de almacenamiento. El almacen debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sujas. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.
El empaque debe ser verificable a través del sistema involucrado el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la humedad y con ello evitar el uso de plaguicidas. En caso de estabulacion donde procesen alimentos.
Envase y empaque. El empaque debe ser de material de plástico, resistente e limpio y que permita la ventilación del producto, de su interior que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
El empaque debe estar fabricado de material resistente que ofrezca la protección adecuada a las envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El empaque también debe proteger la calidad o deterioro del alimento.
Etiquetado. La etiqueta del frasco debe ser comprensible a los requisitos establecidos en la NOM-AGF-SCT/ISSA-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas- Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en la Ley de Acceso a la Información Pública".
Procesos. Con el fin de garantizar que todo el proceso procuro del alimento cumple con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-2016, Producción Alimentaria No Invasada Para Consumo Humano - Fibrasas - Frito (Procesos vulgares L) especificaciones y métodos de prueba.
Norma General para los Consumidores y las Tomas Presentes en los Alimentos y Platos CDS 143-1985 Empanada 2011.
REFERENCIAS:
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SAGAR). 2018. Lenteja de grano. Disponible en: https://www.sagar.gob.mx/portal/tema/143-1985-empanada-2011
Norma Mexicana NOM-051-SCFI-2016. Producción Alimentaria No Invasada Para Consumo Humano - Fibrasas - Frito (Procesos vulgares L) especificaciones y métodos de prueba.
Norma General para los Consumidores y las Tomas Presentes en los Alimentos y Platos CDS 143-1985 Empanada 2011.

myr
S.A. DE C.V.
RFO SUBDIRECCION
GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS
CALLE DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO
C.P. 97100
TEL: 998 367 4360
FAX: 998 367 4360

Iselas del sur No. 1015 - A Antigua Nogalar, San Nicolas de los Garza, Nuevo Leon C.P. 66484
RFC: SMRT002172M8
Teléfono MYT (81) 36743670 - PUE (222) 2880408

Handwritten signatures and initials.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despesas (Partida 3 Y 4), celebrada entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.





ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO,
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. LP-0900-DIF-NT-2025

Acuerdo por el que se designan los aditivos y condonaciones en almuerzos, bebidas y suplementos
afirmación, su uso y elipsoidonación similares.

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2008, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos,
bebidas o productos cosméticos.

Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFR/ISSA1-2010, Especificaciones genéricas de etiquetado para
alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas- Información comercial y sanitaria.

3.14.- 1 PZA PASTA INTEGRAL DE TRIGO TIPO CODCO, BOLSA DE 200 G, MARCA MONTE ROSA

Se define la pasta como el producto obtenido por el secado mecánico de almidón, semillas, harinas o
cereales de grano entero desmenuados de trigo con agua y otros ingredientes opcionales
permitidos, molido, laminado o extruido y sometido a un proceso térmico de cocción. Para la
elaboración de las pastas solo se permite el uso de agua de lluvia filtrada a través de
concentrados, se permiten:
aceites, aditivos, colorantes, conservantes, sal, levadura, especias, esencias, aromatizantes,
saborizantes, nutrientes,
Vida de estante. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades
físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de su recepción SEDIF, SINOPF o
Cadena Alimentaria.

Composición y nutrientes. El alimento debe encontrarse frito, fresco y seco, evitando el
contacto del producto con plásticos, papelitos, telcos o superficies sucias. Se debe evitar la luz directa del
sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de hidratos de carbono se promueve la rancidez.
El control de plagas es aplicable a toda la zona del almacén y alrededores del mismo. Se debe tener
medidas preventivas para reducir la contaminación y asegurar la inocuidad de los alimentos. En caso de
contaminación, se debe descartar los alimentos contaminados.
Establecimientos donde procesan alimentos.

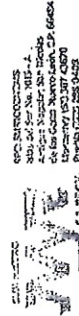
Empaques y embalaje. El empaque debe estar fabricado de material lavable, resistente y limpio y que
garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas,
sensoriales y nutricionales.
El empaque de material resistente que ofrece la protección adecuada a los
productos para protegerlos durante el transporte, 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 ítem.

Etiquetado. La etiqueta del ítem debe cumplir con los requisitos establecidos en la NOM-051-
SCFR/ISSA1-2010 Especificaciones genéricas de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas
preenvasadas- Información comercial y sanitaria. Usar la Norma. Este programa es público, al ser de
carácter público, queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa,
cumplir con la Guía de Ingeniería Institucional Vigencia, así como lo especificado en la EP-5ADIC
vigente. La úna en la etiqueta debe ser de grano ahumado.

Procesos. Con el fin de garantizar la inocuidad y la seguridad de los alimentos que se ofertan, el proveedor
debe cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2008.
El transporte de los ítems debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se
establece en la NOM-251-SSA1-2008. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de
contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos,
cerealistas, harinas de cereales, almidón y semolina. Afirmación a base de cereales. Normas
Científicas y de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos para la Industria Alimentaria.
Norma Mexicana NOM-422-NORMEX-2002, Alimentos-paste- cereales/almidón, demeritificadas,
clasificación comercial y métodos de prueba.

Excepciones. Establecimiento de Alimentos. Alimentación y Desarrollo Comunitario, Vigente.



RFC: SMR1002172M8
Islas del sur No. 1015 - A-Antiguo Nogelar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono.MTY (81) 36743670 - PUE (222) 2880408



"2025, Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperuave (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y
SUMINISTROS MYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACION PUBLICA NACIONAL
No. LP-QROO-DIF-N7-2025

Acuerdo por el que se suministran los aditivos y complementos en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, a uso y consumo de las personas que forman parte del programa "2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo".

Norma Oficial Mexicana NOM-201-SSEA-2023, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Norma Oficial Mexicana NOM-451-SF/ISSA-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preempacados. Información comercial y técnica.

3.15.- 2 PZAS PASTA INTEGRAL DE TRIGO TIPO PLUMA, BOLSA DE 200 G. MARCA MONTE ROSA

Se define la pasta como el producto obtenido por el eminado mecánico de semilla, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigo con agua y otros ingredientes autorizados para permitir, no de las harinas, solo se permite el uso del extracto del género *Triticum durum*, (también, sinomóns, orzo duros).

Harina extraída. El producto deberá estar exento de materias extrañas, piedras, como vidrios, metales, astillas, plásticos e parásitos.

Vista de aspecto. El producto deberá estar en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicas, químicas, biológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de su recepción. SMDIF o entidades autorizadas.

Condiciones de almacenamiento. El alimento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto con plagas, parásitos, insectos o superficies sucias. Se debe evitar el contacto con el suelo del proceso de producción, ya sea en el momento de la recepción o durante el almacenamiento. Para la recepción de los productos se debe utilizar una balanza de precisión adecuada. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emergencia, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y empaque. El empaque de los productos de materia alimenticia, resistido a humedad y que asegure la integridad del producto, se realizará de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El empaque debe estar fabricado de material resistente que otorgue la protección adecuada a los alimentos para impedir su contacto al consumir, a la vez que facilite la manipulación del mismo y su distribución. El recipiente más comúnmente empleado para el empaque de los alimentos es el de cartón. La etiqueta del producto debe cumplir con los requisitos establecidos en la NOM-051-SF/ISSA-2010. Las especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preempacados. Información comercial y técnica, incluir la leyenda "Este producto es apto para ser consumido por cualquier grupo poblacional. Que contiene ingredientes autorizados para su consumo en el programa de apoyo alimentario de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Forestal (SAGARPA)". La etiq en la etiqueta debe ser de gran tamaño legible.

Proceso. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación se imprimará que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSEA-2023, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Establecimiento en la NOM-251-SSEA-2023. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

REFERENCIAS

Norma Oficial Mexicana NOM-257-SSEA-2023, Prácticas y servicios. Comercial y uso productivo.

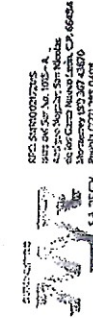
Norma Oficial Mexicana NOM-051-SF/ISSA-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos, bebidas no alcohólicas preempacados. Información comercial y técnica.

Norma Mexicana NOM-051-SF/ISSA-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preempacados. Información comercial y técnica.

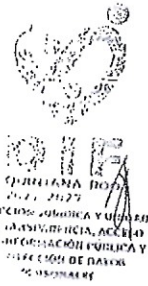
Norma Mexicana NOM-051-SF/ISSA-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preempacados. Información comercial y técnica.

Norma Mexicana NOM-051-SF/ISSA-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preempacados. Información comercial y técnica.

Norma Mexicana NOM-051-SF/ISSA-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preempacados. Información comercial y técnica.



RFC: SMR1002172M8
Istas del sur No. 1015 - A-Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484.
Teléfono MTY. (81) 35749670 - PUE (222) 2880408



"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Este hecho no parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despesas (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

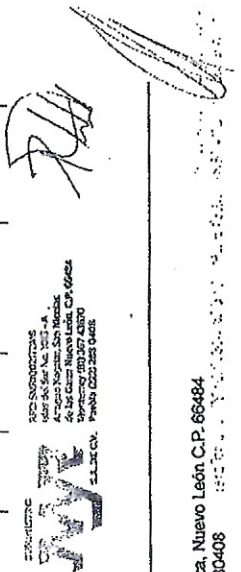


PROPUESTA ECONOMICA

ANEXO 7

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO. SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO. SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS. BASES DE LICITACION PUBLICA NACIONAL No. LP-QROO-DIF-AT-2025

<p>Estadística Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario, Vegetal. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y modificaciones en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2025, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCT/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preembotadas: información comercial y sanitaria.</p>	<p>3.16.1. PUE SABORINAS EN SALSA DE TOMATE (LITRO CONTENIDO NETO 425 G) MASA DRENADE 250 G) MARCA PRESH LABEL</p> <p>Es el producto alimenticio, elaborado con productos comestibles: salsa, limpios y frescos; lleva de cuboza y trépana, empaquetado, acondicionado o no de cubo y escamas cubiero con salsa de tomate, presentándose a los siguientes guisares: Saborinas spp, Etimias spp, Etimias spp, Opuntaria spp.</p> <p>Materia extraña. El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.</p> <p>Vista de etiquetado. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico-químicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el centro de recepción.</p> <p>El producto deberá estar etiquetado de acuerdo con la siguiente información: marca, contenido del producto con datos, parámetros, valores o superficies sacras.</p> <p>El contrato de compra se aplicará a todos los meses del año calendario de recepción. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la pérdida y con ello limitar el uso de plásticos. En caso de emergencia, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su uso en el área de alimentos.</p> <p>Empaquetado y empaque. El producto debe estar empaquetado en material sanitario, resistente e hipoalérgico que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no afecte sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.</p> <p>El empaque debe estar fabricado de material resistente que permita la protección adecuada al producto durante el transporte, almacenamiento y manipulación. El producto no debe estar empaquetado en material que pueda ser absorbido por el producto, como la espuma de poliestireno, que provoque la ruptura o deterioro del empaque.</p> <p>Etiquetado. La etiqueta del litro debe estar cumpliendo a los requisitos establecidos en la NOM-051-SCT/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas empaquetados en cualquier tipo de empaque, con excepción de los empaques para alimentos que se consumen en cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa, cumplir con la Guía de Etiquetado Gráfico Institucional Vegetal, así como lo especificado en la EFASAD-COFEPRIS.</p> <p>La terna en la etiqueta debe ser de grano alveolar.</p> <p>Proceso. Con el fin de garantizar la calidad del producto se debe cumplir con los requisitos establecidos en la Norma Oficial Mexicana NOM-133-SSA1-1985, Alimentos empaquetados en recipientes de diseño normalizado y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.</p> <p>El transporte de los lotes debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en la NOM-051-SSA1-2025. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p>REFERENCIAS: Norma Mexicana NOM-04-E-179-SCT/2001, Productos de la pesca- Saborinas y pescarinas: similares empaquetados. Especificaciones. Norma Oficial Mexicana NOM-02-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca, fresco, refrigerado o congelado. Especificaciones. Norma Oficial Mexicana NOM-133-SSA1-1985, Alimentos empaquetados en recipientes de diseño normalizado y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y modificaciones en alimentos, bebidas y suplementos</p>
--	---



Islas del sur No. 1015 - A Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
RFC: SMR1002172M8
Teléfono MTY (81) 36743670 - PUE (222) 2880408

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE CV, de fecha 27 de marzo del 2025.





ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACION PUBLICA NACIONAL
No. LP-GR000-DIF-AY-2025

El presente es un uso y especificaciones adicionales.
Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos,
bebidas o suplementos alimenticios.
Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-SSA1-2010, Especificaciones particulares de etiquetado para
alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas (identificación general y estándar).

SUBTOT	AL	\$28,886,039.28	\$72,215,098.20
IVA		\$0.00	\$0.00
IEPS		\$0.00	\$0.00
TOTAL		\$28,886,039.28	\$72,215,098.20

EN EL CASO QUE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL EDO. DE Q.ROO, ME OTORQUE LA ADJUDICACION DE LA DEMANDA SOLICITADA, ME OBLIGO EN NOMBRE DE MI REPRESENTADA A SUSCRIBIR EL CONTRATO QUE SE DERIVE, EN LOS TERMINOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN ESTAS BASES DE LICITACION.

ALFREDO TORRES TRUCIOS	APODERADO LEGAL	
NOMBRE	CARGO	FIRMA

IMPORTE MINIMO CON LETRA: Veintiocho millones ochocientos ochenta y seis mil treinta y nueve pesos 28/100 M.N.
IMPORTE MAXIMO CON LETRA: Setenta y dos millones doscientos quince mil noventa y ocho pesos 20/100 M.N.

PRECIOS FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO
PRECIOS EN MONEDA NACIONAL



Islas del sur No. 1015 - A Antiguo Nogalar, San Nicolas de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 36743670 - PUE (222) 2880408
RFC: SMR1002172M8

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despesas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.





ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. LP-0800-DIF-NT-2025

PARTIDA 4: PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DIAS.

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN	UNIDAD	PRECIO UNITARIO	CANTIDAD PROPUESTA		IMPORTE	
				MINIMO	MAXIMO	MINIMO	MAXIMO
4.1	<p>CANASTA ALIMENTARIA: ATENCION ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DIAS. ENVASADA EN BOLSA QUE INCLUYA LA LEYENDA "ESTE PROGRAMA ES PÚBLICO, AJENO A CUALQUIER PARTIDO POLÍTICO, QUEDA PROHIBIDO EL USO PARA FINES DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS EN EL PROGRAMA"; CUMPLIR CON LA GUÍA DE IMAGEN GRÁFICA INSTITUCIONAL VIGENTE, ASÍ COMO LO ESPECIFICADO EN LA EIASDC VIGENTE. LA TINTA EN LA ETIQUETA DEBE SER DE GRADO ALIMENTICIO.</p> <p>4.1.- 1 PZA. ACETE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA (BOTELLA DE 1L). MARCA PATRIANA.</p> <p>Producto alimenticio comestible producido por glándulas de aceites grasos obtenidos principalmente de fuentes vegetales, envasado exclusivamente con un tipo de oligoquinas. Para la obtención del aceite decolorado se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en su caso, se someten a procesos de refinación para eliminar los compuestos que causan el olor fuerte y el sabor rancio. Los niveles de acidez y peróxidos de esta categoría cubren un refinado químico o físico.</p> <p>Nota: este aceite debe estar libre de cualquier materia extraña.</p> <p>Vista de arriba. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicas y químicas. El producto debe estar envasado en botellas de plástico de alta densidad (HDPE, SMDF o equivalentes). Condiciones de almacenamiento. El producto debe almacenarse en un lugar seco, evitando el contacto del producto con plomo, parafina, bichos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que su alto contenido de grasas lo hace susceptible a la oxidación.</p> <p>El material de empaque es aplicable a todas las fases del proceso de producción. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la contaminación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la COFEPRIS para su uso en plantas de alimentos.</p> <p>El producto debe estar envasado en botellas de plástico de alta densidad (HDPE, SMDF o equivalentes) y con capacidad suficiente para almacenar el producto. El empaque debe estar fabricado de material resistente que ofrezca la protección adecuada a las envases para evitar su deterioro al recibir, al ser transportado, manipulado, almacenado y distribuido. El empaque deberá ser impermeable.</p>	DESPENSA	\$754.75	7,000	17,500	\$5,283,250.00	\$13,208,125.00



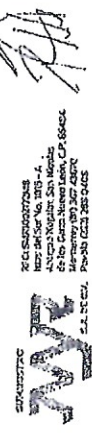
RFC: SMR1002172M8
Islas del sur No. 1015 - A-Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono (MTY) (81) 36743570 - PUE (ZZZ) 2880408

Handwritten signatures and initials.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Surministro De Despensa (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SURMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



<p>resguardar la calidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. Etiquetado. La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la NOM-001-SCT-SSA-2010, Especificaciones técnicas para el etiquetado de alimentos que incluye la leyenda. Este programa es público, libre a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional y vigilar, así como lo especificado en la EIASAUC de la Secretaría de Salud. Procesos. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se asegurará que la planta procesadora cumple con la Norma Oficial Mexicana NOM-257-SSA1-2008, en materia de condiciones que rigen su operación tal como se establece en la NOM-258-SSA1-2008. Debo llenarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas y de contaminantes físicos, químicos y biológicos. REFERENCIAS: Normas Vegetales Especificaciones NSS 210-0599, Enmendada 2021. Norma Mexicana NMX-F-406-SCT-2018, Alimentos-Acaba Vegetal Comestible - Especificaciones. Norma Mexicana NMX-F-475-SCT-2017 Alimentos-Acaba Convertible Puro de Cereales. Especificaciones. Código Sanitario de Productos y Servicios, Secretaría de Salud. Acuerdo por el que se clasifican los activos y componentes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Norma Oficial Mexicana NOM-257-SSA1-2008, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Norma Oficial Mexicana NOM-258-SSA1-2008, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información.</p>	<p>4.2.- 1 PZA AMARANTO REVENTADO, BOLSA DE 250 G. MARCA NUTRACITEK El amaranto es una planta perteneciente a la familia de las amaranáceas. La cual posee 70 variedades de arroz, amarillos, púrpuras. Presenta un grano de color rojo con semillas pequeñas, lisas y delgadas al tacto. En la semilla o grano se distinguen el endosperma, que es el embrión formado por los cotilédones rico en proteínas y una capa externa llamada perispermo rica en almidón. El grano de amaranto es sometido a un proceso térmico para producir la expansión de las células y romper la estructura del mismo, dando como resultado el grano reventado de amaranto. Grado de calidad 1. Materia cruda. El producto no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de excremento en 50 g de producto. Vida de shelf. El producto deberá conservarse en condiciones de estabilidad en sus fechas de recepción en el SEDIF, SMDF o espacios almacenados. Condiciones de almacenamiento. El almacenamiento debe ser en bolsas limpias, secas y sin contacto con el producto con plenas, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar el contacto con el agua o la humedad. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacenamiento incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello evitar el uso</p>
--	--



REGISTRACION
MEX 363507 No. 1015-A
ANTONIO NÚÑEZ SAN NICOLÁS
CALLE DE LA CALABAZA 100, CP 68604
SAN NICOLÁS DE LOS RÍOS, QROO, MEXICO

Handwritten signatures and initials in the right margin.

Isles del sur No. 1015 - A-Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 36743670 - PUE (222) 2880408
RFC: SMRY1002172M8





ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
No. LP-QROO-DIF-N7-2023

Table with 5 columns and 1 row containing detailed technical specifications for flour and wheat products, including requirements for moisture, ash, and protein content, and references to Mexican standards (NOM).



Handwritten signature

Handwritten signatures and initials

RFC: SMR1002172MB
Islas del sur No. 1015 - A Antigua Nogalar, San Nicolas de los Garza, Nuevo León C.P. 66484.
Teléfono MTY (81) 36743670 - PUE (222) 2880408

"2025, Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desayuno (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y
SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2023.





ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO,
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO,
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS,
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL,
No. LP-0500-QIF-AY-2025

<p>Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.</p> <p>4.4.- 2 FZAS ATÓN/ALETA/MAHARILLA EN AGUA (CONTENIDO NETO 140 G/ASA DRENADA 100%)</p> <p>Producto etiquetado a partir de la corte de papas procedente de la variedad Thurston. Sobres que están hechos de un material de alta resistencia. El material debe estar libre de cualquier tipo de contaminación, no debe contener sustancias químicas nocivas. El producto debe estar libre de cualquier material extraño.</p> <p>Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado de frescura en la vida de anaquel en el SEDEX, SMOJE o espacios similares.</p> <p>Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con paredes, techos o superficies sucias.</p> <p>El control de plagas es aplicable a todo el almacén, incluyendo el área de recepción de mercancías, en especial, de las mercancías que ingresan al almacén.</p> <p>por COPEPRI para su aplicación en establecimientos donde se procesen alimentos, envasos y empaque. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e higiénico y que garantice la estabilidad del producto durante el tiempo que no altere sus características físicas, químicas y microbiológicas.</p> <p>El empaque debe estar fabricado 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 respetar la calidad de las piezas sin haber sufrido cambios de color, olor, sabor, etc.</p> <p>Etiquetado. La etiqueta del envase debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la NOM-051-SCFI/SSA-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".</p> <p>Calidad. El producto deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NOM-051-SCFI/SSA-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.</p> <p>Proceso. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con las regulaciones mínimas establecidas en la Ley General de Salud, el fabricante deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NOM-251-SSA-2008, Debe llevarse a cabo en volúmenes tal como se establece en la NOM-251-SSA-2008. Debe llevarse a cabo en volúmenes limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminación física, química y microbiológica.</p> <p>REFERENCIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Norma Oficial Mexicana NOM-205-SES-2020. Agua y botella preenvasadas- Designación - Especificaciones- Información comercial y métodos de prueba. Oficial Mexicana NOM-024-SSA-2008. Productos y servicios. Productos de la pesca fresca, refrigerada, congelada y procesada. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA-1-1985. Alimentos envasados en recipientes de vidrio herméticos y sometidos a tratamiento térmico; designaciones y especificaciones.
--



SESAFOP
SECRETARÍA DE SALUD
Módulo de Atención al Cliente
San Nicolás de los Garza, Nuevo León, C.P. 66450
Teléfono: 833 221 1323
Correo Electrónico: sat@ssa.gob.mx

Handwritten signatures and initials.

RF: SMR1002172M8
Islas del sur No. 1015 - A-Antiguo Negalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 36743670 - PUE (222) 2880408

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Papas (Partida 8 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S.A. DE C.V. da fecha 27 de marzo del 2025.





- ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO,
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO,
GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS,
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS,
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. LP-ORD-0147-2025

<p>Seminarios. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y consecuentes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SSA4-2012, Procedimientos de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria. 4.5.- 1 PZA AVENA EN HOJUELAS (BOLSA DE 500 G) EL LABRADOR La hojuela de avena es un producto generado a partir del procesamiento, extracción y refinamiento de la avena que se utiliza para la elaboración de alimentos. El procesamiento de la hojuela de avena es un proceso que permite obtener la vital de avena del producto. Nutricionalmente, la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65% de carbohidratos, de 10 a 14% de proteína, de 7 a 10% de lípidos y de 10 a 15% de fibra dietética. La proteína de avena incluye el grupo de aminoácidos esenciales: arginina, leucina, isoleucina, valina, metionina, fenilalanina, glicina, serina, prolina, triptófano y metionina. La fibra que aporta la avena contiene β-glucanos, una fibra con beneficios nutricionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL). Materia cruda. La hojuela de avena debe estar libre de residuos de pesticidas, plagas e insectos. La hojuela de avena debe estar libre de 60 segundos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de excrementos, en 50 g de producto. Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales al menos 9 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDER. El producto debe estar en su empaque original, con el control de calidad del producto en fotos, penales, fechas o superficies sucias. Se deberá evitar la luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de hidratos de carbono es propenso a la rancidez. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén y del transporte. Los alimentos y suplementos alimenticios que se almacenan en el almacén deben estar etiquetados correctamente. En caso de empacado, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos. Envase y empaque. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e íntegro y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. Cranio y empaque. El producto debe estar en su empaque original, con el control de calidad de los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para proporcionar la cantidad de las piezas sin, ningún espacio vacío, con movimiento personal. La apertura del envase debe ser sencilla y segura. El incumplimiento de cualquiera de las especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, incluido la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda fuera de la Ley de Transparencia y Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales de México y de Estados Unidos de México. La firma en la solicitud debe ser de grado alimenticio. Procesos. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla</p>	
---	--

myr

myr

myr

RFC: SMR1002172M8
Islas del sur No. 1015 - A Antigua Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 36743670 - PUE (222) 2890408

[Handwritten signatures and initials]

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despesas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



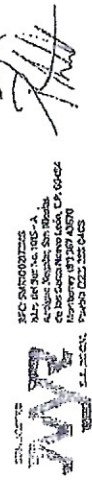
SECCIÓN JURÍDICA Y LEGAL
C. I. TRANSACCIONES, ACCESO
A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y
PROTECCIÓN DE DATOS
PERSONALES



ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACION PUBLICA NACIONAL
No. LP-QROO-DIF-07-2025

Table with multiple columns and rows, mostly blank or containing faint text. Includes a large block of text on the left side of the table area.



RFC: SMR1002172M8
Calle: ...
Teléfono: ...

Islas del sur No. 1015 - A Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484.
Teléfono: MYT (81) 36743670 - PUE (222) 2880408

Handwritten signatures and initials in the right margin.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despermas (Partida 3Y4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y
SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

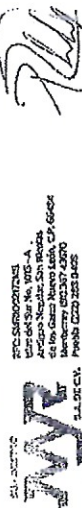




ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. LP-QROO-DIF-N7-2025

<p>requerida la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p> <p>El etiquetado del insumo debe ser compatible a las regulaciones establecidas en la NOM-051-SSA1-2010, en sus disposiciones referentes de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas- Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", como el SAUC que se muestra en la imagen adjunta.</p> <p>El insumo deberá estar etiquetado en la ETIQUETA de Información Comercial y Sanitaria. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2010.</p> <p>El insumo debe estar etiquetado en las condiciones que eviten su contaminación y transporte de microorganismos en la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p>REFERENCIAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> Norma Oficial Mexicana NOM-134-SSA1-1995, Alimentos envasados en recipientes de plástico rígido y sometido a tratamiento térmico; disposiciones y especificaciones sanitarias. Norma Mexicana NOM-F-029-1981, Aditivos para humanos. Chicharos esenciales. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentos y Nutrición. Acuerdo de Gubernación en materia de Alimentos y Nutrición. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2010, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SSA1-2010, Especificaciones generales de empaques primarios para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas- Información comercial y sanitaria. 	<p>4.3 - 1 PZA ENSALADA DE VERDURAS ENVASADAS (ATA, CONTENIDO NETO 410 G/MASA CREMOSA 210 G), MARCA FRESH LABEL.</p> <p>Las verduras envasadas en recipientes de cierre hermético son aquellos productos obtenidos a partir de vegetales sanos, frescos y limpios, lavados con un medio líquido de cobertura acuoso, en recipientes herméticamente cerrados y procesados su alimentación, lo que permite garantizar la seguridad alimentaria y la conservación de sus propiedades nutritivas.</p> <p>Medios de conservación: chicharos, ejote y zanahoria.</p> <p>Materia cruda. El producto debe estar exento de materia.</p> <p>Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, organolépticas, nutritivas y sanitarias durante el tiempo de vida útil.</p> <p>Condiciones de almacenamiento. El alimento debe almacenarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.</p> <p>El control de plagas es aplicable a todos las áreas del acmón incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir al mínimo el uso de insecticidas autorizados de acuerdo con el etiquetado.</p> <p>CONDICIONES DE ENTREGA: El proveedor deberá proporcionar el material en un estado de conservación adecuado para su fabricación en establecimientos donde procesen alimentos. El envío debe estar fabricado de material sanitario, resistente e higiénico, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas.</p>
--	--



RFC: SMR1002172M8
Islas del sur No. 1015 - A Antigua Nogalar, San Nicolas de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 36743670 - PUE (222) 2890408

[Handwritten signatures and initials]

"2025, Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Verduras (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.





ANEXO 7 PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO. SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO. SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS. BASES DE LICITACION PUBLICA NACIONAL. No. LP-ORCO-DIF-47-2025

<p>esenciales y nutricionales.</p> <p>El establecimineto debe contar con el personal necesario que atienda la producción adecuada a los envases para llenar su objetivo al menor costo, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El establecimiento deberá contar con un personal idóneo que proporcione el servicio requerido, con su respectiva capacitación, conocimientos y experiencia.</p> <p>Elaboración. Los envases de leche deben ser cumplidos a los requisitos establecidos en la NOM-451-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones técnicas de leche líquida esterilizada para lactancia, en la NOM-384-SSA1-2010 Especificaciones técnicas de leche condensada y leche en polvo, en la NOM-385-SSA1-2010 Especificaciones técnicas de leche en polvo deshidratada, en la NOM-386-SSA1-2010 Especificaciones técnicas de leche en polvo para lactancia, en la NOM-387-SSA1-2010 Especificaciones técnicas de leche en polvo para lactancia y en la NOM-388-SSA1-2010 Especificaciones técnicas de leche en polvo para lactancia. El establecimiento deberá contar con el personal necesario para la elaboración de los envases, con su respectiva capacitación, conocimientos y experiencia.</p> <p>Procesos. Cada una de las etapas del proceso productivo del alimento cumple con los requisitos mínimos establecidos de producción en higiene y bienestar.</p> <p>Control de calidad. El establecimiento deberá contar con un sistema de control de calidad que asegure la calidad del producto final.</p> <p>El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, así como se estableció en la NOM-128-SSA1-2009. Deben llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminación física, química y biológica.</p> <p>REPEREENCIAS:</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-133-SSA1-1995, Alimentos envasados en recipientes de vidrio para consumo humano</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-134-SSA1-1995, Alimentos envasados en recipientes de plástico para consumo humano</p> <p>Norma Mexicana NMX-F-029-1987, Aluminio para Nutrients, Criterios de aceptación.</p> <p>Estrategia Integral de Alimentación Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.</p> <p>Acuerdo por el que se determinan las especificaciones técnicas en leche líquida, lactosa y leche en polvo para lactancia.</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-451-SSA1-2010, Leche líquida esterilizada para lactancia.</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-384-SSA1-2010, Leche condensada y leche en polvo.</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-385-SSA1-2010, Especificaciones técnicas de leche en polvo deshidratada.</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-386-SSA1-2010, Especificaciones técnicas de leche en polvo para lactancia.</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-387-SSA1-2010, Especificaciones técnicas de leche en polvo para lactancia.</p>
<p>4.7. - 1 PZA. FRIJOL NEGRO EN GRANO (BOLSA DE 1 KG) MARCA SANTA BARBARA</p> <p>Producto obtenido a partir de granos pertenecientes a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilionaceae, género Phaseolus y especie vulgaris L., proveniente, destinado para consumo humano, que se produce en el territorio nacional y de calidad con en la variedad tipo Negro.</p> <p>El producto deberá cumplir con la tabla Especificaciones técnicas y estar libre de insectos o restos de insectos y sueldos (Especímenes de origen animal, heces, frutos muertos).</p> <p>Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus características físicas, químicas y microbiológicas durante el tiempo de vida de anaquel en el SIEDEAF, SUDIF o especímenes alternativos.</p> <p>Condiciones de almacenamiento. El almacén debe estar libre de humedad, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe utilizar contenedores adecuados para el almacenamiento.</p> <p>El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y así limitar el uso</p>



RFC: SMR1002172M8
Islas del sur No. 1015 - A Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66494
Teléfono MTY. (81) 36743670 - PUE (222) 2890408

Handwritten signatures and initials.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Este hoja es parte del contrato aliento para la adquisición del Suministro De Despesas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.





**ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA**

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ACREDITOS.
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. LP-GR00-DIF-147-2025

<p>de pliegues. En caso de empalme, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesen alimentos. Envasado y empaque: El material de envasado debe ser apto para su uso y cumplir con las especificaciones de resistencia y estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutritivas. El empaque debe estar fabricado de manera resistente que evite la penetración adecuada a los envases para impedir su apertura al exterior, a la vez que facilite su manipulación y transporte. Los envases deben estar diseñados para ser utilizados en condiciones de higiene y seguridad, evitando espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. Etiquetado. La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la NOM-051-SCT-SSA-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados, de acuerdo con sus características. Toda información en la etiqueta debe ser clara y legible. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigirum, así como lo establecido en la EMCAUD Vigirum. La firma en la etiqueta debe ser de grado alimenticio. Pliegues. Con el fin de garantizar la calidad del producto, los pliegues del alimento cumplirán con los requisitos establecidos en las especificaciones de higiene y seguridad correspondientes, es importante que la pluma procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Medicinas NOM-251-SSA1-2009. El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación, así como su exposición a la humedad, contaminación por plagas y de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p>REFERENCIAS Norma Mexicana NOM-FF-206-SQF-2016. Productos Alimenticios No Industriales Para Consumo Humano - Fidecos - Fijet (Plástico vulgar L), especificaciones y Normas Generales para los Contenedores y los Tórnos Presurizados en los Alimentos y Plásticos CDS 193-195 Embrutidos 2018. Acuerdo por el que se clasifican los activos y categorías en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. (2018). Secretaría de Salud. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCT/SSA1-2010. Especificaciones generales de envasado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.</p>	
---	--



Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature at the top and several smaller ones below.

RFC: SMR1002172M8
Islas del sur No. 1015 - Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 36743670 - PUE (222) 2880408

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del currículo abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 21 de marzo del 2025.

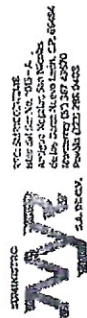




ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. LP-QROO-DIF-AT-2025

<p>Condiciones de almacenamiento. El alimento debe encontrarse limpio, fresco y sano, evitando el contacto con plagas, parásitos, insectos o superficies sucias. Se debe almacenar en recipientes adecuados que permitan la ventilación y la protección contra la humedad. En caso de empaques, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos de procesamiento de alimentos. Los empaques deben estar sellados y con sus sellos intactos. El empaque debe ser resistente a la humedad y a la contaminación por plagas y con capacidad suficiente para garantizar la seguridad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. El empaque debe estar fabricado de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro. El empaque debe tener la capacidad para resistir la humedad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento. Etiquetado. La etiqueta del producto debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la NOM-051-CRPSA-2014. El empaque debe incluir la siguiente información: nombre y dirección del fabricante, fecha de elaboración, lote de producción, fecha de vencimiento, información comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Ingeniería Gráfica para el etiquetado de alimentos, así como lo establecido en la ELSA-MOC y en la Ley de Protección al Consumidor. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, y que se realicen las condiciones que están contempladas en el artículo 10 de la NOM-254-SSA1-2003. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p>REFERENCIAS: Norma Oficial Mexicana NOM-051-CRPSA-2014, Prácticas Alimenticias de Industrias de Alimentos y Bebidas - Falsificación - Fijación (Phenololol vulgaris L.) especificaciones y métodos de prueba. Norma General para los Comunitarios y las Tiendas Presentes en los Alimentos y Alimentos para el consumo de los Comunitarios y establecimientos en alimentos, bebidas y alimentos para el consumo de los Comunitarios y establecimientos en alimentos. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCCN-SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados: información comercial y sanitaria.</p>	
--	--



RFC: SMRT1002172M8
Islas del sur No. 1015 - A Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 36743670 - PUE (222) 2890408

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suminisros De Despensas (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.





ANEXO 7 PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO, SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO, SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS, BASES DE LICITACION PUBLICA NACIONAL, No. LP-0900-DIF-AT-2025

<p>Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, entre otras cosas y características al menos 6 meses a partir de la fecha de elaboración. El proveedor deberá garantizar el cumplimiento de las condiciones de almacenamiento. El alimento debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con tierra, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar la luz directa del sol sobre el producto.</p> <p>El control de plagas es aplicable a todas las fases del proceso de producción, desde la cosecha de materias primas hasta la elaboración del producto final, así como el control de plagas en el almacenamiento. En caso de emergencia, sólo se permitirá el uso de agentes autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde producen alimentos.</p> <p>Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto durante el transporte.</p> <p>El embalaje debe estar fabricado 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 respetar la cantidad de los pesos sin ningún espacio vacío, cuyo movimiento ocasionaría el deterioro del producto.</p> <p>Etiquetado. La etiqueta del ítem debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la NOM-051-SCT/ISSA-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria. La información que debe aparecer en la etiqueta debe ser clara y legible. La información que debe aparecer en la etiqueta debe ser consistente con la información que aparece en el resto del producto.</p> <p>Queda de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASAOC vigente. La otra en la etiqueta debe ser de gran similitud.</p> <p>Procesos. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos establecidos en la NOM-051-SCT/ISSA-2010, el proveedor deberá cumplir con los requisitos establecidos en la NOM-051-SCT/ISSA-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria. El proveedor de los recursos debe realizarlos en condiciones que estén su conformidad tal como se establece en la NOM-051-SCT/ISSA-2010. Dicho proveedor a su vez deberá cumplir, protegerse de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p>REFERENCIAS:</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-047-SSA1-2008. Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, almohamas o semolinas. Alimentos a base de cereales, sémolas, panes, de harinas, almohamas o semolinas. Alimentos de cereales y sus productos. Normas Nacionales NOM-F-046-SCT-2018. Harinas de maíz. Nomenclaburo.</p> <p>Acuerdo por el que se determinan los aditivos y colorantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios. DOF 02/05/2008.</p> <p>Reglamento de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. DOF 02/05/2008.</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCT/ISSA-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria.</p> <p>Especificación Técnica de Alimentos Básicos, Alimentación y Desarrollo Comunitario Vigente.</p>	<p>4.12-1 PZA HARINA DE TRIGO INTEGRAL (BOLSA 1 KG) SAN BLAS</p> <p>Producto deshidratado contenido de la molienda y molido de grano molido, entero,</p>
---	--



ESTABLECIMIENTO INDUSTRIAL MEXICANO DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL S.A. DE C.V. Calle Nueva India, C.A. 06044, San Nicolás de los Garza, Coahuila de Zaragoza, México. C.P. 40100. Teléfono: (477) 231-6423

REC: SMR1002172M6 Islas del sur No. 1015 - A-Angüno Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484. Teléfono MTY. (81) 36749670 -PUE (222) 2880408

Handwritten signatures and initials: S, R, T, G, J, P

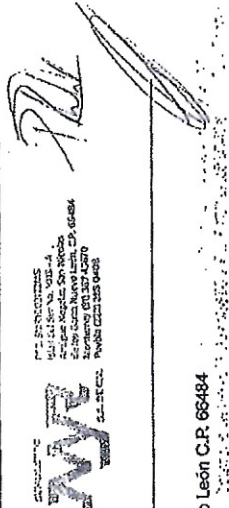




ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
No. LP-QROO-DIF-N7-2025

<p>recoltado y uso del célebre Trielam, L. de las especies T. vilgaria, T. compactum y T. durum o mezcla de estas, que conserva la cáscara y sus otros constituyentes hasta obtener un grano de forma adecuada.</p> <p>Se debe conservar en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales al menos a partir de la fecha de recepción en el SEPIF, SMDF o espaldas afines.</p> <p>Condiciones de almacenamiento. El producto debe almacenarse limpio, fresco y seco, en un lugar seco, fresco y bien ventilado, libre de plagas e insectos. Se debe evitar la luz directa del sol sobre el producto.</p> <p>El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con esto limitar el uso de plaguicidas. En caso de emergencia, debe ser permitida la aplicación de plaguicidas. El envío debe estar certificado de material sanitario, resistencia e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutritivas.</p> <p>El empaque debe estar fabricado de material que permita la protección del producto, el cual debe estar etiquetado 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 mantenimiento prevenga la captura o desarrollo del insecto.</p> <p>Etiquetado. La etiqueta del empaque debe dar cumplimiento a las regulaciones establecidas en la NOM-051-SSA1-2010. El empaque debe tener información de identificación para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas- Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Ingeniería Gráfica Normativa vigente, así como la especificación en la ENA-040-2010.</p> <p>Proceso. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de Higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2010.</p> <p>Los productos deben estar en condiciones que eviten su contaminación durante el transporte de los mismos.</p> <p>El proveedor debe cumplir con la NOM-051-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p>REFERENCIAS: Norma Oficial Mexicana NOM-047-SSA1-2008. Prácticas y requisitos. Comestibles y sus aditivos. Cereales, harinas de cereales, almidón o semillas. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, almidón o semillas o sus mezclas. Procedimientos de certificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Materia de prueba. Norma Oficial Mexicana NOM-002-SSA1-2002. Normas de Típo. Acuerdo por el que se determinan las aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y especificaciones sanitarias. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2010. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas- Información comercial</p>																			
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

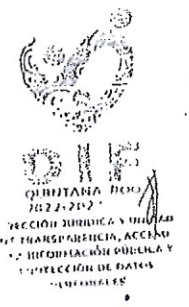


Handwritten signatures and initials:

- Signature: [Handwritten signature]
- Initials: [Handwritten initials]
- Initials: [Handwritten initials]
- Initials: [Handwritten initials]
- Initials: [Handwritten initials]
- Initials: [Handwritten initials]

RFC: SMR1002172M8
Islas del Sur No. 1015 - A. Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66494
Teléfono MTY: (81) 36743670 - PUE (222) 2880408

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperuos (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S.A. DE CV. de fecha 27 de marzo del 2025.

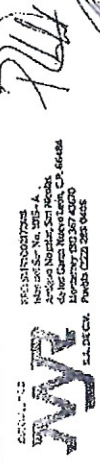




ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
No. LP-QROO-DIF-NT-2025

<p>Y zarzosa.</p> <p>Extramadura Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario Mérida.</p> <p>4.13.1.12A LECHE DESCRIBIDA EN POLVO SABOR NATURAL (BOLSA 500 G)</p> <p>MARCA MYR</p> <p>Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de vacas sanas, excluido el cuajero, el cual es sometido a un proceso de deshidratación, homogeneización y atomizado hasta conseguir el tamaño de partícula deseado. Se debe evitar el uso de aditivos, colorantes, aromas y cuanto no contaminen el producto. Se denomina leche en polvo descremada la que contiene un máximo de 1,5 (un) de grasa láctica.</p> <p>Vista de arriba. El producto deberá conservarse en bates estables y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales durante el tiempo de vida útil. El producto deberá estar en un recipiente o envase alimentario, con un sistema de almacenamiento. Almacenar limpio, seco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.</p> <p>El control de plagas es aplicable a todas las áreas del sitio, incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con el fin de evitar el uso de plaguicidas en el sitio de producción, se debe implementar un programa de control de plagas en el establecimiento donde se procesan alimentos.</p> <p>Empaque y estabilidad. El empaque debe estar fabricado de material sanitario, fresco y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, que garantice su estabilidad. Debe quedar herméticamente sellado, 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 espacio vacante que al movimiento provoquen la ruptura.</p> <p>El empaque debe cumplir con los requisitos establecidos en la NOM-051-SOF/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa de acceso a la información pública del Gobierno Federal, especificado en la ENAHADIC vigente. La lista en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Así mismo, el bulto deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-051-SOF/SSA1-2010, por ejemplo: "Conservar en refrigeración". Una vez preparado el producto, tanto que se conservará en refrigeración" o cualquier otro.</p> <p>Procesos. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumple con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y estar su conservación, es importante que la planta procesadora cumpla con el Sistema Oficial de Inspección y Control de Alimentos (SICA).</p> <p>El transporte de los paquetes debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p>NOTAS DE PRESENCIA:</p> <p>Nombre Oficial Medicina NOM-455-SOF-2012. Leche Descremada en polvo, especificaciones de etiquetado, información comercial y métodos de prueba.</p>	
---	--



PERSONAL ADMINISTRATIVO
MAYRA ROSALES
CALLE DEL SUR NO. 1015 - A ANTIGUO NOGALAR, SAN NICOLAS DE LOS GARZA, NUEVO LEÓN, C.P. 66484
TELÉFONO (81) 357-43670

RFC: SMR-1002172M8
Islas del sur No. 1015 - A Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 357-43670 - PUE (222) 2880-408

Handwritten signatures and initials.





- ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
No. LP-QROO-DIJ-AT-2025

<p>es la NOM-051-S/CFISSA1-2010 Especificaciones técnicas de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas- Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cuando corresponda, en la parte superior izquierda de la etiqueta.</p> <p>La firma en la etiqueta debe ser del tipo manuscrita.</p> <p>Precepciones. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos en las normas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana (NOM) 051-S/SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p>REGISTRACIONES:</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-047-SSA1-2009, Productos y servicios, Cereales y sus productos, Cereales, harinas de cereales, semillas o granos, Alimentos a base de cereales, semillar, cereales, de harinas, semillas o granos o a sus mezclas, productos de panificación, Dispensación y especificaciones técnicas y nomenclaturas.</p> <p>Norma Mexicana NMX-F-024-NORMEX-2002, Alimentos -pasta- características.</p> <p>Estándar Integrar de Alimentos Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario, Vegetal, Alimentos vegetales y sus derivados en almíbar, bebidas, frutas y derivados.</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.</p> <p>Norma Oficial Mexicana NOM-051-S/CFISSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas- información comercial y sanitaria.</p>	<p>4.16.- 1 PZA SARDINAS EN SALSA DE TOMATE (LATA CONTENIDO NETO 425 G/ MASA FRECUADA 280 G) MARCA FRESH LABEL.</p> <p>Es el producto ultracongelado, elaborado con pescúes congelados enteros, limpios y frescos; con salmuera y vegetales seleccionados, empaquetado a no más de 200 gramos subunidad con salmuera de tomate, panameñismo e los siguientes glicérols: Sorbitol 999, Erucilol 999, Erucilol 999, Oleilol 999, Tricilol 999.</p> <p>Nota: el producto debe estar libre de cualquier resaca ostra.</p> <p>Vida de anaquel. El producto debe ser almacenado en condiciones de conservación en su empaque original, protegido de la luz y a una temperatura constante de $\pm 10^{\circ}\text{C}$ desde la fecha de recepción en el SEDIJ, SAUCIF o despacho alimentarios.</p> <p>Condiciones de almacenamiento. El alimento debe almacenarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con plásticos, paredes, techos o superficies de transporte, almacenamiento y distribución.</p> <p>Se deben tomar medidas preventivas para reducir la contaminación y con ello limitar el uso de pesticidas. En caso de empacarse, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.</p> <p>Empaque y embalaje. El envase debe estar etiquetado de acuerdo a las normas de etiquetado y empaque de alimentos preenvasados de salmuera que no altera sus características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales.</p> <p>El empaque debe estar fabricado de material resistente tipo aluminio, la protección</p>
--	--

RECIBIÓ EL PRODUCTO
EN LA OFICINA DE
LA SUBDIRECCIÓN
GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS
EL DÍA 27 DE MARZO DE 2025
A LAS 10:30 HORAS
MEXICO, D.F. 06600

[Handwritten signature]

RFC: SMR1002172M6
Islas del sur No. 1015 - A Antigua Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 35743670 - PUE (222) 2880408

[Handwritten initials and signatures]





ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCION GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACION PUBLICA NACIONAL.
No. LP-QROO-DIE-N7-2025

Table with multiple columns and rows, mostly blank, with a detailed text block in the bottom-left cell regarding product specifications for 'SEMILLAS DESGLOSADAS'.



P.O. BOX 1005-1
1005-1 San Nicolas de los Garza, San Nicolas de los Garza, Coahuila de Zaragoza, C.P. 66404
Tel: (011) 257 43870
Fax: (011) 257 34825

Handwritten signatures and initials in the right margin.

RFC: SMR1002172M8
Islas del sur No. 1015 - Antiguo Nogalar, San Nicolas de los Garza, Nuevo Leon C.P. 66484
Teléfono MYT (61) 36743870 - PUE (222) 2880408



DIE
QUINTANA ROO
2022-2027
SECCION JURIDICA Y UNIDAD
DE TRANSPARENCIA, ACCESO
A LA INFORMACION PUBLICA Y
PROTECCION DE DATOS
PERSONALES



ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
No. LP-QROO-DIF-N7-2025

<p>Sección: bazar alimentos preventivos para reducir la inflación y con el fin de dar el uso de los alimentos que se consumen son los siguientes: 500 kilogramos de arroz y arroz. El envío debe estar certificado de material sanitario, resistente e íntegro y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.</p> <p>El proveedor debe ofrecer la promoción adecuada a los alimentos que se consumen en el establecimiento, a la vez que facilita su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para asegurar la frescura de los productos y evitar cualquier tipo de contaminación.</p> <p>El envío. La entrega del ítem debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la NOM-251-SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas- Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines que impliquen el proselitismo de cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines que impliquen el incumplimiento de las leyes y reglamentos que rigen la actividad económica." y como lo establece en la EBASAC vigente. La etiqueta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Proceso. Con el fin de garantizar con todo el proceso productivo del alimento cumple con los requisitos mínimos establecidos en el artículo de higiene y evitar contaminación, es necesario que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2010.</p> <p>El proveedor de los ítems debe realizarlo en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en la NOM-251-SSA1-2010. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.</p> <p>REFERENCIAS: Especificaciones NOM-251-SSA1-2010. Alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas. Información comercial y sanitaria. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, almidón o derivados. Alimentos a base de productos de panadería, pastelería y productos de confitería. Productos de panadería, pastelería y productos de confitería. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Muestras de prueba.</p> <p>Norma del Comité Saneamiento de Productos y Servicios, Secretaría de Salud. Norma del Comité de Normas Sanitarias, Secretaría de Salud. Norma del Comité de Normas Sanitarias, Secretaría de Salud. Especificaciones NOM-251-SSA1-2010. Alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas. Información comercial y sanitaria. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, almidón o derivados. Alimentos a base de productos de panadería, pastelería y productos de confitería. Productos de panadería, pastelería y productos de confitería. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Muestras de prueba.</p> <p>Norma del Comité Saneamiento de Productos y Servicios, Secretaría de Salud. Norma del Comité de Normas Sanitarias, Secretaría de Salud. Norma del Comité de Normas Sanitarias, Secretaría de Salud. Especificaciones NOM-251-SSA1-2010. Alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas. Información comercial y sanitaria. Alimentos a base de cereales, semillas comestibles, de harinas, almidón o derivados. Alimentos a base de productos de panadería, pastelería y productos de confitería. Productos de panadería, pastelería y productos de confitería. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Muestras de prueba.</p>	<p>SUBTOTAL \$5,283,250.00 \$13,208,125.00</p> <p>IVA \$0.00 \$0.00</p> <p>IEPS \$0.00 \$0.00</p> <p>TOTAL \$5,283,250.00 \$13,208,125.00</p>
--	---



SECRETARÍA DE AGRICULTURA
ESTADO DE QUINTANA ROO
CARRILLO DE ANDRÉS BARRERA, S/N
CARRETERA FEDERAL A LA ZONA FRANCESA
C. P. 97000
TELÉFONO: (999) 972 383 0000

RFC: SMR1002172M8
Islas del sur No. 1015 - A-Antiguo Nogaler, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY. (81) 36743670 - PUE (222) 2890408



DIF
QUINTANA ROO
SECRETARÍA DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA Y ORGANIZACIÓN GOBIERNAL

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Alimentos (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTRADOS MYR, S. A. DE C.V., de fecha 27 de marzo del 2025.



ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO,
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO,
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS,
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL,
No. LP-QROO-DIF-47-2025

EN EL CASO QUE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL EDO. DE Q. ROO, ME OTORQUE LA ADJUDICACIÓN DE LA DEMANDA SOLICITADA, ME OBLIGO EN NOMBRE DE MI REPRESENTADA A SUSCRIBIR EL CONTRATO QUE SE DERIVE, EN LOS TÉRMINOS Y CONDICIONES ESTABLECIDOS EN ESTAS BASES DE LICITACIÓN.		
ALFREDO TORRES TRUCIOS	APODERADO LEGAL	
NOMBRE	CARGO	FIRMA

IMPORTE MINIMO CON LETRA: Cinco millones doscientos ochenta y tres mil doscientos cincuenta pesos 00/100 M.N.
IMPORTE MAXIMO CON LETRA: Trece millones doscientos ocho mil ciento veinticinco pesos 00/100 MIN.

PRECIOS FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO
PRECIOS EN MONEDA NACIONAL



Islas del sur No. 1015 - A Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
RFC: SMR1002172M8
Teléfono MTY (81) 36743670 - PUE (222) 2880408

"2025, Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.





ANEXO 7
PROPUESTA ECONOMICA

GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS.
BASES DE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL
No. LP-QROO-DIF-N7-2025

GRAN TOTAL		
	IMPORTE MINIMO CON IMPUESTOS	IMPORTE MAXIMO CON IMPUESTOS
PARTIDA 3: PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACION DE VULNERABILIDAD	\$28,886,039.28	\$72,215,098.20
PARTIDA 4: PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DIAS.	\$5,283,250.00	\$13,208,125.00
TOTAL	\$34,169,289.28	\$85,423,223.20

IMPORTE MINIMO CON LETRA: Treinta y cuatro millones ciento sesenta y nueve mil doscientos ochenta y nueve pesos 28/100 M.N.

IMPORTE MAXIMO CON LETRA: Ochenta y cinco millones cuatrocientos veintififés mil doscientos veintififés pesos 20/100 MN.
PRECIOS FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO

PRECIOS EN MONEDA NACIONAL

ATENTAMENTE

ALFREDO TORRES TRUCIOS
APODERADO LEGAL
SUMINISTROS MYR, S.A. DE C.V.



RFC: SMRY1002172M8
Islas del sur No. 1015 - A Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 36743670 - PUE (222) 2880408



DIF
QUINTANA ROO
2022 2027
RESCION JUDICIAL Y LEGAL
DE TRANSPARENCIA, ACCESO
A LA INFORMACION PUBLICA Y
PROTECCION DE DATOS
PERSONALES

PARTIDA 3: PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA.

3.1 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA. BOTELLA DE 1 L.

Producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales.

Para la obtención del aceite deodorizado se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicerolos y que provengan de plantas oleaginosas aprobadas para la alimentación humana: canola. Los aceites crudos provenientes de esta oleaginosa deberán de refinarse química o físicamente.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto, transparente
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20 °C (293°K)
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios

Características Físicoquímicas


Determinación	Aceite vegetal puro de canola
	Límite Máximo
Contenido neto	1 L
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05%
Humedad y materia volátil	0.05%
Índice de peróxido	1.0 meq/kg
Impurezas insolubles	0.02%
Ácidos grasos trans	3.5%

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1

Antioxidantes	Límite Máximo (%)
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despermas (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

R
 J
 J
 J

 DIF
 QUINTANA ROO
 2022-2027
 SECCIÓN JUDICIAL Y URBANOS
 DE TRANSPARENCIA, ACCESO
 A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y
 PROTECCIÓN DE DATOS
 PERSONALES

Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder límites individuales	0.02
Palmitato de ascorbilo	0.02
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005

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

Materia extraña. El producto debe estar libre cualquier materia extraña.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que su alto contenido de grasa lo hace propenso a la rancidez.

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

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperros (Partida 3 Y 4), celebrada entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

A
 B
 C
 D



Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

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

Crterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

1. Norma para Aceites Vegetales Especificaciones CXS 210-1999. Enmendada 2021.
2. Norma Mexicana NMX-F-808-SCFI-2018. Alimentos- Aceite Vegetal Comestible – Especificaciones.
3. Norma Mexicana NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos- Aceites Comestible Puro de Canola- Especificaciones.
4. Norma Mexicana NMX-F-030-SCFI-2018 Alimentos- Aceites Comestible Puro de Maíz- Especificaciones.
5. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud.
6. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despermas (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR. S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



- alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

3.2 ARROZ PULIDO SÚPER EXTRA. BOLSA DE 1 KG.

Producto obtenido de los granos de arroz (pertenecientes a la especie *Oryza sativa* L. al que se le ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz. Grado de calidad súper extra.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Blanco, característico del arroz pulido.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Aspecto/Apariencia	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Grano entero, uniforme, propio del producto. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)	
	Categoría super extra	
Humedad	10 Mínimo -14 Máximo	
Contenido neto	1 kg*	
Tipo de grano		
Grano entero	92% mínimo	
Grano quebrado	8% máximo	
Total	100	
Variedades		
Contrastantes	0.5 % máximo	
Afines	2.0 % máximo	
Total	2.5	
Granos dañados		
Insectos y microorganismos	1.0% máximo	
Manchados por calor	1.0% máximo	
Total	2.0	
Granos defectuosos		
Granos palay	0.005% máximo	
Granos mal pulidos	2.0% máximo	
Granos con cutícula roja	1.0% máximo	
Granos estrellados	7.5% máximo	
Granos yesosos	4.0% máximo	
Total	14.505	






2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Ocasos (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTRUS MYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/Kg

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

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

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperuos (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTRUS HYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



SEDIF
QUINTANA ROO
2022 2027
SECCIÓN JURÍDICA Y ORIENTACIÓN
DE TRANSPARENCIA, ACCESO
A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y
PROTECCIÓN DE DATOS
PERSONALES

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

1. Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (*Oryza Sativa*L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

3.3 ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA. LATA CONTENIDO NETO 140G/MASA DRENADA 100G.

Producto elaborado a partir de la carne de pescado procedente de la especie *Thunnus albacares* o atún aleta amarilla entre otros, pudiendo ser en hojuelas o trozos. Estará inmerso en un caldo llamado medio de cobertura, envasado en recipientes cerrados herméticamente (lata) y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto, claro y homogéneo. No debe presentar decoloraciones o colores desagradables, debido a procesos químicos, microbiológicos, por contaminación o adulteración.
Olor	Agradable, característico del producto de acuerdo a la denominación, exento de olores extraños o desagradables que

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperdicios (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE CV, de fecha 27 de marzo del 2025.



	indiquen alteración, adulteración, descomposición química o microbiológica.
Aspecto/Apariencia	En hojuelas o trozos.
Textura	De consistencia firme con forma definida.
Sabor	Agradable, característico del producto de acuerdo a su denominación y del líquido de cobertura envasados, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración, adulteración, descomposición química o microbiológica.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características Físicoquímicas

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

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
Metilmercurio	0.5
Plomo	1.0
Estaño	100
Histamina	100

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

Materia extraña. El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Surtido de Desayunos (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas o con evidencia de deterioro.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas, que no presente abombamiento, oxidación, abolladuras en la costura	Abombadas, oxidadas, con fugas, abolladas en costura y/o engargolado o cualquier parte del cuerpo

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este folio es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MTR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

R
 ↘
 ↘
 ↘



	y/o engargolado o cualquier parte del cuerpo de la lata, ni evidencia de plagas	de la lata y/ o evidencia de plagas o fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, con evidencia de plagas, malos olores, con restos de comida.

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020. Atún y bonita preenvasados- Denominación – Especificaciones- Información comercial y métodos de prueba.
2. Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca, frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

3.4 AVENA EN HOJUELAS. BOLSA DE 500 G.

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

Nutricionalmente, la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65% de carbohidratos, de 10 a 14 % de proteína, de 7 a 10% de lípidos y de 10 a 14% de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β-glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la avena tostada, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Aspecto/Apariencia	Laminar, hojuelas pequeñas.

"2025, Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperasas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

(Handwritten signatures and initials)



Olor	A avena tostada, exenta de olores anormales.
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.
Textura	Firmes y secas al tacto.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10,000 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella spp	Negativo (en 25 g)
Hongos y levaduras	100 UFC/g

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite (%)
Contenido neto	500 g
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres %	Máximo 10
Humedad %	Máximo 12
Cenizas %	Máximo 2.0
Extracto etéreo %	Mínimo 5.0
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g
Proteínas % (N x 5.83) %	Mínimo 10.0
Fibra dietética %*	Mínimo 6

*De acuerdo a lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/Kg

Materia extraña. La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta 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 al menos 5 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y
 SUMINISTROS MTR. S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperosmas (Partida 3 Y 4), calibrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MVR. S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



	evidencia de fauna nociva.	nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores presencia de plagas.

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

REFERENCIAS:

1. Norma Mexicana NMX-F-289-NORMEX-2014, Alimentos- Hojuela de avena- Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

3.5 CARNE DE RES DESHEBRADA, BOLSA DE 250 G.

Producto elaborado a partir de carne de res, la cual debe ser cocida y posteriormente deshebrada. Empacada en envases sanitarios herméticamente cerrados y sometido a proceso térmico para asegurar su inocuidad y estabilidad biológica a temperatura ambiente, sin conservadores.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la carne de res.
Aspecto/Apariencia	Carne deshebrada, cocida, firme sin deshacerse.
Olor	Característico del producto sin presentar aromas a descomposición agrios o putrefactos, olores extraños o desagradables.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofilicos aerobios	Negativo
Mesofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios *	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desmenuados (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

[Handwritten signatures and stamps on the right margin]

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
SECRETARÍA DE TRANSparencia, Acceso a la Información Pública y Protección de Datos Personales

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	250 g
Masa drenada	250 g
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Arsénico	0.5*
Cadmio	0.1
Estaño	50
Plomo	1.0
Clenbuterol**	Ausencia

*Productos envasados en envases metálicos.

**Aplica únicamente a productos elaborados a partir de carne de bovino.

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

Impurezas y materia extraña. Los productos cárnicos deberán estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7mm.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

Etiquetado. La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

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

Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3Y4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, con evidencia de plagas, malos olores, con restos de comida.

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta Hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

[Handwritten signatures and initials]



suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

4. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

3.6 CHÍCHAROS ENVASADOS. LATA DE 430/210 G.

Las verduras envasadas en recipientes de cierre hermético, son aquellos productos obtenidos a partir de vegetales sanos, frescos y limpios, envasados con un medio líquido de cobertura adecuado, en recipientes herméticamente cerrados y procesados térmicamente, lo que permite garantizar su estabilidad biológica y, por lo tanto, su conservación eliminar la mayoría de los microorganismos para asegurar su conservación.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto con suficiente intensidad (Chícharos).
Olor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, a verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños o desagradables.
Textura	Chícharos tiernos y firmes (ni demasiado duro, ni demasiado blando), no debe presentar una textura pastosa.

Características microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	430 g
Masa drenada	210 g
Sólido solubles (%)	Máximo 12
pH	5.5 – 6.5
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperuos (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS HYR, S. A. DE C.V. da fecha 27 de marzo del 2025.

[Handwritten signatures and initials]



Plomo	1.0
Estafío*	100

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

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

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

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

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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperros (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

A
B
C
D
E



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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, con evidencia de plagas, malos olores, con restos de comida.

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
2. Norma Mexicana NMX-F-028-1981. Alimentos para humanos. Chícharos envasados.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

3.7 CHÍCHAROS CON ZANAHORIA ENVASADOS. LATA DE 430/210 G.

Las verduras envasadas en recipientes de cierre hermético, son aquellos productos obtenidos a partir de vegetales sanos, frescos y limpios, envasados con un medio líquido de cobertura adecuado, en recipientes herméticamente cerrados y procesados térmicamente, lo que permite garantizar su estabilidad biológica y, por lo tanto, su conservación eliminar la mayoría de los microorganismos para asegurar su conservación.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto con suficiente intensidad (Chícharos y zanahorias).
Olor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato aliento para la adquisición del Suministro de Despernos (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Sabor	Característico del producto, a verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños o desagradables.
Textura	Chícharos y zanahorias tiernos y firmes (ni demasiado duros, ni demasiado blandos), no debe presentar una textura pastosa.

Características microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	430 g
Masa drenada	210 g
Sólido solubles (%)	Máximo 12
pH	5.5 – 6.5
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0
Plomo	1.0
Estafío*	100

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

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

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despesas (Partida 3Y4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MVR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

(Handwritten signatures and initials)



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

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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, con evidencia de plagas, malos olores, con restos de comida.








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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
2. Norma Mexicana NMX-F-028-1981. Alimentos para humanos. Chicharos envasados.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

3.8 ENSALADA DE VERDURAS. LATA DE 220 G/130 G.

Las verduras envasadas en recipientes de cierre hermético, son aquellos productos obtenidos a partir de vegetales sanos, frescos y limpios, envasados con un medio líquido de cobertura adecuado, en recipientes herméticamente cerrados y procesados térmicamente, lo que permite garantizar su estabilidad biológica y, por lo tanto, su conservación eliminar la mayoría de los microorganismos para asegurar su conservación.

Mezcla: chícharo, ejote y zanahoria. No deberá contener papa ni elote.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la variedad de vegetales con suficiente intensidad (chicharos, ejotes y zanahorias), colores uniformes y sin pigmentaciones no propias del alimento.
Olor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, a verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños o desagradables.
Textura	Chicharos, ejotes y zanahorias tiernos y firmes (ni demasiado duros, ni demasiado blandos), no debe presentar una textura pastosa.

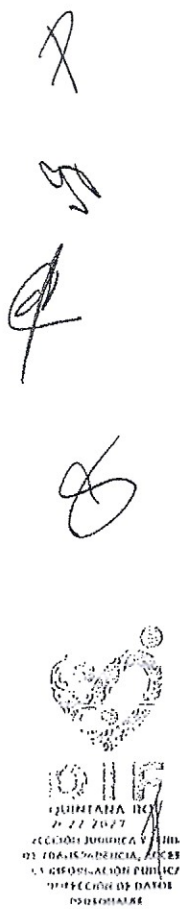
Características microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	220 g
Masa drenada	130 g
Sólido solubles (%)	Máximo 12

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



pH	5.5 – 6.5
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100

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

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

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

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

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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este lujo es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desayuno (Partida 3 Y 4), calibrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTRUS MYR. S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, con evidencia de plagas, malos olores, con restos de comida.

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
2. Norma Mexicana NMX-F-028-1981. Alimentos para humanos. Chícharos envasados.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

3.9 FRIJOL BAYO EN GRANO. BOLSA DE 1 KG.

Producto obtenido a partir de granos pertenecientes a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género *Phaseolus* y especie *vulgaris* L., preenvasado, destinado para consumo directo, que se produce en el territorio nacional y de calidad extra en la variedad frijol bayo.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este folio es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperdicios (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR. S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

R
 OS
 J
 G



Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la variedad frijol bayo, grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. Sin presentar olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Granos sanos, enteros, maduros, del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad frijoles bayos, firmes, secos y limpios. Sin evidencia de ataques de cualquier tipo de insectos ni roedores.

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	1 kg
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/-0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Varietades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (ng/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desayuno (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

R

S

P

B



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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Seminario De Despenas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

(Handwritten signatures and initials)



1. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016. Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano – Fabáceas - Frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) especificaciones y métodos de prueba.
2. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada 2019.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

3.10 FRIJOL NEGRO EN GRANO. BOLSA DE 1 KG.

Producto obtenido a partir de granos pertenecientes a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género *Phaseolus* y especie *vulgaris L.*, preenvasado, destinado para consumo directo, que se produce en el territorio nacional y de calidad extra en la variedad frijol negro.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la variedad frijol negro, grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. Sin presentar olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Granos sanos, enteros, maduros, del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad frijoles negros, firmes, secos y limpios. Sin evidencia de ataques de cualquier tipo de insectos ni roedores.

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	1 kg
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/-0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Varietades	
Contrastantes	0.50

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS HYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de	Color, olor y aspecto,

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este logo es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Gasparinas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

R
 M
 A
 B



	acuerdo a las características sensoriales establecidas.	diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores presencia de plagas.

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

REFERENCIAS:

1. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016. Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano – Fabáceas - Frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) especificaciones y métodos de prueba.
2. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada 2019.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

3.11 ALUBIA BLANCA EN GRANO. BOLSA DE 250 G.

Producto obtenido a partir de granos secos y limpios destinados al consumo humano, procedente de plantas de algunas especies pertenecientes a la familia Fabaceae, principalmente *Phaseolus vulgaris*, procedente de plantas de la variedad alubias blancas, que presentan como característica común, un elevado contenido de proteínas y bajo contenido en grasa.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la variedad alubias blancas, grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. Sin presentar olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Granos sanos, enteros, maduros, del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad alubias, firmes, secos y limpios. Sin evidencia de ataques de cualquier tipo de insectos ni roedores.

Características Fisicoquímicas

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Especificación	Límite (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	250 g
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/-0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1




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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este folio es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despusas (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS HYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

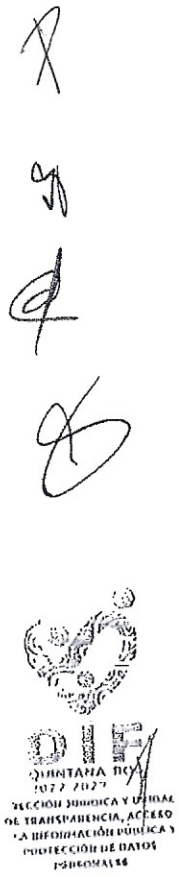
El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

REFERENCIAS:

1. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016. Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano – Fabáceas - Frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) especificaciones y métodos de prueba.
2. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada 2019.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

3.12 HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO. BOLSA DE 1 KG.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este folio es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MVR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Producto deshidratado obtenido de la molienda de los granos de maíz nixtamalizado (*Zea Mays*) sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal), u otro material alcalino (nixtamalizado).

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Blanco amarillento, característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Característico del producto, no presentar signos de rancidez u otro olor extraño o desagradable
Sabor	Característico del producto y no tener ningún sabor extraño
Aspecto/Apariencia	Granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M. - 60 U.S.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofilicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
Hongos	1,000 UFC/g

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad	Máximo 12.5
Proteínas en base seca	Mínimo 7 %
Proteína en base húmeda	Mínimo 6 %
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3.0%
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5 %
Cenizas en base seca	Máximo 3.5 %
Cenizas en base húmeda	Máximo 3 %
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6 %
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5%
Contenido de sodio	Menor a 300 mg/100 g**

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

Nutrimento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Tiamina (Vitamina B1)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (Vitamina B2)	3	Riboflavina
Niacina (Vitamina B3)	35	Nicotinamida

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este folio es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

(Handwritten signatures and initials)



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

Nutrimento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ion ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Arsénico	0.3 mg/kg
Aflatoxinas	12 µg/Kg

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

Materia extraña. No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro de Respuestas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

[Handwritten signatures and initials]



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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Tiamina (Vitamina B1)	mg o %VNR
Riboflavina (Vitamina B2)	mg o %VNR
Niacina (Vitamina B3)	mg o %VNR
Ácido Fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-046-SCFI-2018. Harinas de maíz Nixtamalizado.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

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

Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desayunos (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.

3.13 HARINA DE TRIGO INTEGRAL. BOLSA DE 1 KG.

Producto deshidratado obtenido de la molienda y tamizado de grano maduro, entero, quebrado y seco del género *Triticum, L.*, de las especies *T. vulgare*, *T. compactum* y *T. durum* o mezclas de éstas, que conserva la cáscara y sus otros constituyentes hasta obtener un grano de finura adecuada.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Blanco-beige característico de la harina de trigo integral.
Olor	Característico del producto, sin ningún olor extraño o desagradable.
Sabor	Farináceo característico del producto sin sabores extraños o desagradables
Aspecto/Apariencia	Polvo uniforme, sin grumos.

Características microbiológicas

Característica	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	500,000 UFC/g

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad	14
Proteínas (N x5.7)	Mínimo 9.5 %
Cenizas	Mínimo 1.0 %
Fibra dietética	Mínimo 6 %
Contenido de sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto

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

Nutrimento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Tiamina (Vitamina B1)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (Vitamina B2)	3	Riboflavina
Niacina (Vitamina B3)	35	Nicotinamida

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



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

Nutrimento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ion ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/Kg

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

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este leje es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despesas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Tiamina (Vitamina B1)	mg o %VNR
Riboflavina (Vitamina B2)	mg o %VNR
Niacina (Vitamina B3)	mg o %VNR
Ácido Fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

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

Crterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-007-1982. Harinas de Trigo.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrada entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS HYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.

3.14 LECHE DESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL. BOLSA DE 500 G.

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de vacas sanas, excluido el calostro, el cual es sometido a un proceso de deshidratación, homogenizado y atomizado hasta conseguir el tamaño de partícula deseado, garantizando su inocuidad. Además, puede someterse a operaciones tales como clarificación, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen el producto. Se denomina leche en polvo descremada la que contiene un máximo de 1.5 (m/m) de grasa butírica.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la leche descremada, blanco cremoso.
Olor	Característico de la leche de vaca, exento de olores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Polvo fino, homogéneo, sin grumos, a excepción de los que se deshacen fácilmente. A la rehidratación debe resultar un líquido homogéneo, sin grumos.
Sabor	Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.

Características microbiológicas

Característica	Límite máximo
Coliformes totales (UFC/g o mL)	≤ 10
Salmonella sp	Ausente en 25 g o mL
Escherichia coli	≤ 3 NMP/g o mL
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

Características fisicoquímicas

Características	Límites
Grasa butírica (m/m)	Máximo 1.5
Contenido neto	500 g
Humedad %	Máximo 4
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m)	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	Mínimo 27
Acidez (ácido láctico) (%)	Máximo 0.15
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1
Contenido de Sodio	Menor de 300 mg en 100 mL de producto reconstituido
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 microgramos /L (1033 a 2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 microgramos /L (200-300 UI/L)

Adulteración de la leche:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperros (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y
 SUMINISTROS MYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

59/2025



Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes. La realización de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del apartado características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 34% que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser de caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes Químicos	
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.1
Mercurio (mg/kg)	Máximo 0.05
Arsénico (mg/kg)	Máximo 0.2
Aflatoxinas M1 (microgramos/L)	Máximo 0.5

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

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia extraña.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses a partir de la fecha de recepción del alimento por el DIF municipal o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrada entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccionen con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, que garantice su estabilidad. Debe quedar herméticamente sellado.

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

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

Así mismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético*	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo. El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/Aspecto	Color, olor, sabor, aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas o con evidencia de deterioro.
Envase	Íntegro y en buen estado, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigencia de acuerdo a lo establecido en las bases de licitación.	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Vehículo sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperasas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en 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:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, Información comercial y métodos de prueba.
2. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018. Leche en polvo, o leche deshidratada – Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
6. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

3.15 LENTEJA EN GRANO. BOLSA DE 500 G.

Producto obtenido a partir de la semilla de la lenteja, legumbre que proviene de la planta llamada *lens esculenta*. Las semillas pueden ser de dos formas dependiendo del tamaño del fruto: grande de 7 a 8 mm y pequeño de 3 a 7 mm y con forma aplanada, preenvasadas, destinado para consumo directo, que se produce en el territorio nacional y grado de calidad extra.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia. Sin colores extraños. De pardo a verde claro o verde amarillento.
Olor	Característico del producto. Sin presentar olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial, firmes, secas y limpias. Sin evidencia de plagas.

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	500 g
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/-0.5)
Impurezas y materia	

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

P
S
C
E



extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa."
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desgranados (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y
 SUMINISTRADOS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

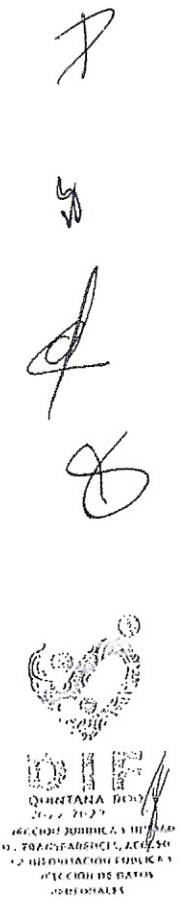
El alimento se acepta o se rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

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

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

REFERENCIAS:

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-de-abundancia>.
2. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016. Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano – Fabáceas - Frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) especificaciones y métodos de prueba.
3. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.



3.16 PASTA INTEGRAL DE TRIGO. BOLSA DE 200 G.

Se define la pasta como el producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum*, (también denominados, cristalinos).

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la pasta integral, amarillo-marrón.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Apariencia	Característico del producto, no debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos. Pasta tipo codo.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Hongos	200 UFC/g
Levaduras	150 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
<i>E.coli</i>	Ausente

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)
Contenido neto	200 g
Humedad %	Máximo 13
Proteínas (N x 6.25) %	Mínimo 13
Cenizas %	Máximo 1.25
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30 g (6%)

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/Kg

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

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

P
g
R
Z



Materia extraña. El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de su recepción SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desagregados (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

P

JK

Handwritten signature

Handwritten signature



SECRETARÍA DE SALUD
 QUINTANA ROO
 2017-2021
 REGIÓN TURÍSTICA
 DE MANANTARQUES, ACCES
 A INFORMACIÓN PÚBLICA
 ATENCION DE DATOS
 SECRETARÍA DE SALUD

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002, Alimentos -pasta- características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

3.17 TOMATES MOLIDOS CONDIMENTADOS. BRICK DE 345 G.

Pasta de tomate reconstituido y/o tomates molidos sin semilla obtenida a partir de la integración de tomate fresco, sano y maduro, sometido a proceso térmico antes o después de cerrado para asegurar su conservación.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Rojo, característico del tomate
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños
Sabor	Debe ser agradable, típico del producto, y no tendrá ningún sabor extraño

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despernos (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

R
S
P
D



Aspecto	Tomate molido, característico del producto
---------	--

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	345 g
Acidez como ácido cítrico (%)	Máximo 1.0
pH	4.0-4.5
Sólidos solubles libres de sal (%)	Mínimo 10
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cobre	5
Arsénico	0.1
Plomo	0.36
Zinc	5

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

Materia extraña. El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje debe estar fabricado 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.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

[Handwritten signatures and stamps]

SECRETARÍA DE ECONOMÍA
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA
SECRETARÍA DE TRANSPORTES Y COMUNICACIONES
SECRETARÍA DE TURISMO, CULTURA Y FOLKLORE
SECRETARÍA DE VIVIENDA Y OBRAS PÚBLICAS
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE DESARROLLO SOCIAL
SECRETARÍA DE FOMENTO ECONÓMICO
SECRETARÍA DE INDUSTRIA Y ENERGÍA
SECRETARÍA DE JUSTICIA Y GUBERNACIÓN
SECRETARÍA DE MEDIO AMBIENTE Y CLIMA
SECRETARÍA DE PLANEACIÓN Y ECONOMÍA
SECRETARÍA DE PROTECCIÓN CIVIL
SECRETARÍA DE PROMOCIÓN SOCIAL
SECRETARÍA DE TRABAJO Y SEGURIDAD SOCIAL
SECRETARÍA DE TRANSFERENCIAS, ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, con evidencia de plagas, malos olores, con restos de comida.

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

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despernos (Partida 3 Y 4), calificado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

P
 S
 P
 S



REFERENCIAS:

1. Norma Mexicana NMX-F-033-1982. Alimentos para humanos. Puré de tomate envasado.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

3.18 SARDINAS EN SALSA DE TOMATE. LATA DE 425 /280 G.

Es el producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas cubierto con salsa de tomate, perteneciente a los siguientes género: *Sardinops spp*, *Etrumeus spp*, *Engraulis spp*, *Opisthonema spp*, *Trachurus spp*.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.
Olor	Característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Sabor	Agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Textura	Firme, característica del producto enlatado en salsa de tomate, no debe ser correosa o masuda.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	425 g
Masa drenada	280 g
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto
Proteína	Mínimo 18%

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS AFR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

P
 S
 J
 B



Metilmercurio	0.5
Plomo	1.0
Estafío	100
Histamina	100

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

Materia extraña. El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

P
S
C
B



Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, con evidencia de plagas, malos olores, con restos de comida.

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

REFERENCIAS:

1. Norma Mexicana NMX-F-179-SCFI-2001. Productos de la pesca- Sardinias y pescados similares enlatados. Especificaciones
2. Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca, frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

[Handwritten signatures and stamps on the right margin]

DIF
 QUINTANA ROO
 27/02/25
 DIRECCIÓN JURÍDICA Y LEGAL
 DE TRANSPARENCIA, ACCESO
 A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y
 PROTECCIÓN DE DATOS
 PERSONALES

PARTIDA 4: PROGRAMA DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS DE VIDA, MUJERES EMBARAZADAS Y/O EN PERIODO DE LACTANCIA.

4.1 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE PURO DE CANOLA. BOTELLA DE 1 L.

Producto alimenticio constituido principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales.

Para la obtención del aceite deodorizado se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilgliceroles y que provengan de plantas oleaginosas aprobadas para la alimentación humana: canola. Los aceites crudos provenientes de esta oleaginosa deberán de refinarse química o físicamente.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto, transparente
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o rancios
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20 °C (293°K)
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños o rancios

Características Físicoquímicas

Determinación	Aceite vegetal puro de canola
	Límite Máximo
Contenido neto	1 L
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05%
Humedad y materia volátil	0.05%
Índice de peróxido	1.0 meq/kg
Impurezas insolubles	0.02%
Ácidos grasos trans	3.5%

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este folio es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desparasitos (Partida 3Y4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Antioxidantes	Límite Máximo (%)
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder límites individuales	0.02
Palmitato de ascorbilo	0.02
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio	0.005

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

Materia extraña. El producto debe estar libre cualquier materia extraña.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que su alto contenido de grasa lo hace propenso a la rancidez.

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

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

Etiquetado. La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la NOM-051-SCFI/SSAI-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa",

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este folio es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desayuno (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

[Handwritten signatures and stamps]

[Stamp: SECRETARÍA DE ECONOMÍA, DIRECCIÓN DE ECONOMÍA Y FINANZAS, DIRECCIÓN DE POLÍTICA Y ASesorÍA ECONÓMICA, DIRECCIÓN DE POLÍTICA Y ASesorÍA FISCAL, DIRECCIÓN DE POLÍTICA Y ASesorÍA DE INICIATIVAS PÚBLICAS Y PRIVADAS, DIRECCIÓN DE POLÍTICA Y ASesorÍA DE INICIATIVAS EMPRESARIALES]

cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

El envase del producto debe incluir la declaración nutricional con la siguiente información.

Declaración nutricional	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

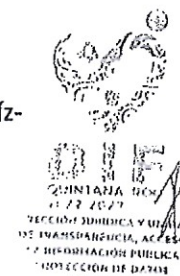
Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados,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

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

REFERENCIAS:

1. Norma para Aceites Vegetales Especificaciones CXS 210-1999. Enmendada 2021.
2. Norma Mexicana NMX-F-808-SCFI-2018. Alimentos- Aceite Vegetal Comestible – Especificaciones.
3. Norma Mexicana NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos- Aceites Comestible Puro de Canola- Especificaciones.
4. Norma Mexicana NMX-F-030-SCFI-2018 Alimentos- Aceites Comestible Puro de Maíz-

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS HYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Especificaciones.

5. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
6. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

4.2 AMARANTO REVENTADO. BOLSA DE 250 G.

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

El grano de amaranto es sometido a un proceso térmico para producir la expansión de los almidones presentes en el mismo, dando como resultado el grano reventado de amaranto. Grano de calidad I.

Características sensoriales

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

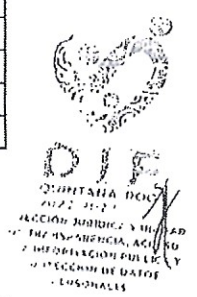
Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo (UFC/g)
Mesofílicos aerobios	5,000
Coliformes totales	30
Mohos y levaduras	100
<i>Salmonella spp</i> en 25g	Ausente
<i>Staphylococcus aureus</i>	100

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite (%)
Contenido neto	250 g
	Grado de calidad I
Humedad (g/100 g)	0.1 a 2.8
Reventado (% de retención en criba 16)	100 a 96
Grano quemado (%)	Ausente
Grano negro (%)	<0.5
Partículas metálicas	Ausente
Material ferroso (%)	<0.05

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Omapurmas (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTRORS MYR S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Cenizas (g/100 g)	2 a 2.9
Densidad (kg/hL)	< 14.3
Índice de peróxidos (meq de peróxidos/kg)	≤ 7,0
Proteína bruta (g/100 g)	≥14.0
Extracto etéreo (g//100 g)	≥ 8
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Mercurio	0.01
Arsénico	0.2
Aflatoxinas	20 µg/Kg

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

Materia extraña. El producto no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento 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 al menos 2 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje debe estar fabricado 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.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

R
M
J
B



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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

- Mujica, A., 1997, El Cultivo del Amaranto (Amaranthus spp.): producción,

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despesas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



mejoramiento genético y utilización. Oficina Regional de Producción Vegetal, FAO. Disponible en:

http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/segalim/prodlim/prodveg/cdrom/contenido/libro01/PagePrinc.htm

2. Norma Mexicana NMX-FF-116-SCFI-2010. Productos Agrícolas Destinados para Consumo Humano – Grano Reventado De Amaranto (Amaranthus spp.) Para Uso y Consumo Humano – Especificaciones y Métodos de Ensayo.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

4.3 ARROZ PULIDO SÚPER EXTRA. BOLSA DE 1 KG.

Producto obtenido de los granos de arroz (pertenecientes a la especie *Oryza sativa* L. al que se le ha quitado la cáscara, el germen, la capa de aleurona y la cutícula, que constituye el salvado del grano de arroz. Grado de calidad súper extra.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Blanco, característico del arroz pulido.
Olor	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Aspecto/Apariencia	Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Grano entero, uniforme, propio del producto. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros.

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)	
	Categoría super extra	
Humedad	10 Mínimo -14 Máximo	
Contenido neto	1 kg*	
Tipo de grano		
Grano entero	92% mínimo	
Grano quebrado	8% máximo	
Total	100	
Variedades		
Contrastantes	0.5 % máximo	

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Gobierno para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. da fecha 27 de marzo del 2025.



Afines	2.0 % máximo
Total	2.5
Granos dañados	
Insectos y microorganismos	1.0% máximo
Manchados por calor	1.0% máximo
Total	2.0
Granos defectuosos	
Granos palay	0.005% máximo
Granos mal pulidos	2.0% máximo
Granos con cutícula roja	1.0% máximo
Granos estrellados	7.5% máximo
Granos yesosos	4.0% máximo
Total	14.505

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/Kg

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

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

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

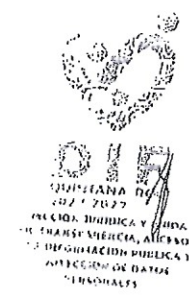
Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje debe estar fabricado 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.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desayuno (Partida 3Y4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y
 SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

1. Norma Mexicana NMX-FF-035-SCFI-2017 Productos Alimenticios Para Consumo Humano – Cereales – Arroz Pulido (*Oryza Sativa*L.) – Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

4.4 ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA. LATA CONTENIDO NETO 140G/MASA DRENADA 100G.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despernos (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SIMINISIRIOS MYR. S.A. DE C.V. da fecha 27 de marzo del 2025.



Producto elaborado a partir de la carne de pescado procedente de la especie *Thunnus albacares* o atún aleta amarilla entre otros, pudiendo ser en hojuelas o trozos. Estará inmerso en un caldo llamado medio de cobertura, envasado en recipientes cerrados herméticamente (lata) y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto, claro y homogéneo. No debe presentar decoloraciones o colores desagradables, debido a procesos químicos, microbiológicos, por contaminación o adulteración.
Olor	Agradable, característico del producto de acuerdo a la denominación, exento de olores extraños o desagradables que indiquen alteración, adulteración, descomposición química o microbiológica.
Aspecto/Apariencia Textura	En hojuelas o trozos. De consistencia firme con forma definida.
Sabor	Agradable, característico del producto de acuerdo a su denominación y del líquido de cobertura envasados, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración, adulteración, descomposición química o microbiológica.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características Físicoquímicas

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

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
Metilmercurio	0.5
Plomo	1.0
Estafío	100
Histamina	100

Aditivos
Sólo se podrán utilizar los enlistados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despojos (Partida B Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

R
S
P
B



SECRETARÍA DE ECONOMÍA
 DIRECCIÓN GENERAL DE REGISTRO Y FISCALÍA
 SUBDIRECCIÓN DE REGISTRO Y FISCALÍA
 SECCIÓN DE REGISTRO Y FISCALÍA
 PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña. El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

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

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR. S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas o con evidencia de deterioro.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas, que no presente abombamiento, oxidación, abolladuras en la costura y/o engargolado o cualquier parte del cuerpo de la lata, ni evidencia de plagas	Abombadas, oxidadas, con fugas, abolladas en costura y/o engargolado o cualquier parte del cuerpo de la lata y/ o evidencia de plagas o fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, con evidencia de plagas, malos olores, con restos de comida.

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020. Atún y bonita preenvasados- Denominación – Especificaciones- Información comercial y métodos de prueba.
2. Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca, frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

[Handwritten signatures and initials]

4.5 AVENA EN HOJUELAS. BOLSA DE 500 G.

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

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desayuno (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR. S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Nutricionalmente, la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65% de carbohidratos, de 10 a 14 % de proteína, de 7 a 10% de lípidos y de 10 a 14% de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β -glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	10, 000 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella spp	Negativo (en 25 g)
Hongos y levaduras	100 UFC/g

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)
Contenido neto	500 g
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres %	Máximo 10
Humedad %	Máximo 12
Cenizas %	Máximo 2.0
Extracto etéreo %	Mínimo 5.0
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g
Proteínas % (N x 5.83) %	Mínimo 10.0
Fibra dietética %*	Mínimo 6

*De acuerdo a lo establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 μ g/Kg

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despesas (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y
 SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Materia extraña. La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta 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 al menos 5 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.




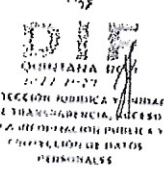
El embalaje debe estar fabricado de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

"2025, Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MVR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

R
 50





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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

1. Norma Mexicana NMX-F-289-NORMEX-2014. Alimentos- Hojuela de avena- Especificaciones y Métodos de Prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

[Handwritten signatures and initials on the right margin]

4.6 CARNE DE RES DESHEBRADA. BOLSA DE 250 G.

Producto elaborado a partir de carne de res, la cual debe ser cocida y posteriormente deshebrada. Empacada en envases sanitarios herméticamente cerrados y sometido a proceso térmico para asegurar su inocuidad y estabilidad biológica a temperatura ambiente, sin conservadores.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la carne de res.
Aspecto/Apariencia	Carne deshebrada, cocida, firme sin

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este hojo es parte del contrato suscrito para la adquisición del Suministro De Desmenuado (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



	deshacerse.
Olor	Característico del producto sin presentar aromas a descomposición agrios o putrefactos, olores extraños o desagradables.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	250 g
Masa drenada	250 g
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Arsénico	0.5*
Cadmio	0.1
Estafío	50
Plomo	1.0
Clenbuterol**	Ausencia

*Productos envasados en envases metálicos.

**Aplica únicamente a productos elaborados a partir de carne de bovino.

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

Impurezas y materia extraña. Los productos cárnicos deberán estar exentos de materia extraña. Las astillas de hueso no deberán de tener una longitud mayor a 7mm.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

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

Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despusinos (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS WYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de	Vehículo sucio, con

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despesas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

Handwritten signatures and initials on the right margin.



	malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	derrame de productos, con evidencia de plagas, malos olores, con restos de comida.
--	---	--

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018. Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

4.7 CHÍCHAROS ENVASADOS. LATA DE 430/210 G.

Las verduras envasadas en recipientes de cierre hermético, son aquellos productos obtenidos a partir de vegetales sanos, frescos y limpios, envasados con un medio líquido de cobertura adecuado, en recipientes herméticamente cerrados y procesados térmicamente, lo que permite garantizar su estabilidad biológica y, por lo tanto, su conservación eliminar la mayoría de los microorganismos para asegurar su conservación.

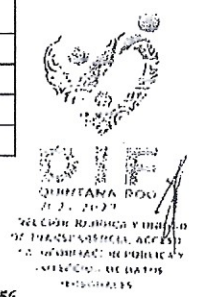
Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto con suficiente intensidad (Chícharos).
Olor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, a verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños o desagradables.
Textura	Chícharos tiernos y firmes (ni demasiado duro, ni demasiado blando), no debe presentar una textura pastosa.

Características microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYE, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	430 g
Masa drenada	210 g
Sólido solubles (%)	Máximo 12
pH	5,5 – 6,5
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100

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

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

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

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

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

Etiquetado. La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a los requisitos establecidos en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperasas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

[Handwritten signatures and initials]



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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, con evidencia de plagas, malos olores, con restos de comida.

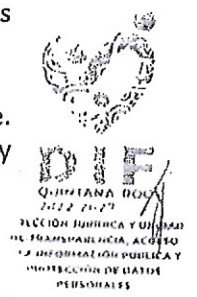
El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
2. Norma Mexicana NMX-F-028-1981. Alimentos para humanos. Chícharos envasados.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3Y4), calibrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

[Handwritten signatures and initials]



- suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
 6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

4.8 CHÍCHAROS CON ZANAHORIA ENVASADOS. LATA DE 430/210 G.

Las verduras envasadas en recipientes de cierre hermético, son aquellos productos obtenidos a partir de vegetales sanos, frescos y limpios, envasados con un medio líquido de cobertura adecuado, en recipientes herméticamente cerrados y procesados térmicamente, lo que permite garantizar su estabilidad biológica y, por lo tanto, su conservación eliminar la mayoría de los microorganismos para asegurar su conservación.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto con suficiente intensidad (Chícharos y zanahorias).
Olor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, a verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños o desagradables.
Textura	Chícharos y zanahorias tiernos y firmes (ni demasiado duros, ni demasiado blandos), no debe presentar una textura pastosa.

Características microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	430 g
Masa drenada	210 g
Sólido solubles (%)	Máximo 12
pH	5.5 – 6.5
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0
Plomo	1.0
Estafio*	100

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

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

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

Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



SECRETARÍA JURÍDICA Y ADMINISTRATIVA
 GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO
 INSTITUTO QUINTANAUENSE DE INFORMACIÓN PÚBLICA
 DIRECCIÓN DE DATOS PERSONALES

Aditivos

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

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

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

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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despermas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.







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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, con evidencia de plagas, malos olores, con restos de comida.

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
2. Norma Mexicana NMX-F-028-1981. Alimentos para humanos. Chícharos envasados.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

4.9 ENSALADA DE VERDURAS. LATA DE 220/130 G.

Las verduras envasadas en recipientes de cierre hermético, son aquellos productos obtenidos a partir de vegetales sanos, frescos y limpios, envasados con un medio líquido de cobertura adecuado, en recipientes herméticamente cerrados y procesados térmicamente, lo que permite garantizar su estabilidad biológica y, por lo tanto, su conservación eliminar la mayoría de los microorganismos para asegurar su conservación. Mezcla de legumbres: chícharo, ejote y zanahoria.

Características sensoriales

Característica	Especificación
----------------	----------------

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

[Handwritten signatures and initials]



Color	Característico de la variedad de vegetales con suficiente intensidad (chícharos, ejotes y zanahorias), colores uniformes y sin pigmentaciones no propias del alimento.
Olor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, a verdura fresca y cocida, libre de sabores extraños o desagradables.
Textura	Chícharos, ejotes y zanahorias tiernos y firmes (ni demasiado duros, ni demasiado blandos), no debe presentar una textura pastosa.

Características microbiológicas

Especificación	Límite
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	220 g
Masa drenada	130 g
Sólido solubles (%)	Máximo 12
pH	5.5 – 6.5
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto

Características toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.2
Arsénico	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100

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

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

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

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

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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

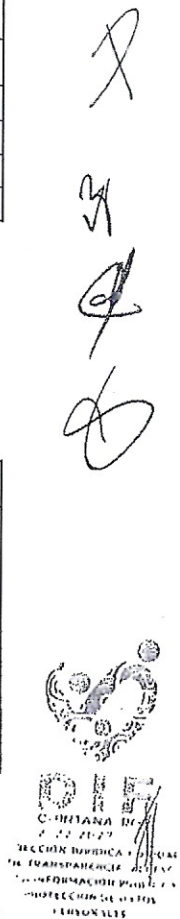
Procesos. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida

"2025, Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Unapenas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, con evidencia de plagas, malos olores, con restos de comida.
---------------------------	---	--

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
2. Norma Mexicana NMX-F-028-1981. Alimentos para humanos. Chícharos envasados.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

4.10 FRIJOL BAYO EN GRANO. BOLSA DE 1 KG.

Producto obtenido a partir de granos pertenecientes a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género *Phaseolus* y especie *vulgaris L.*, preenvasado, destinado para consumo directo, que se produce en el territorio nacional y de calidad extra en la variedad frijol bayo.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la variedad frijol bayo, grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. Sin presentar olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Granos sanos, enteros, maduros, del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad frijoles bayos, firmes, secos y limpios. Sin evidencia de ataques de cualquier tipo de insectos ni roedores.

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	1 kg
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/-0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0,25

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR. S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

R
 y
 d
 e



Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despernas (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

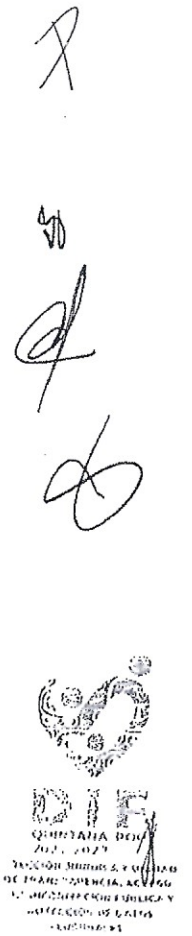
Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados,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

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

REFERENCIAS:

1. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016. Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano – Fabáceas - Frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) especificaciones y métodos de prueba.
2. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada 2019.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Oaxapapas (Partida 3Y4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



4.11 FRIJOL NEGRO EN GRANO. BOLSA DE 1 KG.

Producto obtenido a partir de granos pertenecientes a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea, género *Phaseolus* y especie *vulgaris L.*, preenvasado, destinado para consumo directo, que se produce en el territorio nacional y de calidad extra en la variedad frijol negro.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la variedad frijol negro, grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. Sin presentar olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Granos sanos, enteros, maduros, del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad frijoles negros, firmes, secos y limpios. Sin evidencia de ataques de cualquier tipo de insectos ni roedores.

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	1 kg
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/-0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Varietades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despesas (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR. S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

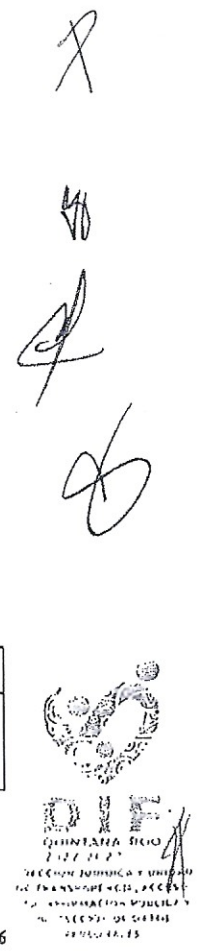
Procesos. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desayuno (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



		establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores presencia de plagas.

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

REFERENCIAS:

1. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016. Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano – Fabáceas - Frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) especificaciones y métodos de prueba.
2. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada 2019.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

4.12 ALUBIA BLANCA EN GRANO. BOLSA DE 250 G.

Producto obtenido a partir de granos secos y limpios destinados al consumo humano, procedente de plantas de algunas especies pertenecientes a la familia Fabaceae, principalmente *Phaseolus vulgaris*, procedente de plantas de alubias, que presentan como característica común, un elevado contenido de proteínas y bajo contenido en grasa.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la variedad alubias, grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. Sin presentar olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Granos sanos, enteros, maduros, del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad alubias, firmes, secos y limpios. Sin evidencia de ataques de cualquier tipo de insectos ni roedores.

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite (%)
----------------	------------

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desempeños (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

Handwritten signatures and stamps on the right margin, including a circular official stamp of the Secretaría de Economía, Quintana Roo, and a rectangular stamp of the Secretaría de Salud, Quintana Roo.

Categoría Extra	
Contenido neto	250 g
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/-0,5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

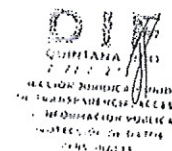
"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

R

SH

Handwritten signature

Handwritten signature



Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

1. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016. Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano – Fabáceas - Frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) especificaciones y métodos de prueba.
2. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada 2019.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de

"2025, Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despernos (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR. S. A. DE CV. de fecha 27 de marzo del 2025.

[Handwritten signatures and initials]



alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

4.13 HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO. BOLSA DE 1 KG.

Producto deshidratado obtenido de la molienda de los granos de maíz nixtamalizado (*Zea Mays*) sanos, limpios y previamente sometidos a cocción parcial con agua en presencia de hidróxido de calcio (cal), u otro material alcalino (nixtamalizado).

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Blanco amarillento, característico de la variedad de grano empleado.
Olor	Característico del producto, no presentar signos de rancidez u otro olor extraño o desagradable
Sabor	Característico del producto y no tener ningún sabor extraño
Aspecto/Apariencia	Granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M. - 60 U.S.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
Hongos	1,000 UFC/g

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad	Máximo 12.5
Proteínas en base seca	Mínimo 7 %
Proteína en base húmeda	Mínimo 6 %
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3.0%
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5 %
Cenizas en base seca	Máximo 3.5 %
Cenizas en base húmeda	Máximo 3 %
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6 %
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5%
Contenido de sodio	Menor a 300 mg/100 g**

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

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Nutriente	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Tiamina (Vitamina B1)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (Vitamina B2)	3	Riboflavina
Niacina (Vitamina B3)	35	Nicotinamida

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

Nutriente	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ion ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Arsénico	0.3 mg/kg
Aflatoxinas	12 µg/Kg

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

Materia extraña. No más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de insectos enteros y excretas, así como, de cualquier otra materia extraña que represente un riesgo a la salud, en 50 g de producto.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desquesas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y
 SUMINISTROS MYR. S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Tiamina (Vitamina B1)	mg o %VNR
Riboflavina (Vitamina B2)	mg o %VNR
Niacina (Vitamina B3)	mg o %VNR
Ácido Fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

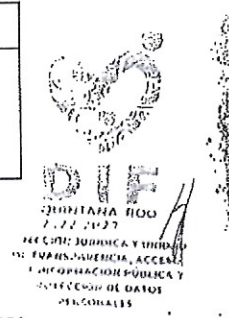
Procesos. Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desayuno (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores presencia de plagas.

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-046-SCFI-2018. Harinas de maíz Nixtamalizado.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.

P

4.14 HARINA DE TRIGO INTEGRAL. BOLSA DE 1 KG.

Producto deshidratado obtenido de la molienda y tamizado de grano maduro, entero, quebrado y seco del género *Triticum, L.*, de las especies *T. vulgare*, *T. compactum* y *T. durum* o mezclas de éstas, que conserva la cáscara y sus otros constituyentes hasta obtener un grano de finura adecuada.

S

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Blanco-beige característico de la harina de trigo integral.
Olor	Característico del producto, sin ningún olor extraño o desagradable.
Sabor	Farináceo característico del producto sin sabores extraños o desagradables
Aspecto/Apariencia	Polvo uniforme, sin grumos.

[Handwritten signature]

Características microbiológicas

Característica	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	500,000 UFC/g

Características Físicoquímicas

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperdicios (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTRADOS MVR. S.A. DE C.V., de fecha 27 de marzo del 2025.



Especificación	Límite (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad	14
Proteínas (N x5.7)	Mínimo 9.5 %
Cenizas	Mínimo 1.0%
Fibra dietética	Mínimo 6 %
Contenido de sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto

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

Nutrimento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Tiamina (Vitamina B1)	5	Mononitrato de tiamina
Riboflavina (Vitamina B2)	3	Riboflavina
Niacina(Vitamina B3)	35	Nicotinamida

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

Nutrimento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Ácido fólico	2	Ácido fólico
Hierro (como ion ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/Kg

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

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Tiamina (Vitamina B1)	mg o %VNR
Riboflavina (Vitamina B2)	mg o %VNR
Niacina (Vitamina B3)	mg o %VNR
Ácido Fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

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

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este hojo es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

R
S
A
B



Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-007-1982. Harinas de Trigo.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.

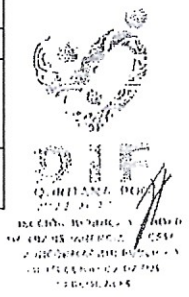
[Handwritten signatures and initials on the right margin]

4.15 LECHE ENTERA EN POLVO SABOR NATURAL. BOLSA DE 500 G.

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de vacas sanas, excluido el calostro, el cual es sometido a un proceso de deshidratación, homogenizado y atomizado hasta conseguir el tamaño de partícula deseado, garantizando su inocuidad. Además, puede someterse a operaciones tales como clarificación, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen el producto.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la leche entera
Olor	Característico de la leche de vaca, exento de olores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Polvo fino, homogéneo, sin grumos, a excepción de los que se deshacen fácilmente. A la rehidratación debe resultar un líquido homogéneo, sin grumos.
Sabor	Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.



"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato número para la adquisición del Suministro De Desayuno (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

Características microbiológicas

Característica	Límite máximo
Coliformes totales (UFC/g o mL)	≤ 10
Salmonella sp	Ausente en 25 g o mL
Escherichia coli	≤ 3 NMP/g o mL
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

Características fisicoquímicas

Características	Límites
Grasa butírica (%) (m/m)	Mínimo 26 - Máximo 42
Contenido neto	500 g
Humedad %	Máximo 4
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m)	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	Mínimo 27
Acidez (ácido láctico) (%)	Máximo 0.15
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1
Contenido de Sodio	Menor de 300 mg en 100 mL de producto reconstituido
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 microgramos /L (1033 a 2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 microgramos /L (200-300 UI/L)

Adulteración de la leche:

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

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

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

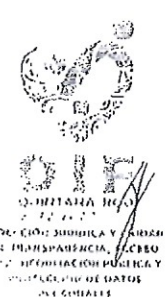
Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 34% que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser de caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible adulteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica.

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despinosa (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS HYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

[Handwritten signatures and initials]



Contaminantes Químicos	
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.1
Mercurio (mg/kg)	Máximo 0.05
Arsénico (mg/kg)	Máximo 0.2
Aflatoxinas M1 (microgramos/L)	Máximo 0.5

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

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia extraña.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de 6 meses a partir de la fecha de recepción del alimento por el DIF municipal o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccionen con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, que garantice su estabilidad. Debe quedar herméticamente sellado.

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

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

Así mismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético*	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro de Desayuno (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MVR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

P

g

g

g



DIF
 INSTITUTO DE BIENESTAR FAMILIAR
 QUINTANA ROO
 SECCIÓN JURÍDICA Y USUARIOS
 DE INGENIERÍA, ACCESO
 A INFORMACIÓN PÚBLICA Y
 PROTECCIÓN DE DATOS
 TELÉFONO: 998 311 1111

Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo. El alimento se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/Aspecto	Color, olor, sabor, aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas o con evidencia de deterioro.
Envase	Íntegro y en buen estado, sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigencia de acuerdo a lo establecido en las bases de licitación.	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Vehículo 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 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:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. NOM-243-SSA1-2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018. Leche en polvo, o leche deshidratada – Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
6. NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

[Handwritten signatures and initials]

4.16 LENTEJA EN GRANO. BOLSA DE 500 G.

Producto obtenido a partir de la semilla de la lenteja, legumbre que proviene de la planta llamada lens esculenta. Las semillas pueden ser de dos formas dependiendo del tamaño del fruto: grande de 7 a 8 mm y pequeño de 3

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del cenitrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3Y4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SENRUSTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



a 7 mm y con forma aplanada, preenvasadas, destinado para consumo directo, que se produce en el territorio nacional y grado de calidad extra.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia. Sin colores extraños. De pardo a verde claro o verde amarillento.
Olor	Característico del producto. Sin presentar olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial, firmes, secas y limpias. Sin evidencia de plagas.

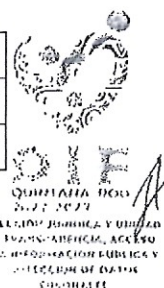
Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)	
	Categoría Extra	
Contenido neto	500 g	
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/-0.5)	
Impurezas y materia extraña		
Piedra	0.25	
Otros	0.05	
Total	0.30	
Granos dañados		
Agentes meteorológicos	0.70	
Hongos	0.20	
Insectos y roedores	0.40	
Desarrollo germinal	0.00	
Total	1.30	
Variedades		
Contrastantes	0.50	
Afines	1.00	
Total	1.50	
Granos defectuosos		
Partidos o quebrados	0.80	
Manchados	0.50	
Ampollados	0.70	
Total	2.00	
Presencia de plaga	0.00	
Suma total	5.10	

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despesas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS HYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

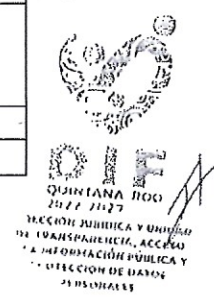
Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de	Vehículo sucio, con

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despernos (Partida 3Y4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

R
S
E
H



	malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	derrame de productos, presencia de malos olores presencia de plagas.
--	---	--

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

REFERENCIAS:

1. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-de-abundancia>.
2. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016. Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano – Fabáceas - Frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) especificaciones y métodos de prueba.
3. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

4.17 PASTA INTEGRAL DE TRIGO. BOLSA DE 200 G.

Se define la pasta como el producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum*, (también denominados, cristalinos).

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la pasta integral, amarillo-marrón.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Apariencia	Característico del producto, no debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos. Pasta tipo codo.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Hongos	200 UFC/g
Levaduras	150 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
<i>E.coli</i>	Ausente

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este baja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperdicios (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MTR. S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

Handwritten signatures and initials on the right margin.



Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)
Contenido neto	200 g
Humedad %	Máximo 13
Proteínas (N x 6.25) %	Mínimo 13
Cenizas %	Máximo 1.25
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30 g (6%)

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/Kg

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

Materia extraña. El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de su recepción SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

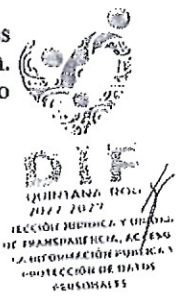
Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar la luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

El embalaje debe estar fabricado 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.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desayuno (Partida 3 Y 4), celebrada entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS HYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

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

Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despusas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS HYR, S.A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002, Alimentos -pasta- características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
3. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

4.18 TOMATES MOLIDOS CONDIMENTADOS. BRICK DE 345 G.

Pasta de tomate reconstituido y/o tomates molidos sin semilla obtenida a partir de la integración de tomate fresco, sano y maduro, sometido a proceso térmico antes o después de cerrado para asegurar su conservación.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Rojo, característico del tomate
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños
Sabor	Debe ser agradable, típico del producto, y no tendrá ningún sabor extraño
Aspecto	Tomate molido, característico del producto

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	345 g
Acidez como ácido cítrico (%)	Máximo 1.0
pH	4.0-4.5
Sólidos solubles libres de sal (%)	Mínimo 10
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cobre	5
Arsénico	0.1
Plomo	0.36
Zinc	5

Aditivos

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro de Despannados (Pasta 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS HYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



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

Materia extraña. El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

R
g
f
B

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg



"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despannazo (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, con evidencia de plagas, malos olores, con restos de comida.

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

REFERENCIAS:

1. Norma Mexicana NMX-F-033-1982. Alimentos para humanos. Puré de tomate envasado.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

[Handwritten signatures and initials]

4.19 SARDINAS EN SALSA DE TOMATE. LATA DE 425/280 G.

Es el producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas cubierto con salsa de tomate, perteneciente a los siguientes género: *Sardinops spp*, *Etrumeus spp*, *Engraulis spp*, *Opisthonema spp*, *Trachurus spp*.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desapeques (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



Olor	Característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin olores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Sabor	Agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.
Textura	Firme, característica del producto enlatado en salsa de tomate, no debe ser correosa o masuda.

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	425 g
Masa drenada	280 g
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto
Proteína	Mínimo 18%

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
Metilmercurio	0.5
Plomo	1.0
Estaño	100
Histamina	100

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

Materia extraña. El producto debe estar libre de cualquier materia extraña.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 6 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



emplearlos, sólo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde procesan alimentos.

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio y sin roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, con evidencia de plagas, malos olores, con restos de comida.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Este folio es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despusmas (Partido 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



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

REFERENCIAS:

1. Norma Mexicana NMX-F-179-SCFI-2001. Productos de la pesca- Sardinas y pescados similares enlatados. Especificaciones
2. Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009. Productos y servicios. Productos de la pesca, frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

4.20 CACAHUATE TOSTADO SIN SAL. BOLSA 250 G.

Semillas oleaginosas, producto obtenido de la parte del fruto comestible de las plantas limpias, sanas, con o sin cáscara o cutícula, tostada u horneada, que se consume de forma directa y se encuentra lista para su consumo.

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

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del cacahuate. Sin coloraciones producidas por quemaduras o cambio de coloración por presencia de hongos.
Apariencia/ Aspecto	Aspecto fresco. Tamaño uniforme.
Olor	Característico del cacahuate, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del cacahuate, sin sabores extraños como humedad o rancidez.
Consistencia	Crujiente.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	5,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	200 UFC/g

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperdicios (Partida 3 Y 4), celebrada entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.

[Handwritten signatures and initials]



Coliformes fecales (E.coli)	Ausente
Salmonella	Ausente en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausente

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite máximo
Contenido neto	250 g
Humedad	9 a 10 %
Índice de peróxidos	5 meq/kg
Contenido de sodio	Menos a 90 mg/30 g de producto

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Arsénico	0.2
Mercurio	0.01
Aflatoxinas	15 µg/kg

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

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia extraña.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 4 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento. El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que su alto contenido de grasa lo hace propenso a la rancidez.

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

Envase y embalaje. El envase debe estar fabricado de material sanitario, resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desperros (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g*	Kcal
Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa 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 requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Desparasas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR. S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.



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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
3. Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada en 2019.
4. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
5. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

[Handwritten signatures]



"2025. Año del 50 Aniversario de la Constitución Política del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
Esta hoja es parte del contrato abierto para la adquisición del Suministro De Despensas (Partida 3 Y 4), celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y SUMINISTROS MYR, S. A. DE C.V. de fecha 27 de marzo del 2025.