

CONTRATO PARA EL **SUMINISTRO DE DESPENSA (PARTIDA 3 Y 4) PARA EL MES DE ENERO Y FEBRERO 2026**, QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE QUINTANA ROO**, EN LO SUCESIVO "**EL SISTEMA**", REPRESENTADO POR LA SUBDIRECTORA GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS, LA **C.P. VERÓNICA DEL PILAR ZAVALA PÉREZ**, Y POR LA OTRA PARTE LA PERSONA MORAL, "**SUMINISTRO MYR, S. A. DE C.V.**" REPRESENTADA EN ESTE ACTO POR SU REPRESENTANTE LEGAL, EL **C. ALFREDO TORRES TRUCIOS**, EN LO SUCESIVO "**EL PROVEEDOR**", Y CUANDO ACTÚEN CONJUNTAMENTE SE LES DENOMINARÁ "**LAS PARTES**", DE CONFORMIDAD CON LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES

1. "EL SISTEMA" declara:

- 1.1. Que es un **Organismo Público Descentralizado**, con personalidad jurídica y patrimonio propio, regulado por la Ley Orgánica del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo.
- 1.2. Que tiene por objeto la promoción del bienestar social, servicios de promoción de Asistencia Social, la prestación de servicios en ese campo, impulsar el crecimiento físico y mental de la niñez quintanarroense, apoyar el desarrollo de la familia y la comunidad; así como la realización de las demás acciones que establezcan las disposiciones legales aplicables.
- 1.3. Que su representación legal recae en la **Subdirectora General Administrativa y de Archivos**, 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 septiembre 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 fuente de financiamiento: **Fondo de Aportaciones Múltiples 2026**, proveniente de la partida **44101**, de conformidad con el oficio **SDIF/DDGSDIF/SDGAA/DRF/DCP/020126-019/2026** de fecha 02 de enero del 2026.
- 1.6. Que una vez cumplidos los requisitos fijados por el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo para el ejercicio de los recursos y a efecto de contratar el **suministro de despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026**, 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 I y 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 el 17 de febrero del año 2010, en la Ciudad de Villahermosa, Tabasco, pasada ante la fe del licenciado Félix Jorge David González, Notario Público número 34. 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 Trucio**, cuenta con las facultades suficientes para firmar el presente contrato, conforme se desprende del testimonio de escritura pública número 46,496, volumen 901, expedida el día 11 de octubre del año 2021, ante el Maestro en Derecho Rafael Gutiérrez Ruiz, titular de la Notaría Pública número 31, de la Heroica Ciudad de Puebla de Zaragoza. El apoderado se acredita con copia simple de su credencial para votar número de folio **1405002339318**, con clave de elector **TRTRAL75031821H200**, expedida por el Instituto Nacional Electoral, manifestando bajo protesta de decir verdad, que, a la fecha de firma del presente instrumento, dichas facultades no le han sido limitadas, restringidas o canceladas de forma alguna.

- 2.3. Que su Registro Federal de Contribuyentes es **SMR1002172M8**, y que su domicilio fiscal lo tiene ubicado en Calle Virginia Fabregas, No. Ext. 209 entre Calle Juana de Arco y Calle María Curie, Colonia Roma, Monterrey, Nuevo León, C.P. 64700.
- 2.4. 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.
- 2.5. Que se encuentra inscrito al Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Quintana Roo, bajo el folio **05BPEN26**, tal y como lo acredita con copia de dicho documento con vigencia del 05 de enero del 2026 al 31 de diciembre del 2026.
- 2.6. 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 despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 **\$17,084,644.64** (Diecisiete millones ochenta y cuatro mil seiscientos cuarenta y cuatro pesos 64/100 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 **27 de febrero del 2026** y/o hasta que se cumplan y queden saldadas todas y cada una de las obligaciones que deriven del presente instrumento jurídico, a entera satisfacción de "EL SISTEMA".

CUARTA. - FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en moneda nacional dentro de los veinte días naturales siguientes al de la presentación de la factura debidamente requisitada y aprobada por la Dirección de Recursos Materiales, Servicios Generales y de Archivos una vez recepcionados de conformidad los bienes, 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 SDI850828SX9.

Las facturas deberán presentarse invariablemente en el Departamento de Adquisiciones, ubicado en Av. Adolfo López Mateos no.441, col. Campestre, Chetumal Q. Roo, en días hábiles en horario de 09:00 a 16:00 horas. De igual forma "EL PROVEEDOR" enviara de manera digital las facturas en formato XML y PDF, a través del correo electrónico licitacionesdif@qroo.gob.mx, dichos archivos digitales deberán enviarse el mismo día de la presentación de la factura original ante el Departamento de Adquisiciones.

El Departamento de Adquisiciones, en un plazo de tres días hábiles siguientes al de la recepción de las facturas correspondientes, llevará a cabo la verificación de los datos tales como: requisitos fiscales, descripción de los bienes, precios unitarios, cantidad de bienes, cálculos, importe, etc. Y si los datos son correctos, continuará el procedimiento para el pago de los bienes. En caso de errores o deficiencias en las facturas y/o su documentación anexa, dentro del plazo de tres días hábiles siguientes al de su recepción, el

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026

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 los primeros 5 días hábiles de cada mes en los horarios y lugares establecidos en la parte posterior,

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

PARTIDA 3

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

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026

4	4	Othón P. Blanco (DIF QROO)	Víctor Gilberto Rodríguez Vitorín	Bodega DSPC: Camelias 264 entre José María Morelos y Av. Francisco I. Madero, David Gustavo, Chetumal, Q.R., C.P. 77013	9838366795	9:00 am a 2:00 pm
5	5	Benito Juárez	Lic. Ricardo José Medina Sosa	Zona urbana ejidal Manzana 18, lote 1 y 2, L1, Salón de usos múltiples, Avenida Rancho Viejo, Isla Mujeres Zona (Continental), C.P. 77528.	9981158752 Oficina: (01) 9988888921 y 9988888922 Ext. 118	8:00 am a 12:00 pm (después de la 1 no hay personal)
5	5	Benito Juárez (Representación Zona Norte)	Lic. Raquel Jiménez Jiménez / Ady Ramos	Región 234, manzana 41, lote 4, calle 106, entre avenida costa maya y calle 103, Cancún, Q.R., C.P. 77510	9981306041 / 9981809788 Oficina: 9982673640	8:00 am a 3:00 pm
5	5	Benito Juárez (Representación Zona Norte DIF Pilares)	Lic. Sandra Yuridia Ramos, subdirectora de Atención a la familia/ Nancy Karina Avendaño, Promotora DIF Pilares	Sm. 259 L17 M70, Av. Bugambilias Y Av. Margaritas En Villas Otoch. Paraíso	9982937293/ 9981683332	8:00 am a 3:00 pm
6	6	José María Morelos	Claudia Nataly Hernández Pech	Calle chilam balam s/n entre Av. José Ma. Morelos y Calle Jacinto Canek, Col. Centro, José Ma. Morelos. CP. 77890	9841358322	9:00 am a 2:00 pm

7	7	Lázaro Cárdenas	Mtra. Greysi Piedad Osorio Ortega. Coordinadora de Asistencia Alimentaria del SMDIF	Calle 5 de Febrero , Colonia Centro, Kantunilkín, Lázaro Cárdenas, Q. Roo.	9842047022	8:30 am a 2:00 pm
8	8	Solidaridad	Lic. Mayra Olvera Esquivel, Directora de Atención a la Infancia/ Teresa Mecías Hernández	Calle 40 norte x 45 norte, lote 1 manzana 106, Colonia Zazil Ha (CADI), Playa del Carmen, Q.R.	9848060283	9:00 am a 3:00 pm
9	9	Tulum	Daniel Maya Sánchez / Victoria Álvarez de la cruz, Directora de atención ciudadana.	Calle 24 de Noviembre entre Javier Rojo Gómez y Rafel E. Melgar. Tulum, Q.R. C.P.77760.	9848763007 /9842549736	9:00 am a 3:00 pm
10	10	Bacalar	Ligia Isabel Pech Moreno	Av. 25 x calle 30 B y 32, Col. Colonia Benito Juárez	9831362240	9:00 am a 2:00 pm
11	11	Puerto Morelos (Leona Vicario)	Víctor Orozco González. Aux. Administrativo/ Enlace de Desayunos Fríos	Calle Bagre Manzana 22 lote 1, esquina con Av. Constituyentes	9985401360	8:00 am a 10:00 am

PARTIDA 4

PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS.						
No.	Clave	Municipio	Responsable	Dirección de entrega	Teléfonos de contacto	Horario de entrega
1	1	Cozumel	Pascual Arceo Martínez	Prolongación Pedro Joaquín Codwel s/n, San	9861024891	9:00 am a 2:00 pm

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026

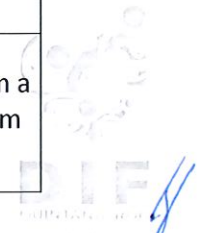
				Miguel de Cozumel, Q.R.		
2	2	Felipe Carrillo Puerto	María Ysabel Contreras Góngora. Coordinadora de Asistencia Social Alimentaria	Calle Benito Juárez, entre calle 67 y 69, Colonia Centro, Fe1lpe Carrillo Puerto.	9831368650	9:00 am a 2:00 pm
3	3	Isla Mujeres	Shirley Concepción Osorio sosa	Avenida Rancho Viejo, S/N, Isla Mujeres Zona (Continental).	9982415266	9:00 am a 3:30 pm
4	4	Othón P. Blanco	César Sánchez Pech	Av. Álvaro obregón entre esquina calle Rafael e. Melgar s/n, Chetumal, Q. Roo	9838336515	9:00 am a 2:00 pm
4	4	Othón P. Blanco (DIF QROO)	Victor Gilberto Rodríguez Vitorín	Bodega DSPC: Camélias 264 entre José María Morelos y Av. Francisco I. Madero, David Gustavo, Chetumal, Q.R., C.P. 77013	Cel. 9838366795	9:00 am a 2:00 pm
5	5	Benito Juárez	Lic. Ricardo José Medina Sosa	Zona urbana ejidal Manzana 18, lote 1 y 2, L1, Salón de usos múltiplez, Avenida Rancho Viejo, Isla Mujeres Zona (Continental), C.P. 77528.	Cel. 9981158752, Oficina: (01) 9988888921 y 9988888922 Ext. 118	8:00 am a 12:00 pm (después de la 1 no hay personal)
5	5	Benito Juárez (Representación Zona Norte)	Lic. Raquel Jimenez Jimenez / Ady Ramos	Región 234, manzana 41, lote 4, calle 106, entre avenida costa maya y calle 103, Cancún, Q.R., C.P. 77510	Cel. 9981306041 / 9981809788 Oficina: 9982673640	8:00 am a 3:00 pm

9
6
+
7



5	5	Benito Juárez (Representación Zona Norte DIF Pilares)	Lic. Sandra Yuridia Ramos, Subdirectora de Atención a la familia/ Nancy Karina Avendaño, Promotora DIF Pilares	Sm. 259 L17 M70, Av. Bugambilias Y Av. Margaritas En Villas Otoch. Paraíso	Cel. 9982937293/ 9981683332	8:00 am a 3:00 pm
6	6	José María Morelos	Claudia Nataly Hernández Pech	Calle Chilam balam s/n entre Av. José Ma. Morelos y Calle Jacinto Canek, Col. Centro, Jose Ma. Morelos. CP. 77890	Cel. 9841358322	9:00 am a 2:00 pm
7	7	Lázaro Cárdenas	Mtra. Greysi Piedad Osorio Ortega. Coordinadora de Asistencia Alimentaria del SMDIF	Calle Calle 5 de Febrero , Colonia Centro, Kantunilkin, Lázaro Cárdenas, Q. Roo.	Cel.9842047022	8:30 am a 2:00 pm
8	8	Solidaridad	Lic. Mayra Olvera Esquivel, Directora de Atención a la Infancia/ Teresa Mecias Hernandez	Calle 40 norte x 45 norte, lote 1 manzana 106, Colonia Zazil Ha (CADI), Playa del Carmen, Q.R.	Cel. 9848060283	9:00 am a 3:00 pm
9	9	Tulum	Daniel Maya Sánchez / Victoria Alvarez de la cruz, Directora de atención ciudadana.	Calle 24 de Noviembre entre Javier Rojo Gomez y Rafel E. Melgar. Tulum, Q.R. C.P.77760.	Cel. 9848763007 /9842549736	9:00 am a 3:00 pm
10	10	Bacalar	Ligia Isabel Pech Moreno	Av. 25 x calle 30 B y 32, Col. Colonia Benito Juárez	Cel. 9831362240	9:00 am a 2:00 pm

90
+
R



11	11	Puerto Morelos (Leona Vicario)	Victor Orozco González. Aux. Administrativo/ Enlace de Desayunos Frios	Calle Bagre Manzana 22 lote 1, esquina con Av. Constituyentes	Cel. 9985401360	8:00 am a 10:00 am
----	----	-----------------------------------	--	--	-----------------	-----------------------

SEXTA. -ADMINISTRACIÓN Y VIGILANCIA DEL CONTRATO.

Queda entendido por los otorgantes, que los servidores públicos responsables por parte de "EL SISTEMA" como Administrador del Contrato será la Titular de la Dirección de Recursos Materiales, Servicios Generales y de Archivos y como Supervisor Técnico la Titular de la Dirección de Seguimiento de Programas Comunitarios. Por lo que en vinculación supervisará la entrega, recepción y funcionamientos de los bienes y tramitará en su caso, la garantía de los bienes y/o la garantía de cumplimiento de contrato, según corresponda. En caso de que dichos bienes no se llegaran a entregar conforme a lo señalado estos serán clasificados como no entregados, obligándose "EL PROVEEDOR" en este supuesto a hacer la reposición inmediata bajo su exclusiva responsabilidad y sin costo adicional para "EL SISTEMA".

SEPTIMA- ESPECIFICACIONES TECNICAS DE LOS BIENES.

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

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

OCTAVA- GARANTIA DE LOS BIENES.

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

NOVENA. - PENAS CONVENCIONALES POR INCUMPLIMIENTO.

En los términos de lo previsto por el artículo 40 y 45 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo, "EL SISTEMA" aplicará a "EL PROVEEDOR" penas convencionales de conformidad con lo siguiente:

- Se le aplicará el 1 % diario sobre el valor total de lo incumplido, con IVA incluido, sobre el importe del precio correspondiente al entregable respectivo por cada día natural de atraso en el cumplimiento de la siguiente obligación:
- La de no cumplir con la entrega en los tiempos establecidos en la cláusula quinta del contrato.
- La suma de las penas convencionales aplicadas a "EL PROVEEDOR" no podrá exceder el importe de la garantía de cumplimiento.
- Las penalizaciones se calcularán tomando como base el precio ofertado antes de impuestos.

Para el pago de las penas convencionales, "EL SISTEMA" a través del supervisor designado, informará por escrito a "EL PROVEEDOR" el cálculo de la pena correspondiente indicando el número de días de atraso, así como la base para su cálculo y el monto de la pena a que se haya hecho acreedor.

Una vez que sea notificada la penalización a través del oficio correspondiente, para el pago de la misma, "EL PROVEEDOR" contará con un plazo que no excederá de cinco días hábiles contados a partir de la fecha de recepción de la notificación, cuyo pago se realizará a través de cheque a favor de "EL SISTEMA", (cerrado a pesos, el monto se ajustará para que las que contengan cantidades que incluyan de 1 hasta 50 centavos se ajusten a la unidad inmediata anterior y las que contengan de 51 a 99 centavos, se ajusten a la unidad inmediata superior), o bien, en efectivo en la Dirección de Recursos Financieros de "EL SISTEMA", quien emitirá el recibo correspondiente.

En caso de que el cheque no sea pagado, se aplicará lo dispuesto en el artículo 193 de la Ley General de Títulos y Operaciones de Crédito. Procederá la rescisión del contrato al día siguiente de vencida la aplicación del monto límite de la garantía de cumplimiento del mismo. Cualesquiera de las causas anteriormente señaladas se efectuarán con independencia de la aplicación de las penas convencionales que procedan.

DECIMA. - FIANZAS.

"EL PROVEEDOR" se compromete a entregar los bienes en tiempo y forma, además deberá cumplir con las características y especificaciones previstas, a entera satisfacción de "EL SISTEMA", para lo cual, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 28 fracción III de la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo se obliga a otorgar las Fianzas:

- I. Fianza expedida por una Institución Afianzadora Mexicana, autorizada para tal efecto, por un importe de \$1,708,464.46 (Un millón setecientos ocho mil cuatrocientos sesenta y cuatro pesos 46/100 M.N.) equivalente al 10% del monto total adjudicado con impuestos incluidos, para responder en caso de incumplimiento del contrato.
- II. Fianza expedida por una Institución Afianzadora Mexicana, autorizada para tal efecto, por el 10% del monto total adjudicado con impuestos incluidos, por un importe de \$1,708,464.46 (Un millón setecientos ocho mil cuatrocientos sesenta y cuatro pesos 46/100 M.N.) para responder en caso de defectos y vicios ocultos.

Dichas fianzas permanecerán en custodia de "EL SISTEMA" hasta la conclusión de la entrega de los bienes, para lo cual será necesario que "EL PROVEEDOR" entregue el *Acta de Entrega-recepción* debidamente elaborada por el Departamento de Adquisiciones de "EL SISTEMA" toda vez que se haya concluido el suministro de los bienes objeto de este contrato.

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

Dicha fianza deberá ser otorgada por Institución Mexicana debidamente autorizada, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo y deberá contener las siguientes declaraciones expresas:

- a) Que la fianza se otorga en los términos de este contrato.
- b) Que la fianza se otorga para responder del debido cumplimiento de este instrumento, así como de cualquiera otra responsabilidad que resulte a cargo de "EL PROVEEDOR" con motivo de la ejecución del mismo.
- c) Que, en caso de prórroga del presente contrato, automáticamente la vigencia de la fianza se prorrogará en concordancia con dicha prórroga.
- d) Que, para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito de "EL SISTEMA".
- e) Que la Institución Afianzadora acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en el artículo 95 de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, para la efectividad de dicha garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso de cobro de intereses que prevé el artículo 95 Bis del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida.
- f) Que la Afianzadora se somete a la jurisdicción de los Tribunales competentes de la Ciudad de Chetumal, Quintana Roo, renunciando al fuero que pudiera corresponderle en razón de su domicilio o por cualquiera otra causa.

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

Asimismo, esta fianza permanecerá en vigor aún en los casos en que "EL SISTEMA" otorgue prórrogas o esperas a "EL PROVEEDOR" para el cumplimiento de sus obligaciones.

DÉCIMA PRIMERA. - EJECUCIÓN DE LA GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

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

1. No 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 suministrados y éstos no hayan sido atendidos por "EL PROVEEDOR" en el plazo de **veinticuatro horas siguientes** a la notificación por parte de "EL SISTEMA".

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

DÉCIMA SEGUNDA. - RELACIÓN OBRERO PATRONAL.

"EL PROVEEDOR", como patrón del personal que 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 TERCERA. - RESPONSABILIDAD.

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

DÉCIMA CUARTA. - CESIÓN DE DERECHOS.

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

DÉCIMA QUINTA. - SUSPENSIÓN TEMPORAL Y TERMINACIÓN ANTICIPADA.

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

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

"EL SISTEMA" podrá dar por terminado anticipadamente el presente contrato, sin responsabilidad para ella sin necesidad de que medie resolución judicial alguna, por causas de interés general o cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir el bien contratado conforme a este contrato, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría

algún daño o perjuicio a "EL SISTEMA", o se determine la nulidad total o parcial de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad emitida por la Secretaría Anticorrupción y Buen Gobierno del Estado de Quintana Roo.

DÉCIMA SEXTA. - RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.

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

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

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 Anticorrupción y Buen Gobierno del Estado de Quintana Roo lo haga público, conforme al artículo 54 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Prestación de Servicios Relacionados con Bienes Muebles del Estado de Quintana Roo.

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

DÉCIMA OCTAVA. - 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 NOVENA. - 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".

VIGESIMA. - 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 **09 de enero del 2026**.

POR "EL SISTEMA"

POR "EL PROVEEDOR"

C.P. VERÓNICA DEL PILAR ZAVALA PÉREZ.
SUBDIRECTORA GENERAL ADMINISTRATIVA Y DE ARCHIVOS
DEL SISTEMA DIF Q.ROO.

C. ALFREDO TORRES TRUCIOS.
REPRESENTANTE LEGAL.

TESTIGOS

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

LIC. CHRYSTIAN AMAIRANY TUN KU.
DIRECTORA DE SEGUIMIENTO DE PROGRAMAS COMUNITARIOS
DEL SISTEMA DIF Q.ROO.

ANEXO ÚNICO



Monterrey Nuevo Leon a 12 de diciembre de 2026.

Oficio: 20261212.

Asunto: Cotizacion Despensas.

Sistema para el Desarrollo
Integral de la Familia del Estado de Quintana Roo.
C.P. Verónica del Pilar Zavala Pérez
Subdirección General Administrativa y de Archivos.

Alfredo Torres Trucios 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 la siguiente cotización de acuerdo a lo previamente solicitado en el oficio SDIF/DDGSDIF/SDGOMR/DSPC/626/2026.

PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACION DE VULNERABILIDAD ATENDIENDO A LOS 11 MUNICIPIOS EN EL ESTADO DE QUINTANA ROO, CORRESPONDIENTE ALOS MESES DE ENERO Y FEBRERO DEL 2026.

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
21588	Despensa	1 Aceite vegetal comestible puro de canola. Botella de 1 L	\$669.03	\$14,443,019.64
		1 Arroz pulido super extra. Bolsa de 1 kg		
		2 Atún aleta amarilla en agua Lata 140 g/100 g		
		1 Avena en hojuelas. Bolsa de 500 g		
		1 Carne de res deshebrada. Bolsa de 250 g		
		1 Chicharos con zanahoria envasados. Lata de 430/210 g		
		1 Ensalada de verduras envasada (mezcla de verduras). Lata de 410/210 g		
		1 Frijol negro en grano. Bolsa de 1 kg		
		1 Alubia blanca en grano. Bolsa de 1 kg		
		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		
		1 Pasta Integral tipo codo. Bolsa de 200 g		
		2 Pasta Integral tipo pluma. Bolsa de 200 g		
		1 Sardinas en salsa de tomate. Lata de 425/ 280 g		
Importe con letra: (Catorce millones cuatrocientos cuarenta y tres mil diecinueve pesos 64/100 M.N.			SUBTOTAL	\$ 14,443,019.64
			IVA	\$ -
			TOTAL	\$ 14,443,019.64

RFC: SMR1002172M8

Virginia Fábregas No 209 - Col. Roma, Monterrey, Nuevo León, C.P. 64700
Teléfono MTY: (81) 3427 6870 - Teléfono PUE: (222) 288 0408

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026



NOTA: CADA DOTACION CONTIENE 18 PRODUCTOS LAS DOTACIONES SE DEBEN ENTREGAR EN LOS 11 SISTEMAS MUNICIPALES DIF DEL ESTADO DE QUINTANA ROO.

PROGRAMA DE ATENCION ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DIAS Y PRIMERA INFANCIA, (CANASTA ALIMENTARIA), ATENDIENDO A LOS 11 MUNICIPIOS EN EL ESTADO DE QUINTANA ROO CORRESPONDIENTE AL MES DE ENERO Y FEBRERO 2026.

CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	SUBTOTAL
3500	Despensa	1 Aceite vegetal comestible puro de canola. Botella de 1 L	\$754.75	\$2,641,625.00
		1 Amaranto reventado. Bolsa de 250 g		
		1 Arroz pulido super extra. Bolsa de 1 kg		
		2 Atún aleta amarilla en agua Lata 140 g/100 g		
		1 Avena en hojuelas. Bolsa de 500 g		
		1 Carne de res deshebrada. Bolsa de 250 g		
		1 Chfcharos con zanahoria envasados. Lata de 430/210 g		
		1 Ensalada de verduras envasada (mezcla de verduras). Lata de 410/210 g		
		1 Frijol negro en grano. Bolsa de 1 kg		
		1 Alubia blanca en grano. Bolsa de 1 kg		
		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		
		2 Pasta integral tipo pluma. Bolsa de 200 g		
1 Sardinas en salsa de tomate. Lata de 425/280 g				
1 Cacahuete tostado sin sal bolsa de 500 g				
			SUBTOTAL	\$2,641,625.00
Importe con letra: (Dos millones seiscientos cuarenta y un mil seiscientos veinticinco pesos 00/100 M.N.			IVA	\$ -
			TOTAL	\$2,641,625.00

NOTA: CADA DOTACION CONTIENE 19 PRODUCTOS LAS DOTACIONES SE DEBEN DE ENTREGAR EN LOS 11 SISTEMAS MUNICIPALES DIF DEL ESTADO DE QUINTANA ROO

GENERALES Y CONDICIONES COMERCIALES:

- RAZON SOCIAL: SUMINISTRO MYR S.A. DE C.V.
- DOMICILIO: VIRGINIA FABREGAS 209 COL. ROMA, C.P. 64700, MONTERREY, NUEVO LEON.
- TELEFONO DE CONTACTO: 222 288 04 08

RFC: SMR1002172M8
Virginia Fábregas No 209 - Col. Roma, Monterrey, Nuevo León, C.P. 64700
Teléfono MTY: (81) 3427 6870 - Teléfono PUE: (222) 288 0408





- CORREO ELECTRONICO: ventassuministromyr@gmail.com
- FORMA DE PAGO: TRANSFERENCIA ELECTRONICA
- TIEMPO DE ENTREGA: DE ACUERDO A LO ESTIPULADO EN LAS O.C. CORRESPONDIENTES
- LA PRESENTE COTIZACION ES VIGENTE DURANTE EL PERIODO, ENERO FEBRERO DE 2026
- LOS PRECIOS SON NETOS, NO GENERAN COMISION NI COSTOS ADICIONALES.

ATENTAMENTE

ALFREDO TORRES TRUCIOS
APODERADO LEGAL
SUMINISTRO M Y R S.A. DE C.V.

Handwritten blue initials and marks on the right margin, including a large '8' and a '+' sign.

RFC: SMR1002172M8
Virginia Fábregas No 209 - Col. Roma, Monterrey, Nuevo León, C.P. 64700
Teléfono MTY: (81) 3427 6870 - Teléfono PUE: (222) 288 0408



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

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

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

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

Características sensoriales

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

Características Físicoquímicas

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

Características Toxicológicas

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

Antioxidantes	Límite Máximo (%)
Tocoferoles	0.03

Galato de propilo (GP)	0.01
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.

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- 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 DE 1 KG.

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

Características sensoriales

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

Características Fisicoquímicas

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.

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 evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida

Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrame de productos, presencia de malos olores presencia de plagas.
---------------------------	---	--

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

REFERENCIAS:

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

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

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

Características sensoriales

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

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	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.

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

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

REFERENCIAS:

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

3.4 AVENA EN HOJUELAS. BOLSA DE 500 G.

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

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

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la avena tostada, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Aspecto/Apariencia	Laminar, hojuelas pequeñas.
Olor	A avena tostada, exenta de olores anormales.
Sabor	Característico de avena tostada, exenta de sabores extraños.
Textura	Firmes y secas al tacto.

Características microbiológicas

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

Características Fisicoquímicas

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

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

Características Toxicológicas

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

Materia extraña. La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. Además, no debe tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta de excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 5 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

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

3.5 CARNE DE RES DESHEBRADA. BOLSA DE 250 G.

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

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
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*
Cadmio	0.1
Estaño	50
Plomo	1.0
Clenbuterol**	Ausencia

*Productos envasados en envases metálicos.

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

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

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades 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.
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 DE 430/210 G.

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

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

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

Características fisicoquímicas

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

Características toxicológicas

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

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

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

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia.

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

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

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

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

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

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

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

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

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

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

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

Las verduras envasadas en recipientes de cierre hermético, son aquellos productos obtenidos a partir de vegetales sanos, frescos y limpios, envasados con un medio líquido de cobertura adecuado, en recipientes herméticamente

cerrados y procesados térmicamente, lo que permite garantizar su estabilidad biológica y, por lo tanto, su conservación eliminar la mayoría de los microorganismos para asegurar su conservación.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del producto con suficiente intensidad (Chícharos y zanahorias).
Olor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
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 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. 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. LATA DE 220 G/130 G.

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

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

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

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

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	220 g
Masa drenada	130 g
Sólido solubles (%)	Máximo 12
pH	5.5 – 6.5
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto

Características toxicológicas

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

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

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

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia.

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

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

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

3.9 FRIJOL BAYO EN GRANO. BOLSA DE 1 KG.

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

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 Fisicoquímicas

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

Características Toxicológicas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

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

3.10 FRIJOL NEGRO EN GRANO. 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.

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	1 kg
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/-0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20

Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera

Características Toxicológicas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

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

3.11 ALUBIA BLANCA EN GRANO. BOLSA DE 250 G.

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

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la variedad alubias blancas, grano sano, seco y limpio.
Olor	Característico del producto. Sin presentar olores de humedad, fermentación, rancidez,

	enmohecido, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Granos sanos, enteros, maduros, del mismo tamaño y forma de acuerdo a la variedad alubias, firmes, secos y limpios. Sin evidencia de ataques de cualquier tipo de insectos ni roedores.

Características Fisicoquímicas

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

Características Toxicológicas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

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

3.12 HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO. BOLSA DE 1 KG.

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

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

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

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad	Máximo 12.5
Proteínas en base seca	Mínimo 7 %

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026

Proteína en base húmeda	Mínimo 6 %
Extracto etéreo en base seca	Mínimo 3.0%
Extracto etéreo en base húmeda	Mínimo 2.5 %
Cenizas en base seca	Máximo 3.5 %
Cenizas en base húmeda	Máximo 3 %
Fibra dietética total en base seca	Mínimo 6 %
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5%
Contenido de sodio	Menor a 300 mg/100 g**

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

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

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

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

Características Toxicológicas

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

Aditivos
Sólo se podrán utilizar los enlistados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y

coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Riboflavina (Vitamina B2)	mg o %VNR
Niacina (Vitamina B3)	mg o %VNR
Ácido Fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-046-SCFI-2018. Harinas de maíz Nixtamalizado.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.

3.13 HARINA DE TRIGO INTEGRAL. BOLSA DE 1 KG.

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

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

Característica	Límite Máximo
Mesofilicos aerobios	500,000 UFC/g

Características Fisicoquímicas

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

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

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

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026

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

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

Características Toxicológicas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-007-1982. Harinas de Trigo.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.

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

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

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

Característica	Límite máximo
Coliformes totales (UFC/g o mL)	≤ 10
Salmonella sp	Ausente en 25 g o mL

Escherichia coli	≤ 3 NMP/g o mL
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

Características fisicoquímicas

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

Adulteración de la leche:

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

Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del apartado características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

Prueba	Apreciaciones
Relación caseína/proteína	En leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).

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

Características toxicológicas

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

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

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

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

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

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

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

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

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026

Sodio	mg
Información adicional**	

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

**Vitaminas y minerales

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

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

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

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

NORMAS DE REFERENCIA:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012. Leche-Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026

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

3.15 LENTEJA EN GRANO. BOLSA DE 500 G.

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

Características sensoriales

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

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	500 g
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/-0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25

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

Características Toxicológicas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

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 Pienso CXS 193-1995 Enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

3.16 PASTA INTEGRAL DE TRIGO. BOLSA DE 200 G.

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

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

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

Características Fisicoquímicas

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

Características Toxicológicas

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

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

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades 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.

3.17 TOMATES MOLIDOS CONDIMENTADOS. BRICK DE 345 G.

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

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

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

Características Fisicoquímicas

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

Características Toxicológicas

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

Plomo	0.36
Zinc	5

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

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades 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.
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.

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

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

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

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

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

Características Físicoquímicas

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

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
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
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- 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.

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

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

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

Para la obtención del aceite deodorizado se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicerolos y que provengan de

plantas oleaginosas aprobadas para la alimentación humana: canola. Los aceites crudos provenientes de esta oleaginosa deberán de refinarse química o físicamente.

Características sensoriales

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

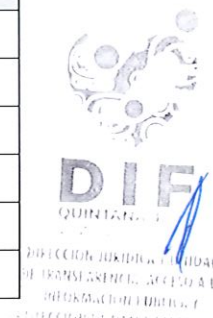
Características Fisicoquímicas

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

Características Toxicológicas

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

Antioxidantes	Límite Máximo (%)
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
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	0.02



exceder límites individuales	
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.

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

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite (%)
Contenido neto	250 g
	Grado de calidad I
Humedad (g/100 g)	0.1 a 2.8
Reventado (% de retención en criba 16)	100 a 96
Grano quemado (%)	Ausente
Grano negro (%)	≤0.5
Partículas metálicas	Ausente
Material ferroso (%)	<0.05
Cenizas (g/100 g)	2 a 2.9
Densidad (kg/hL)	≤ 14.3
Índice de peróxidos (meq de peróxidos/kg)	≤ 7.0
Proteína bruta (g/100 g)	≥14.0
Extracto etéreo (g/100 g)	≥ 8
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5

Cadmio	0.1
Mercurio	0.01
Arsénico	0.2
Aflatoxinas	20 µg/Kg

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

Materia extraña. El producto no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas, en 50 g de producto.

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 2 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

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

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

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

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. 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
2. Norma Mexicana NMX-FF-116-SCFI-2010. Productos Agrícolas Destinados para Consumo Humano – Grano Reventado De Amaranto (*Amaranthus* spp.) Para Uso y Consumo Humano – Especificaciones y Métodos de Ensayo.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

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

4.3 ARROZ PULIDO SÚPER EXTRA. BOLSA DE 1 KG.

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

Características sensoriales

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

Características Fisicoquímicas

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

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026

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.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

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

REFERENCIAS:

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

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

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.
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.

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.
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).

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

*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
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026

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.

4.6 CARNE DE RES DESHEBRADA. BOLSA DE 250 G.

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

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la carne de res.
Aspecto/Apariencia	Carne deshebrada, cocida, firme sin 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*
Cadmio	0.1
Estaño	50
Plomo	1.0
Clenbuterol**	Ausencia

*Productos envasados en envases metálicos.

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

Aditivos
Sólo se podrán utilizar los enlistados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones

sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades 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.
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.

4.7 CHÍCHAROS ENVASADOS. LATA DE 430/210 G.

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

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

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

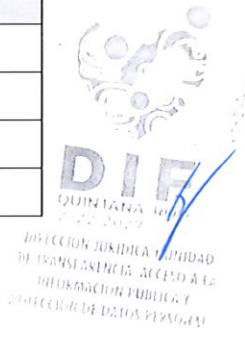
Características fisicoquímicas

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.



"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026

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. 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.

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

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

Características sensoriales



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

Características microbiológicas

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

Características fisicoquímicas

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

Características toxicológicas

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

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

Aditivos
Sólo se podrán utilizar los enlistados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y

coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, bajo las especificaciones establecidas en el mismo, con sus modificaciones.

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

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

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

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

Mezcla de legumbres: chícharo, ejote y zanahoria.

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

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

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	220 g
Masa drenada	130 g
Sólido solubles (%)	Máximo 12
pH	5.5 – 6.5
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto

Características toxicológicas

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

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

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

Materia extraña. El producto debe estar exento de materia.

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

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

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

4.10 FRIJOL BAYO EN GRANO. BOLSA DE 1 KG.

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

Características sensoriales

Característica	Especificación
----------------	----------------

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

Características Físicoquímicas

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

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
------------------------	-----------------------

Plomo	0.1
Cadmio	0.1

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

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

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

4.11 FRIJOL NEGRO EN GRANO. BOLSA DE 1 KG.

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

Características sensoriales

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

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

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

REFERENCIAS:

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



4.12 ALUBIA BLANCA EN GRANO. BOLSA DE 250 G.

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

Características sensoriales

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

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite (%)
	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

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026

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.

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	Rotos, rasgados, con fugas

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

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

REFERENCIAS:

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

4.13 HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO. BOLSA DE 1 KG.

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

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
----------------	---------------

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026

Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes totales	100 UFC/g
Hongos	1,000 UFC/g

Características Fisicoquímicas

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

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

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

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

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026

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 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. Se debe evitar la luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético por 100 g	Kcal

Proteínas	g
Grasas totales	g
Grasas saturadas	g
Grasa trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Tiamina (Vitamina B1)	mg o %VNR
Riboflavina (Vitamina B2)	mg o %VNR
Niacina (Vitamina B3)	mg o %VNR
Ácido Fólico	mg o %VNR
Hierro	mg o %VNR
Zinc	mg o %VNR

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

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.

4.14 HARINA DE TRIGO INTEGRAL. BOLSA DE 1 KG.

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

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
Mesofilicos aerobios	500,000 UFC/g

Características Fisicoquímicas

Especificación	Límite (%)
Contenido neto	1 kg
Humedad	14
Proteínas (N x5.7)	Mínimo 9.5 %

Cenizas	Mínimo 1.0%
Fibra dietética	Mínimo 6 %
Contenido de sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto

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

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

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

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

Características Toxicológicas

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

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

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades 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. Se debe evitar la luz directa del sol sobre el producto.

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-007-1982. Harinas de Trigo.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
6. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario vigente.

4.15 LECHE ENTERA EN POLVO SABOR NATURAL. BOLSA DE 500 G.

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de vacas sanas, excluido el calostro, el cual es sometido a un proceso de deshidratación, homogenizado y atomizado hasta conseguir el tamaño de partícula deseado, garantizando su inocuidad. Además, puede someterse a operaciones tales como clarificación, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen el producto.

Características sensoriales

Características	Especificación
-----------------	----------------

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026



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

Características	Límites
Grasa butírica (%) (m/m)	Mínimo 26 - Máximo 42
Contenido neto	500 g
Humedad %	Máximo 4
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (m/m)	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos % (m/m)	Mínimo 27
Acidez (ácido láctico) (%)	Máximo 0.15
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1
Contenido de Sodio	Menor de 300 mg en 100 mL de producto reconstituido

Handwritten signatures and stamps on the right margin, including a circular stamp with the text "DIF QUINTANA ROO" and "SECCIÓN JURÍDICA FUNDADO TRANSparencia ACCESO A LA INFORMACIÓN PÚBLICA Y PROTECCIÓN DE DATOS PERSONALES".

Vitamina A (Retinol)	310 a 670 microgramos /L (1033 a 2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 microgramos /L (200-300 UI/L)

Adulteración de la leche:

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

Una estrategia para identificar adulteraciones en los productos tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La realización de un solo análisis, no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando además, los resultados obtenidos de las determinaciones del apartado características fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

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

Características toxicológicas

Inhibidores bacterianos	
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo

Oxidantes	Negativo
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.

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.

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

NORMAS DE REFERENCIA:

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

4.16 LENTEJA EN GRANO. BOLSA DE 500 G.

Producto obtenido a partir de la semilla de la lenteja, legumbre que proviene de la planta llamada lens esculenta. Las semillas pueden ser de dos formas dependiendo del tamaño del fruto: grande de 7 a 8 mm

y pequeño de 3 a 7 mm y con forma aplanada, preenvasadas, destinado para consumo directo, que se produce en el territorio nacional y grado de calidad extra.

Características sensoriales

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

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite (%)
	Categoría Extra
Contenido neto	500 g
Humedad (%)	8.5 a 13.0 (+/-0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otros	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10



Características Toxicológicas

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

Parámetros		
Apariencia/ Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente	Vencida
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de	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. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-de-abundancia>.
2. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016. Productos Alimenticios No Industrializados Para Consumo Humano – Fabáceas - Frijol (*Phaseolus vulgaris L.*) especificaciones y métodos de prueba.
3. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

4.17 PASTA INTEGRAL DE TRIGO. BOLSA DE 200 G.

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

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

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

Características Fisicoquímicas

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

Características Toxicológicas

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

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

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades 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.

4.18 TOMATES MOLIDOS CONDIMENTADOS. BRICK DE 345 G.

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

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

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

Características Fisicoquímicas

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

Características Toxicológicas

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

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

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades 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.
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.

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

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

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico de la sardina cocinada en salsa de tomate, sin colores extraños por contaminación o adulteración.
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

"2026, Año del 40 Aniversario de la Creación del Himno del Estado Libre y Soberano de Quintana Roo"

Esta hoja es parte del contrato para el Suministro de Despensas (partida 3 y 4) para el mes de enero y febrero 2026, 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 09 de enero del 2026.

03/2026

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.

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
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.

4.20 CACAHUATE TOSTADO SIN SAL. BOLSA 250 G.

Semillas oleaginosas, producto obtenido de la parte del fruto comestible de las plantas limpias, sanas, con o sin cáscara o cutícula, tostada u horneada, que se consume de forma directa y se encuentra lista para su consumo.

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

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Característico del cacahuete. Sin coloraciones producidas por quemaduras o cambio de coloración por presencia de hongos.
Apariencia/ Aspecto	Aspecto fresco. Tamaño uniforme.
Olor	Característico del cacahuete, sin olor a rancidez, humedad u otro olor extraño.
Sabor	Característico del cacahuete, sin sabores extraños como humedad o rancidez.
Consistencia	Crujiente.

Características Microbiológicas

Especificación	Límite Máximo
Bacterias mesofílicas aerobias	5,000 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Hongos	200 UFC/g
Coliformes fecales (E.coli)	Ausente
Salmonella	Ausente en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausente

Características Físicoquímicas

Especificación	Límite máximo
Contenido neto	250 g
Humedad	9 a 10 %
Índice de peróxidos	5 meq/kg
Contenido de sodio	Menos a 90 mg/30 g de producto

Características Toxicológicas

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Arsénico	0.2
Mercurio	0.01
Aflatoxinas	15 µg/kg

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

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

Vida de anaquel. El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos 4 meses a partir de la fecha de recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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

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

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

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

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

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

**Vitaminas y minerales

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

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

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

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

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

REFERENCIAS:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaria de Salud.
3. Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada en 2019.
4. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
5. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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

Handwritten blue marks: a small 'H' at the top, followed by a large stylized '8' or 'G', then an 'X', and finally a large 'R'.

