

CONTRATO PARA EL **SUMINISTRO DE DESPENSA (PARTIDA 3 Y 4) PARA EL MES DE ENERO Y FEBRERO 2024**, 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 ARCHIVO, LA **C.P. VERÓNICA DEL PILAR ZAVALA PÉREZ**, Y POR LA OTRA PARTE LA PERSONA MORAL, "**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

I. "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 y de Archivo**, la **C.P. Verónica del Pilar Zavala Pérez**, quién acredita su personalidad de conformidad con el Acuerdo Delegatorio de Facultades Específicas publicado en fecha 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. Campestre, 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 el presente contrato proveniente de la partida 44101, de conformidad con el oficio **SDIF/DDGSDIF/SDGAA/DRF/DCP/0088/2024** de fecha 02 de enero del 2024.
- 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 despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024**, se procedió a formalizar el pedido y el contrato como resultado de la adjudicación directa, con fundamento en los Artículos 19 inciso b) fracción II, 33 fracción X y 37 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo y el Artículo 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos.

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 6877, volumen CLVII expedida a los 17 días del mes de febrero del año 2010, en la ciudad de Villahermosa, Tabasco., pasada ante la fe del licenciado Feliz Jorge David González, Notario Público número treinta y cuatro. Inscrita bajo el Folio Mercantil Electrónico número 13346*1 del Registro Público de la Propiedad y el Comercio del Estado de Tabasco.
- 2.2. Que su apoderado legal, el **C. Alfredo Torres Trucios**, cuenta con las facultades suficientes para firmar el presente contrato, conforme se desprende del testimonio de escritura pública número 13,014, volumen 384, expedida el día 13 de noviembre del año 2018, ante la licenciada Rosa María Reed Padilla, titular de la Notaría Pública número 464955, volumen 901, de fecha 11 de octubre del año 2021, ante el licenciado Rafael Gutiérrez Ruíz, Notario Público número 31, de la ciudad de Puebla de Zaragoza; exhibiendo para el mismo efecto, copia simple de la credencial para votar con folio **1405002339318** y clave de elector **TRTRAL75031621H200**, expedida por el Instituto Nacional Electoral.
- 2.3. Que su Registro Federal de Contribuyentes es **SMR1002172M8**, y que su domicilio fiscal lo tiene ubicado en Islas del sur número 1015-A antiguo Nogolar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León, C.P. 66484.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



- 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 refiere y en no invocar la protección de ningún gobierno extranjero, bajo pena en caso de faltar a ella, 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 **10AAENZ4**, tal y como lo acredita con copia de dicho documento con vigencia del 10 de enero del 2024 al 31 de diciembre del 2024.
- 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".

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

CLÁUSULAS

PRIMERA. - OBJETO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" se obliga a brindar el **suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024**, de acuerdo a lo estipulado 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 que otorgue "EL PROVEEDOR" referidos en la cláusula que antecede, "EL SISTEMA" cubrirá el importe de **\$12,185,500.00 (Doce millones ciento ochenta y cinco mil quinientos pesos 00/100 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 **28 de febrero del 2024** 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 y Servicios Generales 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 09:00a 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 de bienes, cálculos, importe, etc.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

Página 2 de 128

QUINTANA ROO
DIF
DIRECCIÓN GENERAL DE UNIDAD
DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA
INFORMACIÓN PÚBLICA Y
PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

Y si los datos son correctos, continuará el procedimiento para el pago de los servicios. 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 Y FECHA DE ENTREGA.

"EL PROVEEDOR" se obliga a suministrar en dos entregas, en horarios y lugares establecidos en la parte posterior.

"EL PROVEEDOR" efectuara el transporte y descarga 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:

PROGRAMACIÓN DE DISTRIBUCIÓN MES DE ENERO 2024

PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS (PARTIDA 3) / PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS (PARTIDA 4)

#	Clave	Municipio	Responsable	Dirección de entrega	Teléfonos de contacto	Fecha de entrega	Horario de entrega
1	001	Cozumel	María Guadalupe Sánchez Martínez	Prolongación Pedro Joaquín Codwel s/n, San Miguel de Cozumel, Q.R.	9871140442	31/01/2024	9:00 am a 2:00 pm
2	002	Felipe Carrillo Puerto	Cristian Israel Mis Cocom /Leidy Cab	Calle Benito Jaurez, entre calle 67 y 69, Colonia Centro, Felipe Carrillo Puerto.	Cel.9831115445 ó 9831552302	29/01/2024	9:00 am a 2:00 pm
3	003	Isla Mujeres	Lic. Jessica Anabel Ihuit Aké	Avenida Rancho Viejo, S/N, Isla Mujeres Zona (Continental).	9985259274	30/01/2024	9:00 am a 3:30 pm
4	004	Othón P. Blanco	César Sánchez Pech	Av. Álvaro obregón entre esquina calle Rafael e. Melgar s/n, Chetumal, Q. Roo	Cel. 9838336515	30/01/2024	9:00 am a 2:00 pm
	004	Othón P. Blanco (DIF Q.ROO)	Victor Gilberto Rodriguez Vitorín	Bodega DSPC: Camelias 264 entre José María Morelos y Av. Francisco I. Madero, David Gustavo, Chetumal, Q.R., C.P. 77013	Cel. 9838366795	29/01/2024	9:00 am a 2:00 pm
5	005	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	30/01/2024	8:00 am a 12:00 pm (después de la 1 no hay personal)

(Handwritten signatures and stamps)

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

DIF
 GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO
 DIRECCIÓN JURÍDICA Y UNIDAD DE INFORMACIÓN PÚBLICA Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES
 Página 3 de 128

	005	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	30/01/2024	8:00 am a 3:00 pm
6	006	José María Morelos	Claudia Nataly Hernandez Pech	Calle Chilam Balam (50) S/N entre Av. José María Morelos (51) y calle Jacinto Canek (49), Colonia Centro, José María Morelos, Q.R. C.P. 77890	Cel. 9841358322	29/01/2024	9:00 am a 2:00 pm
7	007	Lázaro Cárdenas	Loyda Hay Cohuo/Lic. Alfredo Flores	Calle Lázaro Cárdenas x Venancio Tec, S/N, Kantunilkín, Lázaro Cárdenas, Q. Roo	Cel.9871033576/9985786392	29/01/2024	8:30 am a 2:00 pm
8	008	Solidaridad	Teresa Mecías Hernández	Calle 40 norte x 45 norte, lote 1 manzana 106, Colonia Zazil Ha (CADI), Playa del Carmen, Q.R.	Cel. 9848060283	29/01/2024	9:00 am a 3:00 pm
		Solidaridad (Representación del DIF Estatal Zona Centro)	Lic. Alondra Margarita Name Ríos / C. Julieta Karina Ochoa Rojas	Av. 115 entre calle 13 y 15, Mz. 68, Lt. 1, Local 12, Playa del Carmen, Q.R.	Cel. 9841331678 / 9841403622	29/01/2024	9:00 am a 2:00 pm
9	009	Tulum	Daniel Maya Sánchez / Lic. Lucero Cárdenas	Calle 25 entre 18 y 20 A, Colonia Tumben Kaa, Tulum, Q.R. C.P.77760.	Cel. 9848763007 ó 9841466124	29/01/2024	9:00 am a 3:00 pm
10	010	Bacalar	Ligia Isabel Pech Moreno	Av. 25 x calle 30 B y 32, Col. Colonia Benito Juárez	Cel. 9831362240	29/01/2024	9:00 am a 2:00 pm
11	011	Puerto Morelos (Leona Vicario)	C. María José Camara	Calle Bagre Manzana 22 lote 1, esquina con Av. Constituyentes	9983481717	30/01/2024	8:00 am a 10:00 am

PROGRAMACIÓN DE DISTRIBUCIÓN MES DE FEBRERO 2024

PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS (PARTIDA 3) / PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS (PARTIDA 4)

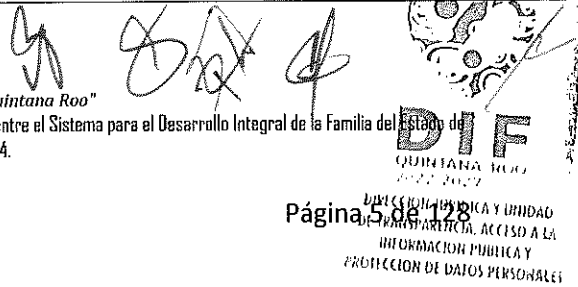
#	Clave	Municipio	Responsable	Dirección de entrega	Teléfonos de contacto	Fecha de entrega	Horario de entrega
1	001	Cozumel	María Guadalupe Sánchez Martínez	Prolongación Pedro Joaquín Codwel s/n, San Miguel de Cozumel, Q.R.	9871140442	28/02/2024	9:00 am a 2:00 pm
2	002	Felipe Carrillo Puerto	Cristian Israel Mis Cocom /Leidy Cab	Calle Benito Jaurez, entre calle 67 y 69, Colonia Centro, Felipe Carrillo Puerto.	Cel.9831115445 ó 9831552302	26/02/2024	9:00 am a 2:00 pm

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

3	003	Isla Mujeres	Lic. Jessica Anabel Ihuit Aké	Avenida Rancho Viejo, S/N, Isla Mujeres Zona (Continental).	9985259274	27/02/2024	9:00 am a 3:30 pm
4	004	Othón P. Blanco	César Sánchez Pech	Av. Álvaro obregón entre esquina calle Rafael e. Melgar s/n, Chetumal, Q. Roo	Cel. 9838336515	27/02/2024	9:00 am a 2:00 pm
	004	Othón P. Blanco (DIF Q.ROO)	Victor Gilberto Rodriguez Vitorin	Bodega DSPC: Camelias 264 entre José María Morelos y Av. Francisco I. Madero, David Gustavo, Chetumal, Q.R., C.P. 77013	Cel. 9838366795	26/02/2024	9:00 am a 2:00 pm
5	005	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	27/02/2024	8:00 am a 12:00 pm (después de la 1 no hay personal)
	005	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	27/02/2024	8:00 am a 3:00 pm
6	006	José María Morelos	Claudia Nataly Hernandez Pech	Calle Chilam Balam (50) S/N entre Av. José María Morelos (51) y calle Jacinto Canek (49), Colonia Centro, José María Morelos, Q.R. C.P. 77890	Cel. 9841358322	26/02/2024	9:00 am a 2:00 pm
7	007	Lázaro Cárdenas	Loyda Hay Cohuo/Lic. Alfredo Flores	Calle Lázaro Cárdenas x Venancio Tec, S/N, Kantunilkin, Lázaro Cárdenas, Q. Roo	Cel.9871033576/99857 86392	26/02/2024	8:30 am a 2:00 pm
8	008	Solidaridad	Teresa Mecías Hernández	Calle 40 norte x 45 norte, lote 1 manzana 106, Colonia Zazil Ha (CADI), Playa del Carmen, Q.R.	Cel. 9848060283	26/02/2024	9:00 am a 3:00 pm
		Solidaridad (Representación del DIF Estatal Zona Centro)	Lic. Alondra Margarita Name Ríos / C. Julieta Karina Ochoa Rojas	Av. 115 entre calle 13 y 15, Mz. 68, Lt. 1, Local 12, Playa del Carmen, Q.R.	Cel. 9841331678 / 9841403622	26/02/2024	9:00 am a 2:00 pm
9	009	Tulum	Daniel Maya Sánchez / Lic. Lucero Cárdenas	Calle 25 entre 18 y 20 A, Colonia Tumben Kaa, Tulum, Q.R. C.P.77760.	Cel. 9848763007 ó 9841466124	26/02/2024	9:00 am a 3:00 pm



"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

01/2024

10	010	Bacalar	Ligia Isabel Pech Moreno	Av. 25 x calle 30 B y 32, Col. Colonia Benito Juárez	Cel. 9831362240	26/02/2024	9:00 am a 2:00 pm
11	011	Puerto Morelos (Leona Vicario)	C. María José Camara	Calle Bagre Manzana 22 lote 1, esquina con Av. Constituyentes	9983481717	27/02/2024	8:00 am a 10:00 am

SEXTA- 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.

SEPTIMA- 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" saldara los gastos que hayan sido generados por motivo de dicha operación.

"EL PROVEEDOR" quedara obligado ante "EL SISTEMA" a responder de la calidad inferior a la que oferto, 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.

OCTAVA. - PENAS CONVENCIONALES POR INCUMPLIMIENTO.

"LAS PARTES" convienen, con fundamento en lo dispuesto en el Artículo 40 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo, que en caso de que "EL PROVEEDOR" incurra en incumplimiento del presente contrato, se hará acreedor a las siguientes sanciones:

- A. Sanción correspondiente al dos por ciento del monto total de lo incumplido, sin incluir el IVA, con cargo a los bienes que si hubiere entregado. (Se aplicara sobre la cantidad no suministrada).
- B. Si "EL PROVEEDOR" no cumple con la entrega de los bienes contratados transcurrido el plazo estipulado, como pena convencional deberá cubrir por día, hasta en tanto los bienes se hayan entregado, una cantidad equivalente al uno por ciento del importe de los bienes que no se hayan entregado en dicha fecha, independientemente de que subsistirá la obligación de efectuar la entrega.
- C. Independiente mente del pago de la pena convencional señalada en el párrafo anterior, "EL SISTEMA" podrá optar por la rescisión del contrato o exigir su cumplimiento, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 40 y 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.

Cualquiera de las penas anteriormente señaladas efectuaran con independenciam de la aplicación de las penas convencionales que procedan.

NOVENA. - GARANTIA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

"EL PROVEEDOR" a efecto de responder de la correcta ejecución y la calidad de los bienes a su cargo, de conformidad con el artículo 28 fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo, se obliga a otorgar Fianza a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo, por el importe correspondiente al diez por ciento del monto contratado, el cual es de **\$1,218,550.00 (Un millón doscientos dieciocho mil quinientos cincuenta pesos 00/00 M.N.)**, documento que permanecerá en custodia de "EL SISTEMA" durante la vigencia del presente contrato, para lo cual será necesario que "EL

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

PROVEEDOR presente el Acta de Entrega-recepción, debidamente elaborada por el departamento de adquisiciones, una vez que haya concluido la total entrega de los bienes.

La garantía de cumplimiento del contrato deberá ser entregada dentro de los diez días naturales posteriores a la firma del presente contrato, en las oficinas del Departamento de Adquisiciones **"EL SISTEMA"**, en caso contrario, no se realizará el pago para el trámite de las facturas que amparen la entrega de los bienes.

En caso de que se ampliare el término para la entrega, la vigencia de la garantía de cumplimiento del contrato quedara automáticamente prorrogada, en concordancia con dicha prórroga, y se requerirá una extensión de una garantía en caso de que se le finquen extensiones posteriores al contrato en cuanto a volumen o tiempo.

La garantía se cancelara cuando **"EL PROVEEDOR"** hay cumplido con todas las obligaciones que se deriven de este contrato, siendo requisito indispensable de conformidad previa y por escrito de **"EL SISTEMA"**.

Para hacer efectiva esta garantía bastara con que se demuestre el procedimiento de rescisión administrativa del presente contrato, mediante el cual se requerido a **"EL PROVEEDOR"** su cumplimiento, sin que este opusiera excepciones o diera cumplimiento a lo solicitado.

DÉCIMA. - 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 haga cumplimiento del 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 y servicios 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 PRIMERA. - 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 SEGUNDA. - RESPONSABILIDAD.

"EL PROVEEDOR" será responsable de incumplimiento, cuando los bienes y servicios 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 TERCERA. - 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 cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento de **"EL SISTEMA"**.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

DÉCIMA CUARTA. - 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 y servicios 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 de la Contraloría del Estado de Quintana Roo.

DÉCIMA QUINTA. - 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 y servicios.
- D. Cuando el "EL PROVEEDOR" modifique cualquier característica de los bienes y servicios contratados.
- E. En caso de que no entregue la garantía de cumplimiento del contrato dentro de los dos días siguientes a la firma del contrato.
- F. Cuando incurra en razones de interés público general.
- G. Si no otorga la garantía en el plazo correspondiente.
- H. Cuando en la ejecución del presente contrato, intervenga en actos de corrupción debidamente comprobados.
- I. Incumpla en cualquiera de las obligaciones establecidas en las cláusulas del presente contrato.

Las causales referidas anteriormente darán lugar a la rescisión administrativa inmediata, sin responsabilidad para "EL SISTEMA" además de la aplicación de las penas convencionales, conforme a lo establecido en la cláusula octava del presente contrato.

DÉCIMA SEXTA. - 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 comunicara por escrito a "EL PROVEEDOR", a fin que éste, en un plazo máximo de diez días naturales, 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 naturales o 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.

"2024, Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

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 de la Contraloría 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 SEPTIMA. - RESPONSABILIDAD.

"EL PROVEEDOR" será responsable de incumplimiento, cuando los bienes y servicios 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 OCTAVA. - 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 cobro, en cuyo caso se deberá contar con el consentimiento de "EL SISTEMA".

DÉCIMA NOVENA. - 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 al 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, en fecha **11 de enero del 2024**.


DIF POR "EL SISTEMA"
QUINTANA ROO
DIRECCIÓN JURÍDICA Y UNIDAD
DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA
INFORMACIÓN PÚBLICA Y
PROTECCIÓN DE DATOS
C.P. VERÓNICA DEL PILAR ZAVALA PÉREZ
SUBDIRECTORA GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVO
DEL SISTEMA DIF Q.ROO.

POR "EL PROVEEDOR"

C. ALFREDO TORRES TRUCIOS,
APODERADO LEGAL

TESTIGOS


M.E.D. GLORIA VERÓNICA BUENFIL SILVA,
DIRECTORA DE RECURSOS MATERIALES, SERVICIOS GENERALES
Y DE ARCHIVO DEL SISTEMA DIF Q.ROO.


C.P. ANTONIO MORALES OROPEZA
DIRECTOR DE SEGUIMIENTO DE PROGRAMAS COMUNITARIOS.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrada entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

01/2024

ANEXO ÚNICO



MONTERREY NUEVO LEON A 03 DE ENERO DE 2024

ASUNTO: COTIZACION DE DESPENSAS

Sistema para el Desarrollo
Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo.
Subdirección General Administrativa y de Archivos.

Alfredo Torres Truclos en mi carácter de representante legal de la personal moral SUMINISTRO MYR S.A. C.V. y con las facultades suficientes que me son conferidas, manifiesto bajo protesta de decir verdad que mi representada tiene la capacidad jurídica para presentar las siguientes cotizaciones:

DESPENSAS PARA EL PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS ATENDIENDO A LOS 11 MUNICIPIOS EN EL ESTADO DE QUINTANA ROO

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	P.U.	SUBTOTAL
18000	Despensa	1 Aceite vegetal comestible. Botella de 1 L	\$606.12	\$10,910,160.00
		1 Arroz pulido super extra. Bolsa de 1 kg		
		3 Alfón alfalfa amarilla en agua. Lata de 140 g/masa drenada 100 g.		
		1 Avena en hojuelas. Bolsa de 500 g		
		1 Carne de res deshebrada. Bolsa de 250 g		
		1 Chicharos envasados. Lata de 430/210 g		
		1 Chicharos con zanahoria envasados. Lata de 430/210 g		
		1 Ensalada de verduras. Lata de 220/130 g		
		1 Frijol bayo en grano. Bolsa de 1 kg		
		1 Frijol negro en grano. Bolsa de 1 kg		
		1 Garbanzo ecoo. Bolsa de 260 g		
		1 Harina de maíz nixtamalizado. Bolsa de 1 kg		
		1 Harina de trigo integral. Bolsa de 1 kg		
		1 Leche descremada en polvo sabor natural. Bolsa de 500 g		
		1 Lenteja chica en grano. Bolsa de 500 g		
		3 Pasta Integral de trigo. Bolsa de 200 g		
		1 Tomates molidos condimentados. Brick de 345 g		
		1 Sardinias en salsa de tomate. Lata de 425/280 g		
Importe con letra: Diez millones novecientos diez mil ciento sesenta pesos 00/100 M.N.			SUBTOTAL	\$10,910,160.00
			IVA	\$0.00
			TOTAL	\$10,910,160.00

MYR
S.A. DE C.V.
Folio 222/2018

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

Cada despensa contiene 22 productos.

En el mes de enero se entregarán 9,000 despensas y en el mes de febrero se entregarán 9,000 despensas.

Las despensas se entregarán en los 11 Sistemas -Municipales DIF del Estado de Quintana Roo.

RFC: SMR1002172M8
Isas del sur No. 1015 - A Antiguo Nogalar, San Nicolás de los Garza, Nuevo León C.P. 66484
Teléfono MTY (81) 36743670 - PUE (222) 2880406

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

DESPENSAS PARA EL PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DIAS ATENDIENDO A LOS SIGUIENTES MUNICIPIOS: OTHON POMPEYO BLANCO, BACALAR, FELIPE CARRILLO PUERTO, JOSE MARIA MORELOS Y LAZARO CARDENAS EN EL ESTADO DE QUINTANA ROO

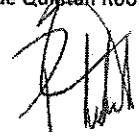
CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCIÓN	P.U.	SUBTOTAL
2000	Despensa	1 Aceite vegetal comestible. Botella de 1 L.	\$637.67	\$1,275,340.00
		1 Amaranto reventado. Bolsa de 250 g		
		1 Arroz pulido super extra. Bolsa de 1 kg		
		3 Alúrn aleta amarilla en agua. Lata de 140 g/masa drenada 100 g.		
		1 Avena en hojuelas. Bolsa de 500 g		
		1 Carne de res deshebrada. Bolsa de 250 g		
		1 Chicharos envasados. Lata de 430/210 g		
		1 Chicharos con zanahoria envasados. Lata de 430/210 g		
		1 Ensalada de verduras. Lata de 220/130 g		
		1 Frijol bayo en grano. Bolsa de 1 kg		
		1 Frijol negro en grano. Bolsa de 1 kg		
		1 Garbanzo seco. Bolsa de 250 g		
		1 Harina de maíz nixtamalizado. Bolsa de 1 kg		
		1 Harina de trigo integral. Bolsa de 1 kg		
		1 Leche entera en polvo sabor natural. Bolsa de 500 g		
		1 Lenteja chica en grano. Bolsa de 500 g		
		3 Pasta Integral de trigo. Bolsa de 200 g		
1 Tomates molidos condimentados. Brick de 345 g				
1 Sardinias en salsa de tomate. Lata de 425/ 280 g				
Importe con letra: Un millón doscientos setenta y cinco mil trescientos cuarenta pesos 00/100 M.N.			SUBTOTAL	\$1,275,340.00
			IVA	\$0.00
			TOTAL	\$1,275,340.00

MYR
S.A. DE C.V.
PUEBLO 1201 288 0408
RFC: SMR1002172M8
Islas del Sur No. 1015 - A
Antiguo Nogalar, San Nicolás
de los Garza, Nuevo León, C.P. 66484
Monterrey (81) 367 43670

Cada despensa contiene 23 productos.

En el mes de enero se entregarán 1,000 despensas y en el mes de febrero se entregarán 1,000 despensas.

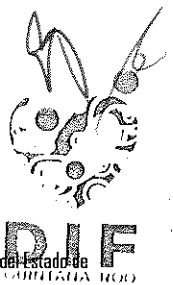
Las despensas se entregarán en los 5 Sistemas Municipales DIF del Estado de Quintana Roo.



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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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

3.1 ACEITE VEGETAL COMESTIBLE (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 las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para la alimentación humana: canola, olivo o maíz. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas 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 comestible	Aceite vegetal puro de canola	Aceite vegetal puro de maíz
	Límite Máximo		
Contenido neto	1 L	1 L	1 L
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05%	0.05%	0.05%
Humedad y materia volátil	0.05%	0.05%	0.05%
Índice de peróxido	1.0 meq/kg	1.0 meq/kg	1.0 meq/kg
Impurezas insolubles	0.02%	0.02%	0.02%
Ácidos grasos trans	3.5%	3.5%	3.5%

Características Toxicológicas

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

DIF
QUINTANA ROO
2023-2027

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/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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

SEDIF

DIRECCIÓN JURÍDICA Y UNIDAD DE TRANSPARENCIA ACCESIBILIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

Página 13 de 128

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 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-

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

Página 14 de 128

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 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 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		

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

Página 15 de 128

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.

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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

01/2024



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 (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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



	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	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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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
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 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.

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

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.
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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

*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.

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

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 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 TIPO POUCH 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
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

Características Fisicoquímicas

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*
	1
Cadmio	0.1
Estaño	250*
	50
Plomo	1.0
Clenbuterol**	Ausencia

*Productos envasados en envases metálicos.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



**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 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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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 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 CONTENIDO NETO 430 G/MASA DRENADA 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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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
Mesofilicos aerobios	Negativo
Mesofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo
Termofilicos 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
Estaño*	100

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



Handwritten signatures and initials on the right margin.

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

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.

3.7 CHÍCHAROS CON ZANAHORIA ENVASADOS (LATA, CONTENIDO NETO 430 G/MASA DRENADA 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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despense (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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
Estaño*	100

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

01/2024

Handwritten signatures and stamps on the right margin, including a circular stamp with a map of Quintana Roo and the text "DIF QUINTANA ROO".

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

3.8 ENSALADA DE VERDURAS ENVASADAS (LATA, CONTENIDO NETO 220 G/MASA DRENADA 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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



DIF
QUINTANA ROO

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
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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

DIF
GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

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.

3.9 FRIJOL BAYO EN GRANO, CATEGORÍA EXTRA (BOLSA DE 1 KG)

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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
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

Handwritten signatures and initials on the right margin.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



SEDIF
QUINTANA ROO
2017

DIRECCIÓN JURÍDICA Y BRIDAD
CISO A LA
Página 37 de 428
INFORMACIÓN PÚBLICA Y
REGISTRACIÓN DE DATOS PERSONALES

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.

Handwritten signatures and initials on the right margin.

3.10 FRIJOL NEGRO EN GRANO, CATEGORÍA EXTRA (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
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)

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Surministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

01/2024



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 establecidas.

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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 GARBANZO SECO, CATEGORÍA EXTRA (BOLSA DE 250 G)

Producto obtenido en forma de semillas de la planta *Cicer arietinum L.*, pueden ser de color crema, amarillas o ligero marrón, de forma angular, con la cubierta lisa o arrugada, comprimida con un surco en la parte media, con una punta en la parte anterior. Grado de calidad: categoría extra.

El garbanzo contiene de 13 a 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de grasas, siendo una valiosa fuente de carbohidratos complejos y fibra.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. Sin presentar olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia o evidencia de plaga.
--------------------	---

Características Físicoquímicas

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

Características Toxicológicas

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

Materia extraña. Deberá cumplir con la tabla Especificaciones físicoquímicas 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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

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. De la Cruz-Medina, J., Del Angel-Coronel, O. (2014) Operaciones postcosecha en garbanzo. Instituto Tecnológico de Veracruz, Disponible en: http://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/inpho/compendium/docs/Post_Harvest_Compndium_GARBANZO-2011-es-sm.pdf
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.

3.12 HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO (BOLSA 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

Handwritten signatures and initials on the right margin.



"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

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 nutrientes y en los niveles que se indican a continuación:

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

01/2024

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	Vehículo sucio, con derrame de productos,

	alimentos y sin evidencia de plaga.	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.

3.13 HARINA DE TRIGO INTEGRAL (BOLSA 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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 1f de enero del 2024.

011/2024

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad	14
Proteínas (N x5.7)	Mínimo 9.0 – 9.5
Cenizas	0.4-1.0
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.

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

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

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



DIF
 1977-2024
 Página 51 de 128

DIRECCION JURIDICA Y UNIDAD DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA INFORMACION PUBLICA Y PROTECCION DE DATOS PERSONALES

- 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.

3.14 LECHE DESCREMADA EN POLVO SABOR NATURAL (BOLSA 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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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 g de producto
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)

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

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.

Handwritten signature on the right side of the page.

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

01/2024



DIF

Página 53 de 128

SECRETARÍA DE JUSTICIA Y GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO
 DIRECCIÓN GENERAL DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS
 DIRECCIÓN DE DATOS PERSONALES

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
Formaldehido	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.

Handwritten signatures and initials on the right margin.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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
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.

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



Características Fisicoquímicas

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

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.






"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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:

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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrada entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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 PARA SOPA TIPO CODO (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	100 UFC/g
Levaduras	100 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
<i>E.coli</i>	Ausente

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite (%)
Contenido neto	200 g
Humedad %	Máximo 12.5
Proteínas (N x 5.7) %	Mínimo 11
Cenizas %	Máximo 1.1

Características Toxicológicas

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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 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

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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



3.17 TOMATES MOLIDOS CONDIMENTADOS (BRICK CONTENIDO NETO 345G)

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



DIF
DIRECCIÓN DE REGISTRO Y CONTROL
DE TRANSACCIONES ECONÓMICAS

Página 63 de 128
PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

Arsénico	1.0
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 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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

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 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.

3.18 SARDINAS EN SALSA DE TOMATE (LATA CONTENIDO NETO 425 G/ MASA DRENADA 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)

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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 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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



DIF
QUINTANA ROO
2024

alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

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 (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 las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para la alimentación humana: canola, olivo o maíz. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas 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 comestible	Aceite vegetal puro de canola	Aceite vegetal puro de maíz
	Límite Máximo		
Contenido neto	1 L	1 L	1 L
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05%	0.05%	0.05%
Humedad y materia volátil	0.05%	0.05%	0.05%
Índice de peróxido	2.0 meq/kg	2.0 meq/kg	2.0 meq/kg
Impurezas insolubles	0.02%	0.02%	0.02%
Ácidos grasos trans	3.5%	3.5%	3.5%

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

01/2024

DIF
QUINTANA ROO
2024

DIRECCION JURIDICA Y UNIDAD
DE ASISTENCIA SOCIAL A LA
Página 69 de 128
INFORMACION PUBLICA Y
PROTECCION DE DATOS PERSONALES

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
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



Handwritten signatures and initials on the right margin of the page.

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. 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.

[Handwritten signatures and initials on the right margin]

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

[Handwritten signatures and initials]



Características Físicoquímicas

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
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 físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 2 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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

[Handwritten signatures and initials on the right side of the table]

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, mejoramiento genético y utilización. Oficina Regional de Producción Vegetal, FAO. Disponible en: http://www.fao.org/tempref/GI/Reserved/FTP_FaoRlc/old/prior/segalim/prodalim/prodveg/cdrom/contenido/libro01/PagePrinc.htm
- 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.
- Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
- Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
- Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

4.3 ARROZ PULIDO SÚPER EXTRA (BOLSA 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	

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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



DIF
DIRECCIÓN JURÍDICA Y UNIDAD
DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA
INFORMACIÓN PÚBLICA Y
PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

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 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	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



	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-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 (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 indiquen alteración, adulteración, descomposición química o microbiológica.
Aspecto/Apariencia	En hojuelas o trozos.
Textura	De consistencia firme con forma definida.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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 Fisicoquímicas

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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministra MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

4.5 AVENA EN HOJUELAS (BOLSA DE 500 G)

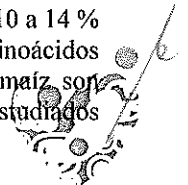
La hojuela de avena es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.

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).

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Este hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



DIF
QUINTANA ROO
2017

DIRECCION JURIDICA Y UNIDAD
DE INFORMACION Y ACCESO A LA
INFORMACION PUBLICA Y
PROTECCION DE DATOS PERSONALES

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 µg/Kg

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

01/2024



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

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



DIF
QUINTANA ROO

DIRECCIÓN AGRÍCOLA Y UNIDAD
DESEÑO A LA
PÁGINA 83 DE 128
INFORMACIÓN PÚBLICA Y
CORRECCIÓN DE USOS PERSONALES

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.

4.6 CARNE DE RES DESHEBRADA (BOLSA TIPO POUCH 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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministra MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

01/2024

	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

Características Fisicoquímicas

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*
	1
Cadmio	0.1
Estaño	250*
	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.

(Handwritten signatures and initials)



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 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

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

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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 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]

4.7 CHÍCHAROS ENVASADOS (LATA CONTENIDO NETO 430 G/MASA DRENADA 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
Mesofilicos aerobios	Negativo
Mesofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo
Termofilicos 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
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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

Página 88 de 128

[Handwritten signatures and initials]



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

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

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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

4.8 CHÍCHAROS CON ZANAHORIA ENVASADOS (LATA, CONTENIDO NETO 430 G/MASA DRENADA 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
----------------	----------------

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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
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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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

Handwritten signatures and initials on the right margin.



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 ENVASADAS (LATA, CONTENIDO NETO 220 G/MASA DRENADA 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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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
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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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

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.

4.10 FRIJOL BAYO EN GRANO, CATEGORÍA EXTRA (BOLSA DE 1 KG)

Producto obtenido a partir de granos pertenecientes a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilionoidea, 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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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
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

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



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 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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

4.11 FRIJOL NEGRO EN GRANO, CATEGORÍA EXTRA (BOLSA DE 1 KG)

Producto obtenido a partir de granos pertenecientes a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilionoidea, 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.

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



Características Físicoquímicas

Especificación	Limite (%)
	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
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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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:

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



4.12 GARBANZO SECO, CATEGORÍA EXTRA (BOLSA DE 250 G)

Producto obtenido en forma de semillas de la planta *Cicer arietinum L.*, pueden ser de color crema, amarillas o ligero marrón, de forma angular, con la cubierta lisa o arrugada, comprimida con un surco en la parte media, con una punta en la parte anterior. Grado de calidad: categoría extra.

El garbanzo contiene de 13 a 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de grasas, siendo una valiosa fuente de carbohidratos complejos y fibra.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños.
Olor	Característico del producto sano, seco y limpio. 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. Sin presencia o evidencia de plaga.

Características Físicoquímicas

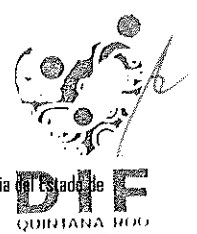
Especificación	Límite (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	250 g
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/-0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

SO
EX
E
C



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.

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



Página 103 de 128

DIRECCIÓN JURÍDICA Y UNIDAD
DE TRANSPARENCIA, ACCESO A LA
INFORMACIÓN PÚBLICA Y
PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES

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. De la Cruz-Medina, J., Del Angel-Coronel, O. (2014) Operaciones postcosecha en garbanzo. Instituto Tecnológico de Veracruz, Disponible en: http://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/inpho/compendium/docs/Post_Harvest_Compndium_GARB_ANZO-2011-es-sm.pdf
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.

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

4.13 HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO (BOLSA 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.

Handwritten signature and initials on the right side of the page.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despansa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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**

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

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

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
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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

SEDIF
SECRETARÍA DE ECONOMÍA
QUINTANA ROO
2017-2019

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

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

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.
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 initials and signatures on the right margin, including a large 'S' and several other marks.

4.14 HARINA DE TRIGO INTEGRAL (BOLSA 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

Handwritten initials and signatures on the right margin, including a large 'S' and several other marks.



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 9.0 – 9.5
Cenizas	0.4-1.0
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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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-007-1982. Harinas de Trigo.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

01/2024



- 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.

4.15 LECHE ENTERA EN POLVO SABOR NATURAL (BOLSA 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.

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

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



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 g de producto
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).

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

01/2024



	Del 34% que debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser de caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	<p>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.</p> <p>El resultado deberá ser característico de grasa butírica.</p>

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehido	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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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 nutricional con la siguiente información.

Declaración nutricional	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

Handwritten signatures and initials on the right side of the table, including a large signature at the top and several initials below it.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

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

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.

Handwritten signature on the right margin.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

4.16 LENTEJA EN GRANO, CATEGORÍA EXTRA (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 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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

4.17 PASTA INTEGRAL DE TRIGO PARA SOPA TIPO CODO (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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



SECRETARÍA JURÍDICA Y FIDUCIARIA
 DIRECCIÓN DE DATOS PERSONALES

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	100 UFC/g
Levaduras	100 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
<i>E.coli</i>	Ausente

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)
Contenido neto	200 g
Humedad %	Máximo 12.5
Proteínas (N x 5.7) %	Mínimo 11
Cenizas %	Máximo 1.1

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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



Handwritten signatures and initials on the right margin, including a large signature at the top and several smaller ones below.

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.

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

	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 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.

4.18 TOMATES MOLIDOS CONDIMENTADOS (BRICK CONTENIDO NETO 345G)

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministra MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

Handwritten signatures and initials on the right margin.



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	1.0
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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

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	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"
 Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

Página 124 de 128

	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, 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.

4.19 SARDINAS EN SALSAS DE TOMATE (LATA CONTENIDO NETO 425 G/ MASA DRENADA 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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

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



Características microbiológicas

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

Características Fisicoquímicas

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 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.

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024



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.

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

"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024, celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024

[Handwritten signatures and initials on the right margin]



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- 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.

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



"2024. Año del 50 Aniversario del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el suministro de despensa (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2024., celebrado entre el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y Suministro MYR S.A. DE C.V. de fecha 11 de enero del 2024.

011/2024