

CONTRATO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA**, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR **LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA**, EN SU CARÁCTER DE ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE GENERAL DEL DIF SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA Y REPRESENTANTE LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ **"DIF ESTATAL"**, ASISTIDO POR LA LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y EL C.P. CESAR MAURILIO MACIAS RAMÍREZ, DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; Y POR LA OTRA PARTE, LA **C. MELINA VEGA CARRILLO**, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ **"LA PROVEEDORA"**, Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ **"LAS PARTES"**. ACTO QUE CELEBRAN CON FECHA **08 (OCHO) DÍAS DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2024**, AL TENOR DE LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES, DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

ANTECEDENTES

PRIMERO: Con fecha 16 (dieciséis) de marzo del 2024 (dos mil veinticuatro), se publicó en el Periódico Oficial "El Estado de Colima", en el Sistema Electrónico de Compras y en la página web de DIF Estatal Colima, la convocatoria para la Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. 06002-DIF06-24, PARA LA ADQUISICIÓN DE INSUMOS ALIMENTARIOS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, SOLICITADOS POR EL DIF ESTATAL.

SEGUNDO: Como resultado del proceso de licitación antes mencionado, la persona física **C. MELINA VEGA CARRILLO** resultó ser la concursante ganadora de la adquisición de insumos alimentarios para los Programas de Atención Alimentaria, tal como consta en el acta correspondiente al fallo de la Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. 06002-DIF06-24 del 04 de abril del año 2024.

TERCERO: En las bases de la Licitación Pública ya referida, se estableció que la licitante adjudicada debería acudir a las oficinas de la Dirección de Asistencia Jurídica del DIF Estatal, para la celebración del contrato correspondiente.

CUARTO: En este sentido, los insumos objeto material de la licitación señalada en supra líneas serán destinadas a los Programas de Atención Alimentaria que lleva a cabo la Coordinación de los Programas Alimentarios, dependiente de la Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación y Desarrollo Comunitario, mismos que tienen como objetivo la alimentación de niñas, niños, adolescentes y adultos del Estado, en situaciones de vulnerabilidad.

Lo anterior, de conformidad al presupuesto de egresos aprobado para el ejercicio fiscal 2024 y en relación con la partida destinada para este Organismo Público Descentralizado, es procedente formalizar la adquisición de los insumos a los que se hace referencia en el presente instrumento legal. se harán con cargo a la partida específica identificada como **"Alimentación en Hospitales, Albergues y Guarderías"**, la cual será cubierta con recurso federal del **RAMO 33**.

DECLARACIONES

I.- **"DIF ESTATAL"** por conducto de su representante legal declara:

I.1. Es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, creado mediante la abrogada Ley sobre el Sistema Estatal de Asistencia Social de Colima, cuyo Decreto número 48, expedido por el Poder Legislativo del Gobierno del Estado, se publicó en el Periódico Oficial del Gobierno Constitucional del Estado de Colima, con fecha 30 de julio del año 1977; la referida personalidad, consta en el artículo 56 de la vigente Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, mediante Decreto 587, publicado en el Periódico Oficial del Estado de Colima, con fecha del 1° de septiembre del año 2012.

I.2. Funge como organismo regulador de la asistencia social, cuyos objetivos principales son la promoción y prestación de servicios de asistencia social, la interrelación sistemática con instituciones públicas y privadas, para la ejecución de

acciones en esta materia, así como las demás acciones que establezca la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, y el resto de disposiciones legales aplicables.

I.3. El LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA, en su carácter de representante legal de "DIF ESTATAL", quien acredita su personalidad con el nombramiento expedido por la C. Gobernadora Constitucional del Estado de Colima, de fecha 25 de enero de 2024, por lo que con fundamento en las fracciones VII, VIII y IX del artículo 73 de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, cuenta con las facultades para suscribir el presente contrato, manifestando que las mismas no le han sido limitadas, modificadas o revocadas en forma alguna.

I.4. Señala como domicilio legal el ubicado en calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, Colima, Colima, C.P. 28078, que el Registro Federal de Contribuyentes de su representada es SED7707304N6, lo cual acredita con copia de su cédula de identificación fiscal, y cuenta con números telefónicos donde puede ser localizada 312 316 31 00 y 312 316 31 01.

I.5. Que de conformidad con el artículo 60 fracción V de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima; el DIF Estatal tiene dentro de sus objetivos primordiales, la orientación nutricional y la prestación de programas alimentarios complementarios a personas en situación de vulnerabilidad, con sentido de corresponsabilidad, dirigidos a la población más vulnerable del Estado; siendo por lo anterior que se requiere la adquisición de insumos alimentarios, para aplicarse en los Programas Alimentación escolar modalidad caliente, Atención alimentaria a grupos prioritarios modalidad caliente, alimentación escolar modalidad frío, por un periodo de 03 de enero al 31 de marzo de 2024, los cuales tienen como objetivo la alimentación de niñas, niños, adolescentes y adultos que transitan por una situación de vulnerabilidad.

I.6 La LIC. ISIS YUNNUÉN UGARTE ALEJO, en su carácter de Directora de Sistemas Municipales, Alimentación Y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal Colima, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 65 fracción III de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, en relación con lo dispuesto en el numeral 1, inciso c, de la fracción II, del artículo 4, 79, 80 y 81 del Reglamento Interior del Sistema Para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

I.7 La C.P. CESAR MAURILIO MACIAS RAMÍREZ, Director de Administración y Finanzas, tiene facultades para suscribir el presente instrumento contractual de conformidad con lo dispuesto en el artículo 65 fracción V de la Ley del Sistema de Asistencia Social para el Estado de Colima, en relación con lo dispuesto en el inciso a) de la fracción II del artículo 4, 75, 76, 77 y 78 del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

I.8. Que realiza el presente contrato con recursos federales del ramo 33, con base en la autorización presupuestal para el ejercicio fiscal 2024, publicada en el Diario Oficial de la Federación, y mediante el proceso de Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. 06002-DIF06-24 para la adquisición de insumos alimentarios para el Programa desayunos escolares, por un periodo de 08 de abril al 31 de diciembre del año 2024.

Que "DIF ESTATAL" con el objeto de cumplir con el presupuesto de egresos de la federación para el ejercicio fiscal 2024, celebra el presente instrumento con el objeto de ejercer adecuadamente el recurso proveniente del ramo 33, del Fondo de Aportaciones Múltiples (FAM), y que el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia coordina a nivel nacional la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario (EIASADC) vigente, cuyo propósito es contribuir a la seguridad alimentaria de la población atendida, mediante la implementación de programas alimentarios con esquemas de calidad nutricia, acciones de orientación alimentaria, aseguramiento de la calidad alimentaria y producción de alimentos. Con ello, el Sistema Nacional DIF busca promover una alimentación correcta en individuos, familias y comunidades en condiciones de riesgo y vulnerabilidad, a través de la entrega de apoyos

alimentarios en el contexto de salud y alimentación actual, con perspectiva familiar y comunitaria, regional, de género y como apoyo a la seguridad alimentaria en el hogar y la familia.

La integración de los apoyos distribuidos entre la población beneficiaria a través de los Programas, tienen como sustento los Criterios de Calidad Nutricia contenidos en los Lineamientos de la EIASADC vigente, en relación con las características de una alimentación correcta, de acuerdo con la *NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.*

II. DECLARA "LA PROVEEDORA":

II.1. "LA PROVEEDORA" se identifica con credencial para votar, emitida por el Instituto Nacional Electoral con clave de elector VGCRML88040506M200 y manifiesta que es una persona física con actividad de comercio al por mayor de abarrotes, frutas y verduras frescas, carnes rojas, tal como lo acredita con su constancia de inscripción al Registro Federal de Contribuyentes, que se anexa al presente contrato. Así mismo, manifiesta bajo protesta de decir verdad que se encuentra al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones fiscales

II.2. Señala que para el cumplimiento de este contrato no es necesario contar con autorización para la ejecución del mismo.

II.3. Su domicilio se encuentra ubicado en calle Reforma número 35-A, colonia Centro, del municipio de Comala, Colima, y Código Postal 28450, con número de Registro Federal de Contribuyentes **VECM880405715** y número telefónico 312 313 57 08.

II.4. Manifiesta bajo protesta de decir verdad, que no se encuentra en alguno de los supuestos que establece el artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

II.5. Conoce el contenido y los requisitos que establece la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima y su reglamento, a los cuales se sujeta el presente contrato.

II.6. Tiene capacidad jurídica para contratar y reúne las condiciones técnicas y económicas para obligarse a la adquisición y suministro objeto de este contrato, y dispone de la organización y elementos suficientes para tal objeto.

Una vez reconocida plenamente la personalidad y capacidad jurídica con que comparecen "LAS PARTES", manifiestan que es su voluntad celebrar el presente acto jurídico, para lo cual están de acuerdo de sujetarse a las siguientes:

C L Á U S U L A S

PRIMERA. OBJETO.

"LAS PARTES" celebran el presente contrato con el propósito de que "LA PROVEEDORA" suministre y distribuya durante el periodo comprendido de 08 de abril al 31 de diciembre de 2024; insumos alimentarios para los programas siguientes: Alimentación escolar modalidad caliente, Atención alimentaria a grupos prioritarios modalidad caliente; en lo sucesivo referidos como "LOS INSUMOS", con las especificaciones y cantidades establecidas en el **ANEXO 1** del presente contrato. los cuáles serán distribuidos en los diez municipios del Estado de Colima, de conformidad **ANEXO 2**.

SEGUNDA. FORMA DE ENTREGA Y RECEPCIÓN.

La entrega de "LOS INSUMOS" será a cuenta de "LA PROVEEDORA" en los diez municipios del Estado de Colima, de conformidad al calendario distribución señalado en el **Anexo 2** del contrato, sin ningún costo o gasto adicional para "DIF ESTATAL" y a total satisfacción de éste. "LAS PARTES" manifiestan su conformidad para que en todo lo que no se encuentre expresamente previsto en el presente contrato, se sujetarán a las especificaciones técnicas y de calidad

señaladas en las bases de la Licitación Pública Nacional con carácter presencial No. 06002-DIF10-23, así como a lo señalado en los **ANEXOS 1 Y 2** del presente instrumento jurídico.

"LOS INSUMOS" serán entregados con la más alta calidad, cumpliendo con las normas sanitarias aplicables, frescas, sin vicios ocultos y debidamente protegidos para evitar daño en su transportación.

"DIF ESTATAL" podrá rechazar **"LOS INSUMOS"**, cuando no cumplan con las características señaladas en el **ANEXO 1** del presente contrato y **"LA PROVEEDORA"** deberá sustituirlos en un plazo no mayor de 5 (cinco) días naturales contados a partir de la fecha de la devolución de los insumos defectuosos, en mal estado o incumplimiento a las características señaladas en el anexo antes referido.

En caso de que los **"LOS INSUMOS"** ya hubieren sido consumidos por los beneficiarios, **"LA PROVEEDORA"** tendrá que reponer a **"DIF ESTATAL"** la totalidad de los mismos que no cumplieron conforme a lo solicitado en el presente contrato. **"DIF ESTATAL"** no reconocerá para su pago respectivo, las entregas realizadas en lugares y cantidades distintas a las que se señalen en los **ANEXOS 1 Y 2** del presente instrumento.

En caso de que **"LA PROVEEDORA"** no pueda seguir suministrando los insumos con las marcas establecidas en el **ANEXO 1**, deberá informarlo por escrito a **"DIF ESTATAL"** en un plazo no mayor de 72 (setenta y dos) horas, para que este tome las medidas conducentes.

TERCERA. DE LOS RESPONSABLES OPERATIVOS.

Para la correcta coordinación, cumplimiento, seguimiento, ejecución, control y evaluación de las actividades y compromisos adquiridos con motivo de la suscripción de este contrato, **"LAS PARTES"** designan como responsables operativos a las siguientes personas:

- Por **"DIF ESTATAL"**: El **C. ROBERTO AMEZCUA DELGADO**, Coordinador de los Programas Alimentarios, dependiente de la Dirección de Sistemas Municipales, Alimentación Y Desarrollo Comunitario del DIF Estatal Colima.
- Por **"LA PROVEEDORA"**: A la **C. MELINA VEGA CARRILLO**.

Las responsables operativas designadas estarán en constante comunicación para generar reportes y autorizar cargas fuera de horario, en caso de ser necesario (disponible por teléfono las 24 horas del día, los 365 días del año).

CUARTA. MANEJO Y CONSERVACIÓN DE "LOS INSUMOS".

"LA PROVEEDORA" se obliga a entregar **"LOS INSUMOS"** en las mejores condiciones de integridad, sanidad y manejo, así como observando las especificaciones de calidad señaladas en el **ANEXO 1** del presente instrumento, siendo responsabilidad de **"LA PROVEEDORA"** que dichos insumos cumplan con los estándares de calidad establecidos en la normatividad nacional aplicable y en las bases de la licitación pública multicitada.

El tipo de transporte debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos alimentarios de acuerdo con la norma **NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios**. Así mismo, los seguros por riesgos, fletes y gastos de conservación de los productos, correrán por cuenta y riesgo de **"LA PROVEEDORA"** sin costo adicional para **"DIF ESTATAL"**, incluyendo la descarga de los insumos solicitados en los domicilios indicados en el **ANEXO 2** del presente instrumento, por lo que deberá observar todas las medidas de seguridad que considere necesarias para su transportación y descarga en los lugares indicados de los diez municipios del Estado.

QUINTA. PRECIO DE "LOS INSUMOS".

El precio por el paquete único de "LOS INSUMOS" correspondiente a cada uno de los siguientes programas son:

1). PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE, MONTO MÍNIMO DE **\$40,809,166.00** (CUARENTA MILLONES OCHOCIENTOS NUEVE MIL CIENTOS SESENTA Y SEIS PESOS 00/100 M.N.) Y MÁXIMO **\$51,011,364.00** (CINCUNTA Y UN MILLONES ONCE MIL TRESCIENTOS SESENTA Y CUATRO PESOS 00/100 M.N.)

2). PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS MODALIDAD CALIENTE, monto mínimo de \$ **6,306,153.59** (SEIS MILLONES TRESCIENTOS SEIS MIL CIENTO CINCUNTA Y TRES PESOS 59/100M.N.) y un máximo **\$7,882,692.59** (SIETE MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA Y DOS MIL SEISCIENTOS NOVENTA Y DOS PESOS 59/100 M.N.)

Por lo anterior, el monto total **MÍNIMO** por "LOS INSUMOS" correspondiente a los programas antes referidos es por la cantidad de **\$47,115,319.59** (CUARENTA Y SIETE MILLONES CIENTOS QUINCE MIL TRESCIENTOS DIECINUEVE PESOS 59/100 M.N.) y **MÁXIMO \$58,894,056.59** (CINCUNTA Y OCHO MILLONES OCHOCIENTOS NOVENTA Y CUATRO MIL CINCUNTA Y SEIS PESOS 59/100 M.N.). Dichos precios se mantendrán fijos durante la vigencia del presente instrumento.

SEXTA. FORMA DE PAGO.

El "DIF ESTATAL" se obliga a pagar a "LA PROVEEDORA" adjudicada a los 30 (treinta) días naturales siguientes de haber presentado los Comprobantes Fiscales Digitales por Internet (C.F.D.I.) mensuales correspondientes a la salida de almacén de la semana cubierta de conformidad a la distribución realizada, conforme a lo señalado en el **ANEXO 2** del presente instrumento, mismas que serán verificadas y en caso de no existir irregularidades, se procederá al pago del comprobante correspondiente al mes calendario (según sea el caso).

La supervisión de la entrega recepción de "LOS INSUMOS", objeto del presente contrato, será a cargo de la responsable operativa señalada en la cláusula tercera del presente instrumento, quienes deberán otorgar el visto bueno del proceso de entrega/recepción para efecto de proceder con el pago o bien subsanar las deficiencias en la entrega, según sea el caso.

Los pagos correspondientes se realizarán mediante transferencia electrónica a la cuenta número **0457511604**, con CLABE interbancaria número **012090004575116041** del Banco **BBVA Bancomer** a nombre de **MELINA VEGA CARRILLO**, reservándose "LA PROVEEDORA" su derecho de designar otra u otras cuentas para ello, lo cual notificará al "DIF ESTATAL" con la debida oportunidad.

SÉPTIMA. EXPEDICIÓN DE COMPROBANTES FISCALES.

"LA PROVEEDORA" se obliga a expedir los comprobantes fiscales correspondientes a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima (DIF Estatal), y hacer entrega de la misma en las oficinas del Departamento de Control Presupuestal de DIF Estatal, ubicado en el primer piso del edificio de Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables, con domicilio en calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, en Colima, Colima; y de igual manera a través de medio electrónico en la dirección de correo recepcionfacturasdifcol@gmail.com, mismos que deberán reunir todos los requisitos fiscales exigidos por la Ley. Los comprobantes fiscales que emita "LA PROVEEDORA" deberán apegarse a lo establecido en los artículos 29 y 29-A del Código Fiscal de la Federación y deberán indicar el periodo de consumo al que pertenece, así como el total de "LOS INSUMOS" suministrados.

OCTAVA. PENALIZACIÓN.

"LA PROVEEDORA" se obliga a aceptar la devolución y repondrá, sin costo extra para el "DIF ESTATAL", "LOS INSUMOS" que no cumplan con lo solicitado en las bases de licitación, el presente documento y su **ANEXO 1**, o se presenten en

condiciones inadecuadas, con vicios ocultos, y/o sin la marca contratada, así como en caso de que "LOS INSUMOS" al momento de consumirse causen algún daño en la salud o la muerte de alguno de los beneficiarios.

Para tal efecto, el "DIF ESTATAL" se compromete a informar por escrito o por vía electrónica a la dirección de correo electrónico frutasyverdurasmvc@hotmail.com dicha situación a "LA PROVEEDORA", en un término no mayor a setenta y dos horas (72) contadas a partir del arribo de "LOS INSUMOS" en piso, para que realice la reposición de aquellos que hubieren resultado en mal estado, en un término igual de setenta y dos horas (72) a partir del día de la notificación.

Así mismo, "LAS PARTES" acuerdan que en caso de demora en la entrega de "LOS INSUMOS" en las fechas señaladas en el Anexo 2 del presente contrato, por una cantidad igual al 0.34% diario del valor de las mercancías recibidas con retraso, mientras este incumplimiento dure, pasados 30 (treinta) días naturales se procederá a la rescisión del contrato y se hará efectiva la garantía de cumplimiento del mismo; por lo que dichas penas no excederán del monto de la garantía de buen cumplimiento del contrato, motivo por el cual "LA PROVEEDORA" se obliga a pagar a "DIF ESTATAL" por concepto de pena convencional, una indemnización en cantidad líquida, en Moneda Nacional y eliminando centavos, por lo que en su caso, la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal le indicará por escrito el monto de la pena correspondiente y deberá realizar el pago de la pena convencional a través de cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, en el momento de la entrega de "LOS INSUMOS" en el lugar y con la persona señalada por "DIF ESTATAL".

Cuando el incumplimiento de las obligaciones de "LA PROVEEDORA" no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el contrato, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento, la rescisión del mismo, realizando el procedimiento que corresponda al área requirente o receptora de los bienes.

De igual forma, "LAS PARTES" acuerdan que en caso de que el consumo de "LOS INSUMOS" entregados causen la muerte o el menoscabo de la salud de los beneficiarios de los programas que "DIF ESTATAL" tiene a su cargo, "LA PROVEEDORA" tiene la obligación moral y legal de aceptar las consecuencias del hecho, esto lleva implícito reparar e indemnizar los perjuicios causados a "DIF ESTATAL" y/o en su caso a los terceros perjudicados, por los que éste deba responder, conforme a la legislación aplicable en materia de responsabilidad civil vigente en los Estados Unidos Mexicanos, por hechos u omisiones culposos, no dolosos ocurridos durante la vigencia del presente contrato, motivos por los que "LA PROVEEDORA" se obliga a pagar a "DIF ESTATAL" y/o en su caso a los a terceros perjudicados, por concepto de pena convencional, una indemnización en cantidad líquida, que determine la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal por escrito y deberá realizar el pago a través de cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, durante las setenta y dos horas (72) posteriores a las que "DIF ESTATAL" le notifique.

Aunando a lo anterior, el "DIF ESTATAL" se reserva el derecho de emprender otras acciones legales por concepto de daños y perjuicios generados por el eventual incumplimiento de "LA PROVEEDORA".

NOVENA. GARANTÍA DE BUEN CUMPLIMIENTO.

De conformidad con lo establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, "LA PROVEEDORA" deberá exhibir una fianza expedida por una institución autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, **por el 10% del monto total máximo adjudicado**, como garantía de buen cumplimiento del contrato, a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. Dicha garantía será para asegurar que "LOS INSUMOS" adjudicados cumplan invariablemente con lo solicitado por "DIF ESTATAL". La garantía de cumplimiento deberá ser entregada dentro de los diez días hábiles posteriores a la firma del mismo, debiendo contener en su texto las siguientes manifestaciones:

Calle Encino # 530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28078 Colima, Colima. México.
Tel. (312) 31 6 31 00 Ext. 3702 y 3700 www.difcolima.gob.mx

- a) Que la fianza se otorga para garantizar el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones y estipulaciones del contrato por parte del proveedor adjudicado, del procedimiento de licitación pública nacional número 06002-DIF06-24.
- b) Que la fianza tendrá vigencia, hasta que se realice la entrega total de los bienes, solicitados en el ANEXO 1 y 2 TÉCNICO de las bases de la licitación y el contrato respectivo, es decir al término del plazo del contrato. Además, deberá contener lo siguiente: "Esta garantía estará vigente 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 acortarse en razón del plazo de ejecución del contrato o pedido principal o fuente de las obligaciones, o cualquier otra circunstancia. Asimismo, esta fianza permanecerá en vigor en los casos en que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima otorgue prórrogas o esperas al proveedor, contratista o fiado para el cumplimiento de sus obligaciones."
- c) En el caso de que sea prorrogado el plazo establecido en el inciso anterior por cualquier causa, deberá contener los endosos correspondientes y prorrogados su vigencia por el tiempo que sea necesario.
- d) Acorde con lo establecido la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, la compañía afianzadora se obliga a atender las reclamaciones por incumplimiento del proveedor adjudicado. Deberá contener, además, expresamente, los siguientes textos:
- a) "La Institución de Fianzas acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo del mismo ordenamiento legal, por pago extemporáneo del importe de la póliza de fianza requerida".
- b) "Para liberar la fianza, será requisito indispensable la manifestación expresa y por escrito del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, con la manifestación de haber recibido satisfactoriamente los bienes solicitados en el Anexo 1 y 2 Técnico."

El incumplimiento de la exhibición de la garantía antes mencionada, es causa suficiente para invalidar el presente contrato.

DÉCIMA. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL.

De conformidad con lo establecido en el punto 5 de las bases de la Licitación, "LA PROVEEDORA" deberá proporcionar una póliza de responsabilidad civil ante institución autorizada en la legislación aplicable en materia de Responsabilidad Civil vigente en los Estados Unidos Mexicanos y demás legislación aplicable, **por un importe mínimo equivalente al 20% del importe total del contrato** antes de impuestos, tomando como base el monto máximo total adjudicado, para cubrir el menoscabo de la salud o la muerte que el consumo de "LOS INSUMOS" pudiera provocar a los beneficiarios de los programas a cargo del "DIF ESTATAL".

Dicha garantía será para asegurar que "LA PROVEEDORA" responda ante "DIF ESTATAL" por hechos u omisiones culposas, no dolosas ocurridos durante el consumo de "LOS INSUMOS" suministrados. El incumplimiento de la exhibición de la garantía antes mencionada, es causa suficiente para invalidar el presente contrato.

DÉCIMA PRIMERA. MODIFICACIONES AL CONTRATO.

El presente contrato podrá ser modificado total o parcialmente en su contenido, siempre y cuando exista consentimiento por escrito de "LAS PARTES" y el mismo se encuentre vigente, por lo que en este acto "LAS PARTES" manifiestan su conformidad respecto a que podrán acordar el incremento del monto del contrato o cantidad de los bienes adjudicados, siempre y cuando la modificación de que se trate, se realice dentro de los doce meses posteriores a la firma del presente contrato, que éste se encuentre vigente y que el monto total de las modificaciones no rebase en conjunto el 20% del monto o volúmenes establecidos originalmente, así como que el precio de los bienes sea igual al pactado en el contrato original.

“LA PROVEEDORA” será responsable de cualquier violación de marcas, registros o derechos de autor que se originen con motivo del producto que suministre con relación al presente contrato, por lo cual obligará a sus proveedores a responder por cualquier daño y responsabilidad jurídica que pudiera darse en contra del “DIF ESTATAL” por parte de un tercero, con relación a los derechos de propiedad industrial y derechos de autoría.

DÉCIMA SEGUNDA. VIGENCIA.

El presente contrato tendrá vigencia a partir del 08 de abril al 31 de diciembre del año 2024, y/o hasta que se cumpla el objeto del mismo.

DÉCIMA TERCERA. PRUEBAS DE LABORATORIO.

Para efectos de la presente cláusula, “LA PROVEEDORA” manifiesta su consentimiento en sufragar el costo generado por la toma y análisis de las muestras de laboratorio de seguimiento. Estos análisis, deberán encontrarse debidamente firmados por la persona responsable de elaborar los análisis, con la indicación de cuales Normas Oficiales Mexicanas sirvieron de base para la elaboración de los estudios correspondientes, lo anterior a efecto de acreditar que “LOS INSUMOS” cumplen con las mismas, con las especificaciones técnicas y de calidad señaladas en el Anexo 1 del presente contrato, así como con la EIASADC 2024, los cuales se efectuaran en el mes de julio de 2024.

Para efectos de la presente cláusula, “LA PROVEEDORA” manifiesta su consentimiento en sufragar la totalidad del costo generado por la toma y análisis de “LOS INSUMOS”, y en caso de que los resultados no cumplan con las especificaciones solicitadas, las Normas Oficiales o que presenten un riesgo para la salud de la población beneficiada, se le notificará a “LA PROVEEDORA”, para que realice la reposición total de “LOS INSUMOS” en un plazo de 3 (tres) días naturales, y “DIF ESTATAL” procederá a la recolección de nuevas muestras para una nueva prueba de laboratorio, y en caso de incumplir en la reposición de “LOS INSUMOS” o que el resultado de la nueva prueba de laboratorio arroje resultados negativos, el “DIF ESTATAL”, procederá a la rescisión del contrato. Lo anterior con independencia de que le sean aplicables a “LA PROVEEDORA”, las penas convencionales pactadas en el presente contrato y/o en su caso la pena de responsabilidad civil.

DÉCIMA CUARTA. CESIÓN DE DERECHOS.

Los derechos y obligaciones del presente contrato, no podrán ser cedidos, vendidos, traspasados, enajenados o donados a terceros, salvo solicitud expresa y por escrito de “LA PROVEEDORA”, para lo cual se formalizará un contrato modificatorio al presente.

DÉCIMA QUINTA. RESCISIÓN Y TERMINACIÓN ANTICIPADA.

“LAS PARTES” están de acuerdo, que en caso de incumplimiento de cualesquiera de las cláusulas del presente contrato, o en caso de que “LA PROVEEDORA” no entregue los insumos objeto del presente contrato en el tiempo y condiciones requeridas por “DIF ESTATAL”, este contrato será rescindido sin previa declaración judicial, bastando para ello que se notifique personalmente por escrito y ante dos testigos, quedando sin derecho “LA PROVEEDORA” de exigir el cumplimiento forzoso del presente instrumento. El mismo procedimiento será aplicable en el supuesto de que el “DIF ESTATAL” incumpla con cualquiera de las cláusulas del presente contrato.

El presente contrato podrá darse por terminado anticipadamente cuando se actualice alguno de los supuestos siguientes:

- a) Cuando ocurran razones de interés general público;
- b) Existan causas justificadas que extingan la necesidad de requerir “LOS INSUMOS” objeto del presente instrumento;

GOBIERNO DEL
ESTADO DE COLIMA

DIF Estatal Colima

- c) Se demuestre fehacientemente que, de continuar con el cumplimiento de las obligaciones, se ocasionaría un daño o perjuicio a alguna de **"LAS PARTES"**.
- d) Si durante la vigencia del presente contrato, se presentan casos fortuitos o de fuerza mayor, que impidan continuar con el mismo.
- e) En caso de que **"LA PROVEEDORA"** incumpla con los compromisos derivados del contrato correspondiente.

En caso de actualizarse alguno de los supuestos señalados anteriormente, la parte que resuelva operar la terminación anticipada del presente contrato, deberá comunicarlo por escrito a la otra, con un mínimo de 7 (siete) días naturales, anteriores a la fecha programada para la terminación anticipada, con el objeto de poder finiquitar los compromisos asumidos con terceros para la operación de los programas sociales.

Cuando la terminación anticipada de este contrato obedezca a razones de interés general público, **"LAS PARTES"** no estarán obligadas a pagar los daños y perjuicios que en su caso se ocasionen, y en los casos restantes se procederá al pago de daños y perjuicios, siempre y cuando se derive de alguna falta grave en relación al suministro a criterio del **"DIF ESTATAL"** o en cuestión del pago a criterio de **"LA PROVEEDORA"**, siempre y cuando ambos casos sean demostrados fehacientemente. El procedimiento de rescisión administrativa se llevará de conformidad al artículo 59 numeral 3 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

En estos supuestos, el **"DIF ESTATAL"** reembolsará a **"LA PROVEEDORA"** los gastos no recuperables en que haya incurrido, siempre que éstos sean razonables, estén debidamente comprobados y se relacionen directamente con el presente contrato. En caso de que se rescinda este contrato se formulará el finiquito correspondiente, a efecto de hacer constar los pagos que deba efectuar el ente gubernamental por concepto de los bienes recibidos o los servicios prestados hasta el momento de rescisión.

"DIF ESTATAL" podrá determinar no dar por rescindido el contrato, cuando durante el procedimiento advierta que la rescisión del contrato pudiera ocasionar algún daño o afectación a las funciones que tiene encomendadas. Al no dar por rescindido el contrato, **"DIF ESTATAL"** establecerá con el proveedor otro plazo que le permita subsanar el incumplimiento que hubiere motivado el inicio del procedimiento. El convenio modificatorio que al efecto se celebre deberá atender a las condiciones previstas por los dos últimos párrafos del artículo 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

DÉCIMA SEXTA. RELACIÓN LABORAL.

"LAS PARTES" manifiestan expresamente que en el supuesto de que requieran hacer uso de su personal o de contratar otras personas para el cumplimiento del objeto del presente contrato, reconocen que cada parte, será la única responsable de las relaciones laborales con sus trabajadores, al contar con elementos propios suficientes para responder ante ellos de sus obligaciones laborales, por lo que cada una de **"LAS PARTES"**, en ningún momento serán consideradas como intermediarias ni tendrán ninguna responsabilidad de la relación laboral respecto a los trabajadores de la otra, por lo que éstas se obligan a responder por cualquier conflicto laboral que surja con sus trabajadores, relevando a la otra parte de cualquier responsabilidad y comprometiéndose por lo tanto a sacarla a salvo y en paz de cualquier conflicto laboral, así como de la responsabilidad ante terceros y asumirán sus responsabilidades fiscales y de seguridad social y en ningún caso serán consideradas como patrones solidarios o substitutos.

DÉCIMA SÉPTIMA. LEGISLACIÓN APLICABLE.

"LAS PARTES" convienen en que para todo lo no previsto en el presente contrato, se estará a lo dispuesto en la Ley de Adquisiciones, Arrendamiento y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, en el Código Civil vigente para el Estado de Colima, así como en lo dispuesto en las demás disposiciones legales aplicables.

DÉCIMA OCTAVA. JURISDICCIÓN.

Cualquier controversia con respecto a la interpretación y cumplimiento de este contrato, será resuelta entre "LAS PARTES", dentro de un plazo de 5 (cinco) días naturales contados a partir de que alguna de ellas manifieste por escrito a la otra, el punto de controversia o incumplimiento, de conformidad con el procedimiento de conciliación establecido en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima. Sólo en caso de no llegar a ningún acuerdo o solución se someterán a la jurisdicción de los Tribunales de esta Ciudad de Colima, Colima, renunciando a cualquier otro fuero que pudiera corresponderles con motivo de sus domicilios presentes o futuros.

Enteradas "LAS PARTES" del alcance, contenido y fuerza legal del presente contrato, y por no mediar vicio alguno del consentimiento, ni contener cláusula contraria a derecho, lo firman al margen y al calce por triplicado quienes intervinieron, en la Ciudad de Colima, Colima; a los **08 (ocho) días del mes de abril del año 2024 (dos mil veinticuatro)**.

POR "LA PROVEEDORA"

MELINA VEGA CARRILLO

C. MELINA VEGA CARRILLO

POR "DIF ESTATAL"

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA

ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
GENERAL DEL DIF-ESTATAL.

ASISTIDOS POR:

LIC. ISIS YUNNUÉN UGARTE ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO

C.P. CESAR MAURILIO MACIAS RAMÍREZ
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

ELABORÓ: LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA. ASESOR JURÍDICO.

ANEXO 1

DEL CONTRATO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA, EN SU CARÁCTER DE ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE GENERAL DEL DIF SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA Y REPRESENTANTE LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ “DIF ESTATAL”, ASISTIDO POR LA LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y EL C.P. CESAR MAURILIO MACIAS RAMÍREZ, DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; Y POR LA OTRA PARTE, LA C. MELINA VEGA CARRILLO, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “LA PROVEEDORA”, Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ “LAS PARTES”. ACTO QUE CELEBRAN CON FECHA 08 (OCHO) DÍAS DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2024.

| | INSUMO | ESPECIFICACIONES | MÍNIMO | MÁXIMO | MARCA OFERTADA | PRECIO UNITARIO IVA INCLUIDO | PRECIO TOTAL IVA INCLUIDO | PRECIO TOTAL IVA INCLUIDO |
|---|------------------------|-------------------|---------|---------|----------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| | | | | | | | MÍNIMO | MÁXIMO |
| 1.- INSUMOS ALIMENTARIOS PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR MODALIDAD CALIENTE | ACHITE COMESTIBLE | BOTELLA DE 500 ML | 31,196 | 38,995 | CRISTAL | \$ 29.00 | \$ 904,684.00 | \$ 1,130,855.00 |
| | ARROZ | BOLSA DE 1 KG | 15,649 | 19,561 | TIA CATA | \$ 28.00 | \$ 438,172.00 | \$ 547,708.00 |
| | ATÚN EN AGUA | LATA DE 130 G | 236,913 | 296,141 | TUNY | \$ 21.00 | \$ 4,975,173.00 | \$ 6,218,961.00 |
| | AVENA | BOLSA DE 500 G | 1,860 | 2,325 | ORO'Z | \$ 17.00 | \$ 31,620.00 | \$ 39,525.00 |
| | FRIJOL | KILOGRAMOS | 58,134 | 72,668 | CEREAZUCAR | \$ 42.00 | \$ 2,441,628.00 | \$ 3,052,056.00 |
| | GARBANZO | BOLSA DE 500 G | 18,810 | 23,512 | ORO'Z | \$ 24.00 | \$ 451,440.00 | \$ 564,288.00 |
| | HARINA DE MAIZ | BOLSA DE 1 KG | 7,042 | 8,802 | SAN BLAS | \$ 22.00 | \$ 154,924.00 | \$ 193,644.00 |
| | LENTEJA | BOLSA DE 500 G | 18,810 | 23,512 | ORO'Z | \$ 24.00 | \$ 451,440.00 | \$ 564,288.00 |
| | SOPA DE PASTA INTEGRAL | BOLSA DE 200 G | 70,493 | 88,116 | ITALPASTA | \$ 11.00 | \$ 775,423.00 | \$ 969,276.00 |
| | HUEVO | KILOGRAMOS | 52,506 | 65,632 | YASMIN | \$ 57.00 | \$ 2,992,842.00 | \$ 3,741,024.00 |
| | AJO | KILOGRAMOS | 239 | 299 | NACIONAL | \$ 115.00 | \$ 27,485.00 | \$ 34,385.00 |
| | CALABACITA | KILOGRAMOS | 147,338 | 184,172 | NACIONAL | \$ 35.00 | \$ 5,156,830.00 | \$ 6,446,020.00 |
| | CEBOLLA | KILOGRAMOS | 43,040 | 53,800 | NACIONAL | \$ 37.00 | \$ 1,592,480.00 | \$ 1,990,600.00 |
| | CHAYOTE | KILOGRAMOS | 99,991 | 124,989 | NACIONAL | \$ 35.00 | \$ 3,499,685.00 | \$ 4,374,615.00 |
| | CHILE GUAJILLO | KILOGRAMOS | 1,485 | 1,856 | NACIONAL | \$ 160.00 | \$ 237,600.00 | \$ 296,960.00 |
| | CHILE POBLANO | KILOGRAMOS | 698 | 872 | NACIONAL | \$ 50.00 | \$ 34,900.00 | \$ 43,600.00 |
| | CILANTRO | KILOGRAMOS | 1,063 | 1,329 | NACIONAL | \$ 38.00 | \$ 40,394.00 | \$ 50,502.00 |
| | EJOTES | KILOGRAMOS | 26,788 | 33,485 | NACIONAL | \$ 35.00 | \$ 937,580.00 | \$ 1,171,975.00 |

| | | | | | | | | |
|---|---------------------|-------------------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------------|-----------------|
| | FRUTA DE TEMPORADA | KILOGRAMOS | 258,451 | 323,064 | NACIONAL | \$ 22.00 | \$ 5,685,922.00 | \$ 7,107,408.00 |
| | JITOMATE | KILOGRAMOS | 155,930 | 194,913 | NACIONAL | \$ 37.00 | \$ 5,769,410.00 | \$ 7,211,781.00 |
| | LECHUGA | PIEZA | 18,546 | 23,182 | NACIONAL | \$ 24.00 | \$ 445,104.00 | \$ 556,368.00 |
| | LIMÓN | KILOGRAMOS | 3,157 | 3,946 | NACIONAL | \$ 40.00 | \$ 126,280.00 | \$ 157,840.00 |
| | PEPINO | KILOGRAMOS | 72,961 | 91,201 | NACIONAL | \$ 21.00 | \$ 1,532,181.00 | \$ 1,915,221.00 |
| | TOMATE VERDE | KILOGRAMOS | 4,651 | 5,814 | NACIONAL | \$ 32.00 | \$ 148,832.00 | \$ 186,048.00 |
| | ZANAHORIA | KILOGRAMOS | 93,197 | 116,496 | NACIONAL | \$ 21.00 | \$ 1,957,137.00 | \$ 2,446,416.00 |
| 2.- INSUMOS ALIMENTARIOS PROGRAMA ALIMENTACIÓN A PERSONAS DE ATENCIÓN PRIORITARIA MODALIDAD CALIENTE | ACEITE COMESTIBLE | BOTELLA DE 500 ML | 2,386.40 | 2,983.00 | CRISTAL | \$ 29.00 | \$ 69,205.60 | \$ 86,507.00 |
| | ACELGAS | KILOGRAMOS | 1,802.30 | 2,252.88 | NACIONAL | \$ 25.00 | \$ 45,057.50 | \$ 56,322.00 |
| | AJO | KILOGRAMOS | 23.70 | 29.62 | NACIONAL | \$ 115.00 | \$ 2,725.50 | \$ 3,406.30 |
| | ALDILLA DE RES | KILOGRAMOS | 450.58 | 563.22 | NACIONAL | \$ 175.00 | \$ 78,851.50 | \$ 98,563.50 |
| | ARROZ | PAQUETE DE 1KG | 600.80 | 751.00 | TIA CATA | \$ 28.00 | \$ 16,822.40 | \$ 21,028.00 |
| | ATÚN EN AGUA | LATA DE 130G | 26,059.20 | 32,574.00 | TUNY | \$ 21.00 | \$ 547,243.20 | \$ 684,054.00 |
| | AVENA | PAQUETE DE 500 G | 300.00 | 375.00 | ORO'Z | \$ 17.00 | \$ 5,100.00 | \$ 6,375.00 |
| | BISTEC DE RES | KILOGRAMOS | 1,335.04 | 1,668.80 | NACIONAL | \$ 185.00 | \$ 246,982.40 | \$ 308,728.00 |
| | BRÓCOLI | KILOGRAMOS | 7,359.41 | 9,199.26 | NACIONAL | \$ 35.00 | \$ 257,579.35 | \$ 321,974.10 |
| | CALABACITA | KILOGRAMOS | 11,214.34 | 14,017.92 | NACIONAL | \$ 35.00 | \$ 392,501.90 | \$ 490,627.20 |
| | CARNE MOLIDA DE RES | KILOGRAMOS | 1,802.30 | 2,252.88 | NACIONAL | \$ 185.00 | \$ 333,425.50 | \$ 416,782.80 |
| | CEBOLLA | KILOGRAMOS | 4,614.23 | 5,767.79 | NACIONAL | \$ 37.00 | \$ 170,726.51 | \$ 213,408.23 |
| | CHAYOTE | KILOGRAMOS | 10,062.86 | 12,578.58 | NACIONAL | \$ 35.00 | \$ 352,200.10 | \$ 440,250.30 |
| | CHILE GUAJILLO | KILOGRAMOS | 95.12 | 118.90 | NACIONAL | \$ 160.00 | \$ 15,219.20 | \$ 19,024.00 |
| | CHILE VERDE SERRANO | KILOGRAMOS | 50.06 | 62.58 | NACIONAL | \$ 38.00 | \$ 1,902.28 | \$ 2,378.04 |
| | CILANTRO | KILOGRAMOS | 221.95 | 277.44 | NACIONAL | \$ 38.00 | \$ 8,434.10 | \$ 10,542.72 |
| | EJOTES | KILOGRAMOS | 834.40 | 1,043.00 | NACIONAL | \$ 35.00 | \$ 29,204.00 | \$ 36,505.00 |
| | ESPINACAS | KILOGRAMOS | 6,691.89 | 8,364.86 | NACIONAL | \$ 35.00 | \$ 234,216.15 | \$ 292,770.10 |
| | FILETE DE PESCADO | KILOGRAMOS | 2,670.08 | 3,337.60 | NACIONAL | \$ 95.00 | \$ 253,657.60 | \$ 317,072.00 |
| | FRIJOL | PAQUETE DE 1KG | 2,219.20 | 2,774.00 | CEREAZUCAR | \$ 42.00 | \$ 93,206.40 | \$ 116,508.00 |

| | | | | | | | |
|--------------------------|------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------------|-----------------|
| FRUTA DE TEMPORADA | KILOGRAMOS | 31,707.20 | 39,634.00 | NACIONAL | \$ 22.00 | \$ 697,558.40 | \$ 871,948.00 |
| GARBANZO | PAQUETE DE 500 G | 2,703.20 | 3,379.00 | ORO'Z | \$ 24.00 | \$ 64,876.80 | \$ 81,096.00 |
| HUEVO | KILOGRAMOS | 300.38 | 375.48 | YASMIN | \$ 57.00 | \$ 17,121.66 | \$ 21,402.36 |
| JITOMATE | KILOGRAMOS | 15,085.95 | 18,857.44 | NACIONAL | \$ 37.00 | \$ 558,180.15 | \$ 697,725.28 |
| LECHUGA | PIEZAS | 1,134.40 | 1,418.00 | NACIONAL | \$ 24.00 | \$ 27,225.60 | \$ 34,032.00 |
| LENTEJA | PAQUETE DE 500 G | 2,102.40 | 2,628.00 | ORO'Z | \$ 24.00 | \$ 50,457.60 | \$ 63,072.00 |
| LIMÓN | KILOGRAMOS | 233.63 | 292.04 | NACIONAL | \$ 40.00 | \$ 9,345.20 | \$ 11,681.60 |
| NARANJA | KILOGRAMOS | 300.38 | 375.48 | NACIONAL | \$ 22.00 | \$ 6,608.36 | \$ 8,260.56 |
| NOPALES | KILOGRAMOS | 5,682.26 | 7,102.83 | NACIONAL | \$ 32.00 | \$ 181,832.32 | \$ 227,290.56 |
| PASTA PARA SOPA INTEGRAL | PAQUETE DE 200G | 3,337.60 | 4,172.00 | ITALPASTA | \$ 11.00 | \$ 36,713.60 | \$ 45,892.00 |
| PECHUGA DE POLLO | KILOGRAMOS | 7,342.72 | 9,178.40 | NACIONAL | \$ 140.00 | \$ 1,027,980.80 | \$ 1,284,976.00 |
| PEPINO | KILOGRAMOS | 1,401.79 | 1,752.24 | NACIONAL | \$ 21.00 | \$ 29,437.59 | \$ 36,797.04 |
| TOMATE VERDE | KILOGRAMOS | 667.52 | 834.40 | NACIONAL | \$ 32.00 | \$ 21,360.64 | \$ 26,700.80 |
| ZANAHORIA | KILOGRAMOS | 20,152.08 | 25,190.10 | NACIONAL | \$ 21.00 | \$ 423,193.68 | \$ 528,992.10 |

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD

1. Requisitos generales para la proveeduría:

Selección:

- Los insumos deben contar con las características físicas, químicas y organolépticas adecuadas para su consumo.
- Los alimentos deben ser comprados a empresas que pertenezcan al estado de Colima.
- Para favorecer la adquisición de productos locales a pequeños productores y/o pequeños comercios, cuando la compra de insumos se realice de manera directa a estos productores, serán exentos de evaluación en materia de etiquetado, además, la inclusión de la placa institucional no será considerada para fines de evaluación, siempre y cuando se demuestre la realización de la compra a dichos productores.
- Favorecer la compra de al menos el 30% de insumos a productores locales y pequeños productores. Considerar los productos de temporada

Almacenamiento:

- Las materias primas almacenadas en el establecimiento deben mantenerse en condiciones específicas para cada caso.
- La materia prima no debe estar en contacto directo con el piso, por lo cual tendrá que colocarse con una separación mínima de 20 cm de éste.
- No deben encontrarse agentes nocivos que puedan contaminar el alimento.
- Las materias primas deben almacenarse en condiciones que confieran protección contra la contaminación física, química y microbiológica.
- Los plaguicidas, detergentes, desinfectantes y otras sustancias tóxicas, deben almacenarse en áreas o armarios especialmente destinados al efecto.
- La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una

ventilación adecuada.

- Los recipientes para desechos y basura deben mantenerse tapados e identificados para evitar contaminación.
- Se debe llevar un control de primeras entradas y primeras salidas, a fin de evitar que se tengan productos sin rotación.
- Debe prohibirse la entrada de animales domésticos en las áreas 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Transporte:

- En regiones donde regularmente la temperatura es muy cálida, como es el estado de Colima, evitar el traslado de insumos cuando la temperatura ascienda, como lo es después del mediodía.
- El vehículo debe ser utilizado exclusivamente para el traslado de insumos. Siendo éste un transporte multi-temperatura o en su defecto hieleras para mantener la temperatura uniforme en los alimentos que así lo requieran.
- Alimentos que requieren congelación o refrigeración deben transportarse de tal forma que se mantengan las temperaturas específicas recomendadas por el fabricante o productor.
- Todos los vehículos deben ser revisados por personal habilitado antes de cargar los productos, con el fin de asegurarse de que se encuentren en buenas condiciones sanitarias.
- Los productos que se encuentran fuera de su embalaje deben ser transportados protegiéndolos de las condiciones del clima.

Entrega:

- Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio.
- Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas
- El transporte de los insumos debe realizarse en condiciones que eviten su contaminación tal como se establece en el numeral 5.13 de la NOM-251-SSA1-2009. Debe llevarse a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

Proceso

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **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 y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Olor, color y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase | Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. | Rotos, rasgado, con fugas o con evidencia de fauna nociva. |
| Fecha de caducidad o de consumo preferente. | 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 o presencia de plaga. |

2. Etiquetado

Para dar cumplimiento a los perfiles nutrimentales se debe dar seguimiento a lo estipulado en la modificación de la **NOM-051-SCFI/SSA1-2010**-Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- información comercial y sanitaria publicada en el Diario Oficial de la Federación el 27 de marzo de 2020, la cual menciona que un sello de advertencia es un elemento gráfico que indica el contenido en exceso de energía, nutrimentos críticos e

ingredientes que representen un riesgo a la salud en un consumo excesivo. Por tanto es indispensable ningún producto tenga sellos de advertencia.

La información contenida en las etiquetas de los alimentos debe ser veraz, describirse y presentarse de forma tal, que no induzca a la confusión del beneficiario con respecto a la naturaleza y características del producto.

Los datos que deben aparecer en la etiqueta deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer por el beneficiario.

El etiquetado de los insumos debe cumplir con lo siguiente, (a menos de que se trate de especias y de hierbas aromáticas, los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm² podrán quedar exentos de la lista de ingredientes e instrucciones de uso):

Envase y embalaje:

- El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales.
- Para el embalaje se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
- La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
- La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica:

Para el caso específico de la leche, la denominación comercial de dicho producto deberá corresponder a lo establecido en el apartado 6.2 de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche - denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba, de forma tal que sea clara y visible para el beneficiario.

Lista de ingredientes:

- Debe ir encabezada o precedida por el término "Ingredientes".
- Los ingredientes deben enumerarse por orden cuantitativo decreciente.
- Se debe declarar un ingrediente compuesto cuando constituya más del 5% del alimento y debe ir acompañado de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden cuantitativo decreciente, incluidos los aditivos que desempeñen una función tecnológica en el producto acabado o que se asocien a reacciones alérgicas.
- Debe ser incluido todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes y se debe utilizar su nombre común.

Declaratoria de ingredientes o aditivos:

Que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia (cuando incluya ingredientes o el origen de estos se asocie a riesgos reales o potenciales relacionados con la intolerancia digestiva, alergias o enfermedades metabólicas o toxicidad).

Contenido neto y masa drenada:

Debe declararse el contenido neto y cuando aplique, la masa drenada en unidades del Sistema General de Unidades de Medida de conformidad a lo que establece la NOM-030-SCFI-2006, Información Comercial- Declaración de cantidad en la etiqueta- Especificaciones.

Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal:

Debe indicarse en la etiqueta el nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto de manera enunciativa más no limitativa: calle, número, código postal y entidad federativa en que se encuentre.

País de origen o lugar de procedencia:

Los alimentos nacionales o de procedencia extranjera deben incorporar la leyenda que identifique el país de origen de los productos, por ejemplo: "Hecho en."; "Fabricado en.", u otras análogas, seguida del país de origen del producto.

Identificación del lote:

Cada envase debe llevar grabada o marcada de cualquier modo la identificación del lote al que pertenece, debe marcarse en forma indeleble y permanente, y no debe ser alterada u ocultada de forma alguna hasta que sea adquirido por las personas que lo consumirán.

Fecha de caducidad o de consumo preferente:

Debe cumplir con lo siguiente:

- El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses.
- El mes y el año para productos de duración superior a tres meses.
- La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique la fecha de caducidad o de consumo preferente.
- Al declarar la fecha de caducidad o de consumo preferente se debe indicar en la etiqueta cualquiera de las condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

Presentación de información nutrimental:

La declaración sobre el contenido energético debe expresarse ya sea en KJ (kcal), en cantidad de proteínas, hidratos de carbono, lípidos y sodio además de la declaración numérica de fibra dietética, vitaminas y minerales, en unidades de medida o en porcentaje de los valores nutrimentales de referencia, por 100 g o por 100 ml, por porción en envases que contengan varias porciones o solo una porción.

Declaración nutrimental:

La información nutrimental en la etiqueta es obligatoria y debe declarar lo siguiente:

- Contenido energético.
- Cantidad de proteína.
- Cantidad de hidratos de carbono, indicando la cantidad correspondiente a azúcares.
- Cantidad de grasas, especificando la cantidad que corresponda a grasa saturada, ácidos grasos trans, ácidos grasos mono insaturados, ácidos grasos poliinsaturados y colesterol.
- Cantidad de fibra dietética.
- Cantidad de sodio.
- Cantidad de cualquier otro nutrimento acerca del cual se haga una declaración de propiedades.

Pieca institucional:

De acuerdo a lo establecido en la Guía Institucional Vigente, esto último podrá incluirse en la etiqueta original, o en un reetiquetado, siempre y cuando no se obstruyan los demás criterios.

Condiciones para la conservación del alimento:

Se deberá especificar las condiciones que se deben llevar para que el producto se conserve de manera adecuada.

Instrucciones de uso o preparación del producto:

En caso de que el producto requiera preparación para su consumo.

Leyenda:

Por disposición del SNDIF, todos los insumos que sean adquiridos con fines de los programas alimentarios deberán contener la siguiente leyenda en su empaque.

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

"Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo". Será únicamente para los productos que marca la NOM-051-SCFI-SSA1-2010.

Colocar datos de contacto del SEDIF:

Número telefónico o correo electrónico para que, en caso de presentarse alguna queja y/o sugerencia, la o el beneficiario pueda establecer comunicación directa. También es recomendable incluir una frase o recomendación saludable, la cual aconseje a las y los beneficiarios a realizar una acción o acciones en beneficio de su salud.

Imagen gráfica y difusión:

La difusión de las acciones que se lleven a cabo en los programas de la EIASADC y todos los apoyos operados con recurso del Ramo General 33 FAM-AS, deberán identificarse con el Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la

Secretaría de Salud, del SNDIF y del SEDIF, en los términos que establezca la "Guía de Imagen Gráfica para los programas de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2022-2024".

Lo anterior, se debe de incluir en todos los productos e insumos de los programas incluidos en la EIASADC, así como la leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Al respecto de lo establecido en el artículo 28, Fracción II, inciso a), párrafo segundo del Presupuesto de Egresos de la Federación para el 2024 que a la letra dice:

Además de lo anterior, se deberá tener especial cuidado de que en el envase o etiquetado de los insumos no se promueva la imagen política o social de personas o funcionarios de la administración, de acuerdo con lo establecido en el artículo 134° constitucional.

3. Especificaciones Técnicas por producto

Harina de maíz nixtamalizado

Descripción:

Se define como harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.

Características Sensoriales

| Característica | Descripción |
|--------------------|---|
| Color | Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad de grano empleado. |
| Olor | Debe ser característico del producto, no presentar signos de rancidez u olor extraño. |
| Apariencia/Aspecto | Debe ser 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. |
| Sabor | Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño. |

Características microbiológicas

| Especificación | Límite máximo |
|----------------------|---------------|
| Mesofílicos aerobios | 50,000 UFC/g |
| Coliformes totales | 100 UFC/g |
| Hongos | 1,000 UFC/g |

Características fisicoquímicas

| Especificación | Límites (%) |
|------------------------------|-------------|
| Contenido neto | 1 kg |
| Humedad | Máximo 12.5 |
| Proteína en base seca | Mínimo 7 |
| Proteína en base húmeda | Mínimo 6 |
| Extracto etéreo en base seca | Mínimo 3 |

| | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| Extracto etéreo en base húmeda | Mínimo 2.5 |
| Cenizas en base seca | Máximo 3.5 |
| Cenizas en base húmeda | Máximo 3.0 |
| Fibra dietética total en base seca | Mínimo 6 |
| Fibra dietética total en base húmeda | Mínimo 5 |
| Sodio | Menor a 300 mg/100 g de producto |

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 | 5 | Mononitrato de tiamina |
| Riboflavina | 3 | Riboflavina |
| Niacina | 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 |
|------------------------|---------------|
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Arsénico | 0.3 mg/kg |
| Aflatoxinas | 12 µg/kg |

Otras características:

- **Aditivos**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por los 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 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 por al menos 6 meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

| 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 |
| Azucares | g |
| Azucares 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 |

*Adicional a lo reportado por 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

Frijol en grano pinto

Descripción:

El frijol es el grano de la leguminosa perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilionoidea, género Phaseolus y especie vulgaris L. Es el segundo cultivo en importancia comercial después del maíz. Las distintas variedades de frijol difieren en tamaño, color y contenido de proteína. Las principales variedades de frijol comerciales son garbancillo, frijol negro, peruano, flor de mayo y flor de junio. Solicitamos sea pinto y de categoría extra. **Características sensoriales**

| Característica | Límites |
|-------------------------------|--|
| Color | Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio. |
| Olor | Característico del grano de frijol sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite el frijol que presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Sabor posterior al cocimiento | Libre de sabores extraños o desagradables. |
| Apariencia/Aspecto | Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga. |

Características fisicoquímicas

| Especificación | Límite máximo (%) |
|----------------|----------------------|
| 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 | |
| Agente 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 |
|------------------------|---------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |

Otras características:

- Aditivos**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por los 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:**

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 por al menos 6 meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Atún en agua en hojuelas

Descripción

Es el producto alimenticio elaborado con la carne procedente del Thunnus albacares nombre científico, con nombre común atún aleta amarilla. El producto deberá tener la siguiente forma de presentación: compacto y en hojuelas, en caso de que el producto contenga medio de cobertura, éste deberá de ser agua. Deberá ser envasado en lata.

Características sensoriales

| Característica | Especificación |
|--------------------|--|
| Color | Debe presentar un color característico de acuerdo a la denominación. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración. |
| Olor | Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de olores desagradables por contaminación o adulteración. |
| Sabor | Debe ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración. |
| Apariencia/Aspecto | En hojuelas, que cumpla con lo establecido en la NOM-235-SE-2020. |
| Textura | Firme y propia del producto envasado. |

Características microbiológicas

| Características microbiológicas | Límite máximo (UFC/g) |
|---------------------------------|-----------------------|
| Mesofílicos anaerobios | Negativo |
| Mesofílicos aerobios | Negativo |
| Termofílicos anaerobios | Negativo |
| Termofílicos aerobios | Negativo |

Características fisicoquímicas

| Especificación | Límite |
|----------------|----------------------------------|
| Contenido neto | 130 g |
| Masa drenada | 100 g |
| Sodio | Menor a 300 mg/100 g de producto |
| Proteína | Mínimo 20% |

Características toxicológicas

| Contaminantes químicos | Límite máximo (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Cadmio | 0.5 |
| Metilmercurio | 1.0 |
| Plomo | 1.0 |
| Estaño* | 100 |

| | |
|-----------|-----|
| Histamina | 100 |
|-----------|-----|

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

Otras características:

• **Aditivos**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por los 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 recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Así mismo el envase 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 | g |
| Azúcares | g |
| Azúcares añadidos | g |
| Fibra dietética | G |
| Sodio | mg |
| Información adicional** | |

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

**Vitaminas y minerales.

Pasta para sopa integral

Descripción:

Se define la pasta integral al 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 denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. 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 del producto, amarillo –marrón. |
| Olor | Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. |
| Apariencia | No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos. |
| Sabor | Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables. |

Características microbiológicas

| Especificación | Límite máximo (UFC/g) |
|--------------------|-----------------------|
| Hongos | 200 |
| Levaduras | 150 |
| Coliformes totales | <10 |
| <i>E. Coli</i> | Ausente |

Características fisicoquímicas

| Características físicas | Limites |
|-------------------------|--------------------------|
| Contenido neto | 200 g |
| Humedad | Máximo 13% |
| Proteína (N x 6.25) | Mínimo 13% |
| Fibra dietética | Mínimo 1.8 g/ 30 g (6%)* |
| Cenizas | Máximo 1.25 % |

*Establecido en los Criterios de Calidad Nutricia.

Características toxicológicas

| Contaminantes químicos | Límite máximo (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo | 0.5 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |
| Aflatoxinas | 20 g/kg |

Otras características:

- **Aditivos**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por los 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 la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Así mismo el envase 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 |
| Azucares | g |
| Azucares añadidos | g |
| Fibra dietética | g |
| Sodio | mg |
| Información adicional** | |

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

**Vitaminas y minerales.

Avena en hojuela entera, grande

Descripción:

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, beige claro con ligeras tonalidades de castaño a caoba. |
| Olor | A avena tostada, exenta de olores anormales. |
| Apariencia/Aspecto | Laminas, hojuelas pequeñas. |
| 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 |

MVC

| | |
|-----------------------|--------------------|
| <i>Salmonella spp</i> | Negativo (en 25 g) |
| Hongos y levaduras | 100 UFC/g |

Características fisicoquímicas

| Especificación | Límite |
|--------------------------|-------------------------|
| Contenido neto | 1 kg |
| Actividad enzimática | Negativa |
| Ácidos grasos libres | Máximo 10% |
| Humedad | Máximo 12.0 % |
| Cenizas | Máximo 2.0% |
| Extracto etéreo | Mínimo 5.0 % |
| Presencia de cascarrilla | Máxima 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.

| Contaminantes Químicos | Límite máximo (mg/kg) |
|------------------------|-----------------------|
| Plomo | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Aflatoxinas | 20 µg/kg |

Otras características:

- **Aditivos**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por los 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:**

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad.

No debe contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exenta 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 5 meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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 100 g o 100 mL se debe declarar por el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción.

**Vitaminas y minerales.

Lenteja en grano chica

Descripción:

La semilla de la lenteja es una legumbre que proviene de la planta llamada lens esculenta. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armiña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro. La categoría solicitada es extra.

Características sensoriales

| Características | Limites |
|-------------------------------|---|
| Color | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños. De pardo a verde amarillentas. |
| Olor | Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Apariencia/Aspecto | Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga. |
| Sabor posterior al cocimiento | Libre de sabores extraños o desagradables. |

Características fisicoquímicas

| Especificación | Límite máximo (%) |
|-----------------------------|----------------------|
| 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 |
|------------------------|---------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |

Otras características:

- **Aditivos**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por los 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:**

Deberá cumplir con la Tabla de 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 recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Arroz entero (pulido)

Descripción:

El arroz pulido es el grano de 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; por lo que se requiere arroz entero pulido extra.

Características sensoriales

| Características | Especificación |
|--------------------|--|
| Color | Blanco, característico del arroz pulido. |
| Olor | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permite que el grano presente olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento o putrefacción. |
| Aspecto/Apariencia | Característico del grano de arroz sano, seco y limpio. Libre de plagas e impurezas, como tierra, piedras u otros. |

Características fisicoquímicas

| Especificación | Limite (%) |
|----------------------------|----------------------|
| Contenido neto | 1 kg |
| Humedad | 10 mínimo -14 máximo |
| Tipo de grano | |
| Grano entero | Mínimo 82 |
| Grano quebrado | Máximo 18 |
| Total | 100 |
| Variedades | |
| Contrastantes | 1.0 |
| Afines | 2.0 |
| Total | 3.0 |
| Granos dañados | |
| Insectos y microorganismos | 2.0 |
| Machados por calor | 1.0 |
| Total | 3.0 |
| Granos defectuosos | |
| Palay | 0.05 |
| Mal pulidos | 3.50 |
| Cutícula roja | 1.50 |
| Estrellados | 7.50 |
| Granos yesosos | 6.00 |
| Total | 18.55 |

| | |
|-----------------|-----------------------|
| Tamaño de grano | Largo: 6.60 a 7.49 mm |
|-----------------|-----------------------|

Características toxicológicas

| Contaminantes químicos | Límites Máximos (mg/kg) |
|------------------------|-------------------------|
| Plomo | 0.5 |
| Cadmio | 0.1 |
| Aflatoxinas | 20 µg/ kg |

Otras características:

- **Aditivos**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por los 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:**

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 recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Huevo con cascarón

Descripción:

Es aquel producto de figura ovoide, proveniente de la ovulación de la gallina (*Gallus domesticus*), y otras especies de aves domésticas que sean aceptadas para consumo humano, constituido por cascarón, membranas, cámara de aire, clara, chalazas, yema y germen.

El producto se presenta al consumidor en su estado natural, no ha experimentado ningún tratamiento de conservación. El huevo proveniente de otras aves será designado con el nombre del ave correspondiente.

Características físicas:

| Características | Especificación |
|-----------------|---|
| Contenido neto | 1 kg |
| Cascarón | Relación de 3 a 4 al momento de medir el diámetro ecuatorial y el diámetro máximo polar, es decir, que el diámetro polar es 25 por ciento mayor que el ecuatorial como máximo. Libre de ondulaciones, lados planos, surcos, arrugas, estrías, o anillos alrededor del huevo, decoloración, cascarón frágil, así como protuberancias de material calcificado depositado en su superficie. |
| Categoría | Extra |

Características microbiológicas

| Especificación | Límite máximo |
|--------------------|-----------------------------|
| <i>Salmonella</i> | Ausente en 25 g de producto |
| Coliformes totales | <3 NMP/mL |

Características toxicológicas

| Contaminantes químicos | Límite máximo |
|------------------------|---------------|
| Plomo | 500 µg/Kg |
| Arsénico | 1000 µg/Kg |

Otras características:

- **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 15 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Leche entera en polvo

Descripción:

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida a un proceso de deshidratación, estandarizada o no, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad.

Características sensoriales

| Características | Especificación |
|--------------------|--|
| Color | Característico. |
| Olor | Característico, exento de olores extraños o desagradables. |
| Apariencia/Aspecto | Polvo fino, homogéneo, sin grumos a excepción de los que se deshacen fácilmente. |
| Sabor | Agradable y característico, exento de sabores extraños o desagradables. |

Características microbiológicas

| Características | Límite máximo |
|-----------------------------|----------------------|
| Coliformes Totales | ≤10 UFC /g o mL |
| <i>Salmonella spp</i> | Ausente en 25 g o mL |
| <i>Escherichia coli.</i> | ≤3 NMP /g o mL |
| Enterotoxina estafilocócica | Negativa |

Características fisicoquímicas

| Características | Límites |
|-----------------|---------|
| Contenido neto | 460 g |

| | |
|---|---------------------|
| Grasa butírica (%) (m/m) | Mínimo 26 Máximo 42 |
| Humedad (%)* | Máximo 4 |
| Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos (%) | 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 |

*Cuando el resultado de humedad se exprese con base a sólidos no grasos, el valor puede ser máximo 5%.

**La relación caseína proteína debe ser al menos de 80 % (m/m).

| Especificación | Límite |
|----------------------|---------------------------------|
| Vitamina A (retinol) | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D3 | 5 a 7.5 µg/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 a las especificaciones establecidas en las Normas Oficiales Mexicanas NOM-155-SCFI-2012 y NOM-222-SCFI-SAGARPA-2018.

Una estrategia para identificar adulteraciones 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 % (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80 % deberá ser 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 | Límite |
|------------------------------|----------|
| Derivados clorados | Negativo |
| Sales cuaternarias de Amonio | Negativo |
| Oxidantes | Negativo |
| Formaldehido | Negativo |

| | |
|-------------------------------|---------------|
| Antibióticos | Negativo |
| Contaminantes químicos | Límite |
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Mercurio | 0.05 mg/kg |
| Arsénico | 0.2 mg/ kg |
| Aflatoxina M1 | 0.5 µg/L |

Otras características:

- **Aditivos**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por los 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 de estar libre 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 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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 |
| Hidratos de carbono disponible | g |
| Fibra dietética | g |
| Sodio | mg |
| Información adicional** | |

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

**Vitaminas y minerales.

Leche entera ultrapasteurizada

Descripción:

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual ha sido sometida al proceso de ultrapasteurización, en donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.

Características sensoriales

| Característica | Especificación |
|----------------|---------------------------------|
| Color | Característico, blanco cremoso. |

| | |
|--------------------|---|
| Olor | Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables. |
| Apariencia/Aspecto | Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, o formación de grumos. |
| Sabor | Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables. |

Características microbiológicas

| Características | Límite máximo |
|-------------------------|---------------|
| Mesofilicos aerobios | Negativo |
| Mesofilicos anaerobios | Negativo |
| Termofilicos aerobios | Negativo |
| Termofilicos anaerobios | Negativo |

Características fisicoquímicas

| Características | Limites |
|-------------------------------------|---|
| Grasa butírica (g/L) | Mínimo 30 |
| Densidad a 15° C (g/ml) | Mínimo 1,029 |
| Contenido neto | 1 L |
| Acidez (como ácido láctico) (g/L) | Mínimo 1,3 Máximo 1.7 |
| Proteínas propias de la leche (g/L) | Mínimo 30 |
| Caseína (g/L) | Mínimo 24 |
| Sólidos no grasos de la leche (g/L) | Mínimo 83 |
| Punto crioscópico ° C (°H) | Entre- 0,499 (-0,520) y - 0,529 (- 0,550) |
| Lactosa (g/L) | Mínimo 43 Máximo 52 |

| Especificación | Limites |
|----------------------|---------------------------------|
| Vitamina A (Retinol) | 310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L) |
| Vitamina D3 | 5 a 7.5 µg /L (200-300 UI/L) |

Adulteración en 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 la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

Una estrategia para identificar adulteraciones 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 aplicación 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 la leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). De los 30 g/L que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína. |
| Caracterización del perfil de ácidos grasos | Consiste e 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 alteración. El resultado deberá ser característico de grasa butírica. |

Características toxicológicas

| | |
|------------------------------|------------|
| Inhibidores Bacterianos | Límites |
| Derivados clorados | Negativo |
| Sales cuaternarias de amonio | Negativo |
| Oxidantes | Negativo |
| Formaldehido | Negativo |
| Antibióticos | Negativo |
| Contaminantes químicos | Límites |
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Mercurio | 0.05 mg/kg |
| Arsénico | 0.2 mg/kg |
| Aflatoxinas M1 | 0.5 µg/L |

Otras características:

- **Aditivos**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por los 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 como mínimo 6 meses a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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 |
| Grasa saturadas | g |
| Hidratos de carbono disponible | g |
| Azucares | g |
| Fibra dietética | G |
| Sodio | mg |
| Información adicional** | |

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

**Vitaminas y minerales.

Garbanzo seco

Descripción:

Los garbanzos secos corresponden a las semillas de la planta *Cicer arietinum L.*, pueden ser de color crema, amarillas, marrón, negras o verdes de forma redonda o angular, con la cubierta lisa o arrugada, comprimida con un surco en la parte media, con una punta en la parte anterior.

El garbanzo contiene del 13 al 33% de proteína, 40 a 55% de carbohidratos y de 4 a 10% de aceite siendo una valiosa fuente de carbohidratos complejos y fibra. Se solicita el garbanzo sea de categoría extra.

Características sensoriales

| Características Sensoriales | Limites |
|-------------------------------|---|
| Color | Característico del grano sano, seco y limpio. Sin colores extraños (amarillento) |
| Olor | Característico del producto sano, seco y limpio. En ningún grado de calidad se permiten olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño. |
| Apariencia/Aspecto | Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga. |
| Sabor posterior al cocimiento | Libre de sabores extraños o desagradables. |

Características fisicoquímicas

| Especificación | Límite máximo (%) |
|------------------------------------|----------------------|
| 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 |
| Varietades | |
| Contrastantes | 0.50 |
| Afines | 1.00 |
| Total | 1.50 |
| Granos defectuosos | |
| Partidos o quebrados | 0.80 |
| Manchados | 0.50 |
| Ampollados | 0.70 |
| Total | 2.00 |
| Presencia de plaga | 0.00 |
| Suma total | 5.10 |

Características toxicológicas

| Contaminantes químicos | Límite máximo |
|------------------------|---------------|
| Plomo | 0.1 mg/kg |
| Cadmio | 0.1 mg/kg |

Otras características

- **Materia extraña:**

Deberá cumplir con la Tabla de 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 recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Aceite vegetal puro de canola

Descripción:

Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales. Estos podrán ser elaborados exclusivamente con un tipo de oleaginosa dando como resultado un aceite vegetal puro o con la mezcla de varios aceites vegetales.

Para la obtención de los aceites deodorizados se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilgliceroles y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí,

algodón, cacahuete, canola, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas deberán de refinarse química o físicamente, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

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 | Límite máximo |
|---|---------------|
| Contenido neto | 946 ml |
| Ácidos grasos libres (como ácido linoleico) | 0.5% |
| Humedad y materia volátil | 0.05% |
| Índice de peróxido* | 1.0 meq/kg |
| Impurezas insolubles | 0.02% |
| Ácidos grasos trans | 3.5% |

*Al momento de envasar.

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 |

Otras características:

- **Aditivos**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por los 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 de 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 seis meses a partir de la recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

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 |
| Grasa saturadas | g |
| Grasa trans | mg |
| Hidratos de carbono disponible | g |
| Azucares | g |
| Azucares añadidos | g |
| Fibra dietética | g |
| Sodio | mg |
| Información adicional** | |

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

**Vitaminas y minerales.

Pollo en piezas

Descripción:

Aquellos productos derivados de la estructura muscular estriada esquelética, acompañada o no de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los animales, se incluyen las refrigeradas o congeladas. Se deberá especificar el tipo de carne solicitada (pieza, corte, etc.)

Características sensoriales

| Características | Especificación |
|--------------------|--|
| Color | Característico del pollo |
| Apariencia/Aspecto | Característico del pollo |
| Textura | Firme |
| Olor | Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos. |

Características microbiológicas

| Bacterias (Límites máximos) | | |
|-----------------------------|---------------|--------------------|
| Producto | <i>E.coli</i> | Salmonella en 25 g |
| Refrigerado | 1000 UFC/g | Ausente |

Características fisicoquímicas

| Especificación | Limite |
|----------------|--------|
| Contenido neto | 500 g |

Características toxicológicas

| Contaminante | Límite máximo (mg/kg) | Producto |
|--------------|-----------------------|--|
| Plomo | 0.1 | Carne de bovinos, ovinos, porcinos y aves. |

Otras características:

- Aditivos**

Sólo se podrán utilizar los aditivos listados en el Acuerdo por los 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:**

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

- Vida de anaquel:**

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales al menos siete días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Calabacita

Descripción:

Para fines de esta Especificación Técnica, la calabacita se define como el producto de la planta perteneciente a la familia de las *Cucurbitáceas*, del género y especie *Cucurbita pepo*.

Esta hortaliza tiene la característica de ser una planta rastrera, producir flores color amarillo-anaranjado. Los frutos que produce son esféricos, ovalados o redondeados. La cáscara del fruto generalmente es lisa, de coloración variada, de verde claro a oscuro, moteada en crema o un tono verde contrastante, la pulpa es color crema a amarillento, posee semillas angostas elípticas.

Características de calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|--|
| Color | Variable de verde oscuro a verde claro, moteado o estriado. Ausencia de manchas necróticas por pudrición. |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácida por pudrición. |
| Aspecto | Fresco, característico de la verdura. |

| | |
|-------|--|
| | Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma esférica en el caso de calabacita criolla. |
| Sabor | Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

| |
|--|
| Requisitos mínimos |
| Estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias y de consistencia firme. |
| Tener forma, sabor y olor característico de la variedad. |
| Exentas de humedad exterior anormal. |
| Estar libres de descomposición o pudrición. |
| Estar libres de defectos de origen mecánico, microbiológico, meteorológico y genético. |

| | | |
|--------------------|-------------------------|--|
| Tolerancias | | |
| Calidad México 1 | Máximo un defecto menor | Raspaduras superficiales hasta en un 2% de la superficie, heridas cicatrizadas de 1 cm, leves quemaduras de sol y ligeras deformaciones. |

| |
|---|
| Plaguicidas residuales |
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento:

Se recomienda que en espacios alimentarios el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la calabacita son:

| Temperatura | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada |
|-------------|------------------|----------------------------|
| 10°C a 20°C | 85-87% | 10 días |

El área de almacenamiento 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.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro.

Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las hortalizas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multi-residuales de plaguicidas.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las hortalizas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| 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 o presencia de plaga. |

Cebolla

Descripción

Se define a la cebolla como el bulbo de la planta herbácea bianual de la familia de las *Alliaceas*, del género y especie *Allium cepa* L.

Es una planta herbácea con hojas alargadas que parten del tallo bulboso que se desarrolla bajo tierra. Produce un soporte donde se ubican las flores con forma de pequeñas sombrillas y alcanza menos de un metro de altura.

Crece a partir de un bulbo carnoso con hojas envolventes y largas, que dan origen a sus variedades blanca, morada y amarilla. El tallo es muy pequeño, ya que alcanza sólo unos cuantos centímetros de longitud.

La parte comestible de la hortaliza es el bulbo, el cual está formado por numerosas capas gruesas y carnosas al interior, recubiertas de membranas secas, delgadas y transparentes, que son la base de las hojas.

Características de calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|---|
| Color | Característico de la variedad, blanca. No debe de presentar coloraciones ocasionadas por desarrollo de hongos. |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácida por pudrición. |
| Aspecto | Fresco, característico de la cebolla Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. |
| Olor | Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

| |
|---|
| Requisitos mínimos |
| Estar enteras o divididas pero cubiertas por una capa, bien desarrolladas y con un grado de madurez suficiente. |
| Ser de consistencia firme. |
| Ser de aspecto fresco, no lavadas. |
| Estar exentas de humedad exterior. |
| Estar libres de defectos de origen mecánico, microbiológico, meteorológico y genético. |

| | |
|--|---|
| Tolerancias | |
| Cumplimiento general de las especificaciones sensoriales | Hasta 4% de daños por picadura y/o mordedura en la primera capa. Deformaciones ligeras, sin afectar la forma de la variedad. Hasta 4% de daños mecánicos en la primera capa. Hasta 4% de cebolla con quiote. Hasta 5% de cebollas cuatas. Hasta 3% de daños por pudrición. |

| |
|---|
| Plaguicidas residuales |
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, dependiendo de las condiciones de almacenamiento, la vida de anaquel de la cebolla puede prolongarse durante meses:

| Temperatura | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada |
|-------------|------------------|----------------------------|
| 25°C a 30°C | 80% | 14 días |
| 0°C | 65-70% | 30-240 días |

El área de almacenamiento 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.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 10 días a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro.

Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las hortalizas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multi-residuales de plaguicidas.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Esta hortaliza se aceptará o rechazará de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| 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 o presencia de plaga. |

Zanahoria

Descripción

Se entiende por zanahoria, a la raíz de la planta herbácea que pertenece a la familia de las Umbelíferas, género y especie *Daucus carota*. Es una planta bianual. Durante el primer año se forma una roseta de pocas hojas y la raíz. Después de un período de descanso, se presenta un tallo corto en el que se forman las flores durante la segunda estación de crecimiento.

La planta tiene un sistema de raíces napiformes, es decir, una raíz principal, cuya función es de almacenamiento de nutrientes. La forma y el color de las raíces son variables. Cuenta con numerosas raíces secundarias que sirven como órganos de absorción. Al realizar un corte transversal en la raíz principal se distinguen dos zonas bien definidas: una exterior, constituida principalmente por el floema secundario y otra interior formada por el xilema y la médula. Las zanahorias más aceptadas son las que presentan gran proporción de corteza exterior, ya que el xilema es generalmente leñoso y sin sabor.

La planta produce flores: de color blanco, con largas estructuras de protección en la base de la flor, agrupadas en inflorescencias en umbela.

Características de calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|---|
| Color | Dependiendo de la variedad se presenta en tonalidad naranja característico. |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácidas por pudrición. |

| | |
|---------|---|
| Aspecto | Fresco, característico de la hortaliza. Tamaño uniforme. Casará lisa y brillante. |
| Sabor | Característico de la hortaliza, ligeramente dulce. Sin sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

| |
|---|
| Requisitos mínimos |
| Estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme y razonablemente lisa. |
| Tener forma, sabor y olor característico. |
| Estar exentas de humedad exterior anormal. |
| Estar prácticamente libres de descomposición o pudrición. |
| Estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, meteorológico y genético – |

| | | |
|--------------------|-------------------------|--|
| Tolerancias | | |
| Calidad México 1 | Maximo un defecto menor | Hasta 12 % en raspaduras, grietas hasta de 1cm de longitud y ligeras malformaciones. |

| |
|---|
| Plaguicidas residuales |
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

Además, se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades y disminución de la vida útil del producto.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la zanahoria son:

| Temperatura | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada |
|-------------|------------------|----------------------------|
| 0-1°C | 95-98% | 10-14 días |

Es importante considerar que un almacenamiento por debajo de 0°C causará daño por frío en el producto, causando la formación de manchas oscuras en su interior.

El área de almacenamiento 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.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro.

Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las hortalizas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multi-residuales de plaguicidas.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las hortalizas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| 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 o presencia de plaga. |

Guayaba

Descripción

Fruto de forma globosa, ovoide o piriforme de 5 a 10cm de diámetro, de color amarillo-verdoso en su exterior o amarillo claro en plena madurez, presenta un mesocarpio o pulpa gruesa de color crema. El sabor de la fruta es dulce o ácido y textura crujiente antes de su completa madurez, que es el momento ideal para el corte la fruta; libera un olor almizclado fuerte y dulce, las semillas son numerosas y amarillas. Esta fruta pertenece a la familia de las Mirtáceas, del género *Psidium* y especie *guajava*. La guayaba es un fruto rico en vitamina A, E, D y especialmente en vitamina C, incluso más que los cítricos. También es rica en hierro, cobre, calcio, magnesio, potasio y fósforo.

Las guayabas se clasifican por calidad y tamaño, en las siguientes tres categorías:

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

Especificaciones sensoriales

| | |
|--------------|--|
| Color | Característico de la guayaba, uniforme y con suficiente intensidad. |
| Olor | Característico de la guayaba exento de cualquier olor extraño. |
| Aspecto | Sanas, bien desarrolladas y estar enteras. Forma globosa, ovoide o piriforme. |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácidas por pudrición. |
| Sabor | Característico de la guayaba exento de cualquier sabor extraño. |

| |
|--|
| Requisitos mínimos |
| Estar enteras, frescas y de consistencia firme. |
| Estar sanas sin podredumbre o deterioro que no sea propio para el consumo. |
| Limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible. |
| Ser de forma, color, sabor y olor característico de la variedad o tipo comercial. |
| Prácticamente exentas de manchas e imperfecciones marcadas. |
| Prácticamente exentas de daños causados por plagas o enfermedades. |
| Exentas de humedad exterior anormal; salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. |

| | | |
|-----------------|--|--|
| Tolerancias | | |
| Calidad primera | -Defectos leves de forma y color. -Defectos leves y superficiales en la piel, como raspaduras, quemaduras de sol, costras o manchas, que no excedan de 0.25cm ² de la superficie total. -Sin daños en la pulpa de la fruta. | Hasta 10% de guayabas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría segunda. |

| |
|---|
| Plaguicidas residuales |
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en los espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, la vida de anaquel de la guayaba, con las condiciones de almacenamiento óptimo es:

| Temperatura | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada |
|-------------|------------------|-----------------------------------|
| 5°C a 10°C | 90-95% | Al menos 1 semana en buen estrado |

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.

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

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Envase y embalaje

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

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, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| 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 o presencia de plaga. |

Manzana

Descripción

Fruto perteneciente a la familia Rosaceae, subfamilia Pomaideae, género y especie *Malus pumila* Mill y *Malus domestica* Borkh.

Tiene una estructura firme, carnosa, es de color, tamaño y sabor diverso, según la variedad. El color de la piel va desde el verde claro hasta el rojo muy oscuro. En cuanto al tamaño, puede ser apenas un poco mayor a una cereza o casi tan grande como una toronja.

El árbol presenta una altura desde 1.5 hasta a 7m, se caracteriza por ser caducifolia, es decir que pierden sus hojas en una temporada, se produce una etapa de floración y posteriormente producción de frutos. Las hojas de este árbol son ovaladas, elípticas, lanceoladas, oblongas, lobuladas o aserradas. Las flores son de tonalidad entre blanco y rosa carmín.

La manzana en estado fresco, destinada al consumo humano y en función de sus especificaciones se clasifica en tres grados de calidad:

- México extra
- México 1
- México 2

Características de calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|--|
| Color | Debe ser de color característico de la manzana, uniforme y con suficiente intensidad. |
| Olor | Debe ser característico de la manzana, exento de cualquier olor extraño o desagradable. |
| Aspecto | Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, bien desarrolladas, frescas y estar enteras. |
| Consistencia | Firme exentas de magulladuras pronunciadas. |
| Sabor | Debe ser característico de la manzana, exento de cualquier sabor extraño o desagradable. |

| Requisitos mínimos |
|---|
| Ser de una sola variedad. |
| Estar enteras, de consistencia firme y aspecto fresco. |
| Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, que les permita ser aptas para el consumo humano. |
| Exentas de coloración café en la pulpa y daño por congelamiento. |
| Exenta de daños por frío y mancha amarga. |
| Estar exentas de magulladuras pronunciadas. |
| Estar exentas de daños por plagas. |
| Estar limpias y prácticamente exentas de materia extraña visible. |
| Exentas de humedad anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. |

| Tolerancias | | |
|------------------|---|--|
| México 1 (Mex-1) | -Defectos ligeros de hasta 2cm de longitud de defectos en forma alargada y hasta 1cm ² de área en otros defectos, sin afectación de la apariencia general del producto en su calidad y presentación. -Defectos cicatrizados que cubran menos del 2% de la superficie del fruto. | Hasta el 10 % de las manzanas de que no reúna los requisitos del grado de calidad correspondiente. -No más del 5% cuando se trate de defectos y daños severos -No más del 2% de manzanas afectadas por pudrición, deterioro, descomposición interna o daños de insectos. |

| Plaguicidas residuales |
|---|
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas para el almacenamiento de la manzana son:

| Temperatura | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada |
|-------------|------------------|----------------------------|
| -1°C a 4°C | 90-95% | 30 días-180 días |

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.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 15 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios

Envase y embalaje

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

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, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| 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 o presencia de plaga. |

Plátano

Descripción

Es una planta de gran tamaño, considerada como una hierba, porque sus partes aéreas mueren y caen al suelo cuando termina la estación de cultivo; es perenne porque de su base surge un brote llamado hijo, que reemplaza a la planta madre. Produce de 300 a 400 frutos por espiga. El fruto de la planta es alargado en forma de medialuna, mide aproximadamente 15cm de largo, de cáscara amarilla clara con manchas negras que al quitarla se encuentra una pulpa carnosa de color amarillo tenue, dulce y con abundantes semillas blandas.

Quedan comprendidos dentro de las Monocotiledóneas, pertenecen a la familia botánica Musáceas y ésta a su vez está constituida por los géneros Musa y Ensete. En México se aplica colectivamente el término de "plátano" a cualquier fruta comestible del género Musa, seguido de la especificación del nombre local de la variedad clonal a la cual se hace referencia en específico.

El plátano se clasifica en los siguientes grados de calidad:

Categoría Extra

Categoría I

Categoría II

Características de calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|--|
| Color | Debe ser de color característico del plátano, uniforme y con suficiente intensidad. |
| Olor | Debe ser característico del plátano, exento de cualquier olor extraño o desagradable. |
| Aspecto | Sanos, bien desarrollados, frescos y estar enteros. Forma de media luna. |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácidas por pudrición. |
| Sabor | Debe ser característico del plátano, exento de cualquier sabor extraño o desagradable. |

| Requisitos mínimos |
|---|
| Estar enteros (tomando el dedo como referencia). |
| Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para |
| Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible. |
| Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto. |
| Estar prácticamente exentos de daños causados por enfermedades. |
| Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica. |
| Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraño. |
| Ser de consistencia firme. |
| Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas. |
| Estar prácticamente exentos de magulladuras. |
| Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos. |
| Estar sin pistilos. |

Estar con el pedicelo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o deshidratados.

El desarrollo y condición de los plátanos (bananos) deberán ser tales que les permitan:

- Alcanzar el grado apropiado de madurez fisiológica, de conformidad con las características peculiares de la variedad.
- Soportar el transporte y la manipulación
- Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente.

| Tolerancias | | |
|-------------|---|--|
| Categoría I | -Defectos leves de forma y color tal como las quemaduras de sol amarillas. -Defectos leves en la cáscara como rozaduras, raspaduras, látex, costras, y manchas superficiales que no excedan de 0.45cm ² en un dedo por gajo. - La mancha de madurez y la mancha roja no deberán de exceder de un área por dedo de 2.0cm ² , en dos dedos por gajo, siempre y cuando la cáscara no presente grietas en el área de la mancha. | Hasta 10% de los frutos que se encuentren por encima de las tolerancias para esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría II. |

Plaguicidas residuales

Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio:

<http://siiipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Condiciones de almacenamiento

En espacios alimentarios se recomienda almacenar a una temperatura máxima de 20°C, se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del insumo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

Cabe señalar que este producto es altamente susceptible a manifestar daño por bajas temperaturas, el cual se manifiesta como manchas café.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento del plátano son:

| Temperatura | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada |
|-------------|------------------|----------------------------|
| 13°C a 15°C | 90-95% | 7 a 28 días |

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.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 7 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Envase y embalaje

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

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, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| 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 o presencia de plaga. |

Naranja

Descripción

La naranja es un fruto del árbol de la familia de las rutáceas; llega a medir hasta 10m de altura con la copa redondeada. Presenta tallos ligeramente espinosos, hojas coriáceas, elípticas, agudas y con el peciolo provisto de alas estrechas, además de flores de color blanco muy perfumadas con 5 pétalos y numerosos estambres.

La naranja tiene una forma esférica que presenta, por lo general, una cáscara lisa de color verde, amarilla o anaranjada-rojizo, de olor agradable, pulpa jugosa dividida en gajos y cuyo sabor va de dulce al ácido.

La naranja se clasifica en los siguientes grados de calidad:

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|---|
| Color | Debe ser de color característico de la naranja, uniforme y con suficiente intensidad. |
| Olor | Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier olor extraño o desagradable. |
| Aspecto | Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras. Forma esférica. Cáscara lisa. |

| | |
|--------------|--|
| Consistencia | Firme, sin zonas flácidas por pudrición. |
| Sabor | Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier sabor extraño o desagradable. |

| |
|---|
| Requisitos mínimos |
| Estar enteras. |
| Tener consistencia firme y de aspecto fresco. |
| Ser de forma y color característicos de la especie y de acuerdo a la variedad. |
| Estar sanas interior y exteriormente, excluyendo todo producto afectado por pudrición o que esté deteriorado de tal forma que no sea propio para su consumo. |
| Estar exentas de daños causados por plagas o enfermedades. |
| Estar limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica). |
| Exentas de humedad exterior anormal. |
| Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño. |
| Presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita soportar el transporte, el manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su destino. |

| | | |
|--------------------|--|--|
| Tolerancias | | |
| Primera | -Defectos leves, que cubran un área menor de 0.5cm ² de la superficie total del fruto tales como raspaduras, costras, manchas, quemaduras de sol u otras que no afecten el interior del fruto, el aspecto general del producto, conservación y presentación en el envase. | Hasta 10% de naranjas que no reúnan todos los requisitos para este grado, pero que satisfagan los del grado Segunda. |

| |
|---|
| Plaguicidas residuales |
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento de la naranja son:

| Temperatura | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada |
|-------------|------------------|----------------------------|
| 0°C a 9°C | 80-90% | 56 días -84 días |

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.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades sensoriales al menos 15 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Envase y embalaje

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

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, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multiplaguicidas residuales.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| 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 o presencia de plaga. |

Tomate con cáscara

Descripción

Se entiende por tomate con cáscara, al producto hortícola de la planta perteneciente al género *Physalis*. Este género agrupa cerca de 90 especies, de las cuales, 70 de ellas son endémicas de México y al menos 19 son aprovechadas para el consumo del fruto.

La planta de tomate tiene la característica de ser una planta herbácea de una altura de 15 a 60cm, es sensible a las heladas, con un sistema de raíces alargadas, profundas y poco ramificadas. Tiene hojas alternas ligeramente ovadas. Su tallo es largo y sus ramas están cubiertas en forma de corazón; sus flores son monopétalas, amarillentas y con manchas oscuras. El fruto mide aproximadamente 3cm de diámetro. Es esférico, liso, color verdoso, aunque de acuerdo con la variedad pueden presentarse coloraciones amarillas y moradas, algo pegajoso, cubierto por el cáliz persistente. Tiene un sabor acuoso, ligeramente ácido o algo dulce.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales

| | |
|--------------|---|
| Color | Verde característico, pueden presentarse tonalidades amarillas o moradas. |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácidas por pudrición. |
| Aspecto | Fresco, característico de la hortaliza. Libres de descomposición o pudrición. |
| Sabor | Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enranciamiento. |

| |
|---|
| Requisitos mínimos |
| Estar enteros, sanos, frescos, limpios y de consistencia firme. |
| Prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico y microbiológico. |
| Exentas de humedad exterior anormal. |
| Estar libres de descomposición o pudrición. |
| Exentos de evidencia de enfermedades o daños producidos por plagas o magulladuras que afecten el interior del producto. |

| | | |
|--------------------|------------------------------------|--|
| Tolerancias | | |
| Calidad México 1 | Máximo un defecto menor por unidad | Tomates con raspaduras, rozaduras, costras o manchas o superficiales en máximo 1.0cm ² de área. |

| |
|---|
| Plaguicidas residuales |
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

Además, se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades y disminución de la vida útil del producto.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento del tomate verde son:

| | | |
|--------------------|-------------------------|-----------------------------------|
| Temperatura | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada |
| 5°C | 80-90% | 10-14 días |

El área de almacenamiento 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.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Pepino

Descripción

El pepino se define como una hortaliza de fruto, perteneciente a la familia de las Cucurbitáceas del género y especie *Cucumis sativus*.

Este fruto procede de una planta herbácea trepadora que recibe el mismo nombre. Su tallo principal es anguloso y espinoso, de porte rastrero y trepador, con hojas de color verde oscuro, las cuales se encuentran recubiertas de un vello muy fino. Sus flores tienen pétalos de color amarillo.

El fruto puede ser áspero o liso (dependiendo de la variedad), de color verde claro a verde oscuro, o amarillento cuando está totalmente maduro. La pulpa es acuosa de color blanquecino, con semillas en su interior repartidas a lo largo del fruto.

Características de calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|--|
| Color | Característico de la variedad, pepino criollo, pudiendo ser verde oscuro a verde claro. No debe de presentar coloraciones ocasionadas por desarrollo de hongos. |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácidas por pudrición. |
| Sabor | Refrescante, no dulce, característico de la variedad y exento de cualquier sabor extraño. |
| Aspecto | Fresco, característico de la variedad. Cáscara lisa y brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma alargada y cilíndrica, tamaño uniforme. |
| Olor | Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

| Requisitos mínimos |
|---|
| Estar bien desarrollados, enteros, frescos, limpios. |
| Estar sanos y de consistencia firme y cáscara razonablemente lisa. |
| Tener forma, sabor y olor característico. |
| Estar exentos de humedad exterior anormal. |
| Estar prácticamente libre de descomposición o pudrición. |
| Estar prácticamente libres de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, meteorológico y genético – |
| El color del pepino va del verde oscuro al verde claro, para todos los grados de calidad, la coloración debe ser |

| Tolerancias | | |
|--------------|-------------------------|---|
| México no. 1 | Maximo un defecto menor | Hasta 12% en raspaduras, costras, rozaduras, manchas, quemaduras de sol, granizo y cualquier otro defecto que cubra 1.5cm ² , pero menor de 2.0cm ² y que no sea afectada la pulpa. |

| Plaguicidas residuales |
|---|
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, la vida de anaquel del pepino en las condiciones óptimas de almacenamiento es:

| Temperatura | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada |
|-------------|------------------|----------------------------|
| 10°C a 13°C | 95% | 14 días |

El área de almacenamiento 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.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro.

Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las hortalizas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.

Análisis de suelos que incluya metales pesados y multi-residuales de plaguicidas.

Análisis de calidad de agua empleada para la producción.

Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

MVL

Esta hortaliza se aceptará o rechazará de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| 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 o presencia de plaga. |

Limón

Descripción

El limón proviene del árbol denominado limonero, el cual es pequeño, de hasta 4m de altura. Posee ramas delgadas con espinas cortas, hojas pequeñas, redondas en la base y de color verde pálido. Produce flores pequeñas y blancas. El fruto es pequeño y redondo, con una pequeña protuberancia en la extremidad. En la mayoría de las variedades, su diámetro no mide más de 5cm. La cáscara del limón es fina y verde (amarilla en la madurez), con pulpa jugosa y muy ácida. Contiene vitaminas B y C, además, proporciona calcio, fósforo y hierro¹.

Pertenece a la familia Rutaceae del género Citrus.

El denominado limón mexicano, de la especie aurantifolia, es de forma oval a esférica, con semilla, de cáscara delgada. Es de color verde y se torna a amarillo conforme avanza su madurez.

Se clasifica en tres grados de calidad:

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|--|
| Color | Coloración uniforme, pasando del verde al amarillo conforme avanza su madurez fisiológica. |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácidas por pudrición. |
| Aspecto | Fresco, característico del limón. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma oval a esférica para el caso del limón mexicano. |
| Sabor | Característico del limón. Sin sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico del limón, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

| Requisitos mínimos |
|---|
| Enteros, bien desarrollados. |
| Consistencia firme, forma y color característico. |
| Sano interior y exteriormente, excluyendo los productos afectados por pudrición o alteración que los haga impropios |
| Exentos de humedad exterior anormal y de cualquier olor extraño. |
| Limpios, exentos de materia extraña visible. |

| |
|--|
| Exentos de daños causados por plagas. |
| Presentar un grado de madurez adecuado para su comercialización, distribución y consumo. |

| Tolerancia | | |
|---------------|---|--|
| Grado primera | Solo daños leves en la cáscara, como rozaduras cicatrizadas que cubran un área no mayor a 1cm ² . En ningún caso los defectos deberán afectar a la pulpa del fruto. | Hasta 10% en número o en peso de limones que no reúnan todos los requisitos para este grado pero que satisfagan los de la categoría "Segunda". |

| Plaguicidas residuales |
|---|
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

De acuerdo con la literatura, la vida de anaquel del limón, con las condiciones de almacenamiento óptimo es:

| Temperatura | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada |
|-------------|------------------|----------------------------|
| 10°C a 14°C | 90-95% | 2 a 3 semanas |

El área de almacenamiento debe encontrarse limpia, fresca y seca, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. 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, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las frutas para impedir su deterioro.

Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las frutas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

MVC
K

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multi-residuales de plaguicidas.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción de insumos

Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| 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 o presencia de plaga. |

Jitomate rojo

Descripción

Se entiende por jitomate rojo, al fruto carnoso, oblongo u ovalado, de color verde a rojo, succulento y fragante, de la planta herbácea, anual, de tallos rastreros, perteneciente a la familia de la Solanáceas, género y especie *Lycopersicon esculentum* Mill.

De acuerdo con su forma, existen al menos 5 variedades de jitomate. En el país, los tipos de mayor comercialización son: cherry, **saladet**, tipo pera y bola.

Características de calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|--|
| Color | Característico de la hortaliza, de acuerdo al nivel de maduración, rojo. Libre de manchas por pudrición o quemaduras de sol. |
| Consistencia | De acuerdo al grado de maduración, puede ser dura, firme o suave. No debe presentar exceso de flacidez por magulladuras o sobre maduración. |
| Aspecto | Fresco, característico de la hortaliza. Cascara lisa y brillante. Forma de acuerdo con la variedad, saladet. |
| Sabor | Característico de la hortaliza, ligeramente dulce y ácido. |
| Olor | Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

Requisitos mínimos

Estar enteros, de aspecto fresco. Sanos en el interior y exterior.

Bien desarrollados, maduros, no sobre-maduros o flojos.

| |
|--|
| Sin daños por heladas, congelación o asoleo. |
| Limpios, sin humedad exterior. |
| Exentos de daños por plagas o enfermedades. |

| | |
|------------------|--|
| Tolerancias | |
| Calidad México 1 | Bien formados, suaves y exentos de cualquier daño. Uniformes en cuanto al grado de madurez, coloración y tamaño. Sin defectos, salvo superficiales y muy leves, sin afectar el aspecto general del producto. |

| |
|---|
| Plaguicidas residuales |
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

Además, se debe tomar en cuenta que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades y disminución de la vida útil del producto.

Los jitomates, son sensibles al frío. Las condiciones adecuadas de conservación del tomate dependen del estado de maduración del fruto. De acuerdo con la literatura, la temperatura óptima de almacenamiento del jitomate una vez alcanzado su estado de maduración es:

| Temperatura | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada |
|-------------|------------------|----------------------------|
| 8-10°C | 90-95% | 8-10 días |

El área de almacenamiento 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.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro.

Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las hortalizas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multi-residuales de plaguicidas.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| 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 o presencia de plaga. |

Ejote

Descripción

Se entiende por ejote, como el frijol en vaina inmaduro perteneciente a la familia de las Papilionáceas del género y especie *Phaseolus vulgaris*. La palabra ejote proviene del náhuatl "exotl" que significa frijol verde, es una leguminosa originaria de México.

La hortaliza proviene de una planta herbácea de tallos delgados y débiles, hojas trifoliadas que puede alcanzar una altura de 50 a 70cm. El fruto es una vaina verde, ligeramente curvada que se abre naturalmente cuando está madura. En el interior de las vainas se encuentran las semillas, las cuales pueden ser oblongas, ovales o redondeadas según la variedad. La cosecha de los ejotes se realiza cuando la vaina es succulenta, de color verde brillante y las semillas pequeñas y verdes.

Características de calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|--|
| Color | Verde, libre de manchas por pudrición o quemaduras de sol. |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácida por pudrición. |
| Aspecto | Fresco, característico de la hortaliza. Vaina ligeramente curvada, lisa, brillante. |
| Sabor | Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

Requisitos mínimos

Estar enteros, sanos, frescos, limpios y de consistencia firme.

Exentos de señales visibles de germinación.

| |
|---|
| Exentas de humedad exterior anormal. |
| Estar libres de descomposición o pudrición. |
| Estar libres de defectos de origen. |

| | |
|---------------------|---|
| Tolerancias | |
| Calidad México 1 | Ejote con raspaduras, rozaduras, costras, manchas o quemaduras de sol superficiales en máximo 0.8cm ² de área. |

| | |
|---|--|
| Plaguicidas residuales | |
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp | |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

Además, los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades y disminución de la vida útil del producto. En el caso de los ejotes un almacenamiento por debajo de los 5°C durante 5 o 6 días puede provocar daños por frío, manifestados como pardeamiento y acelerando las pudriciones por desarrollo de hongos.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento del ejote son:

| Temperatura | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada |
|-------------|------------------|----------------------------|
| 5-7.5°C | 95-100% | 8-12 días |

El área de almacenamiento 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.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro.

Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las hortalizas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

MVC

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multi-residuales de plaguicidas.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las hortalizas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| 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 o presencia de plaga. |

Chayote

Descripción

El chayote se define como el fruto sin espinas de la planta *Sechium edule*, perteneciente a la familia *Curcubitáceas*¹.

Esta hortaliza es el fruto de una planta trepadora con tallos robustos, hojas ovaladas o pentagonales y flores dispuestas en racimos.

La planta puede ser aprovechada en su totalidad para consumo (raíz, hojas y puntas tiernas de las guías); sin embargo, el fruto en madurez hortícola o fisiológicamente maduro es el órgano principal de consumo.

Características de calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|--|
| Color | De acuerdo con la variedad, tonalidad verde claro, liso. Libre de ralladuras de color café pálido, signo de madurez fisiológica avanzado. |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácida por pudrición. |
| Aspecto | Fresco, característico de la verdura. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma cónica. |
| Sabor | Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

Requisitos mínimos

Estar enteras o divididas pero cubiertas por una capa, bien desarrolladas y con un grado de madurez suficiente.

Ser de consistencia firme.

Ser de aspecto fresco, no lavadas.

Estar exentas de humedad exterior.

Estar libres de defectos de origen mecánico, microbiológico, meteorológico y genético.

MVC

| | |
|-------------------|--|
| Tolerancias | |
| Categoría primera | Se permiten defectos leves de forma, coloración y cáscara en máximo 10%. |

| |
|---|
| Plaguicidas residuales |
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata.

Se debe considerar que los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades en el producto. Además, en el chayote se promueve el proceso de germinación de la semilla en el fruto, terminando con la vida útil del mismo.

De acuerdo con la literatura, las condiciones óptimas de almacenamiento del chayote son:

| Temperatura | Humedad relativa | Vida de anaquel aproximada |
|-------------|------------------|----------------------------|
| 10°C | 85-90% | 28 días |

El área de almacenamiento 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.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro.

Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Procesos

Con el fin de garantizar la inocuidad y calidad de las hortalizas, el proveedor debe presentar la siguiente información para la aceptación de los insumos:

- Evidencias de aplicación de agroquímicos autorizados para el cultivo en caso de requerirlos durante la producción.
- Análisis de suelos que incluya metales pesados y multi-residuales de plaguicidas.
- Análisis de calidad de agua empleada para la producción.
- Aplicación de Buenas Prácticas Agrícolas.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las hortalizas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

MVL
✍

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/ aspecto | Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| 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 o presencia de plaga. |

Espinaca

Descripción:

Las espinacas son plantas herbáceas anuales o perennes dioicas y con genotipos monoicos y autoalógamos, de hasta 1m de altura, lampiñas, con raíz fusiforme y blanquecina y tallos simples o poco ramificados. Hojas algo carnosas, las caulinares alternas y más pequeñas y las basales arrosetadas, oblongas, sagitadas o triangular-hastadas, lampiñas y pecioladas, de 15-30 cm de longitud. Flores verdosas. Ovarios unilocular y uniovulado con 4 estilos apicales. Utrículo inerme o con 2-4 espinas. $2n = 12$. Se cultiva por semilla. Cosmopolita de regiones templadas. Botánicamente se pueden distinguir dos subespecies.

- Spinaca oleracea L. ssp glabra Mill: Poseen las hojas anchas y semillas redondas.
- Spinaca oleracea L. ssp spinosa Moench: Esta variedad es de hojas puntiagudas y semillas pinchosas. En general, la mayor parte de las variedades cultivadas pertenecen a esta segunda subespecie.

Características calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|--|
| Color | Tonalidades de verde claro a verde oscuro. |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácida por pudrición. |
| Aspecto | Fresco, tierna, característico de la variedad. Hojas puntiagudas. |
| Sabor | Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

Requisitos mínimos

Hojas enteras, sanas, limpias y de consistencia firme.
Libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Tolerancias

| | | |
|--------------------|-------------|---|
| Categoría México I | Tamaño 10 % | Las espinacas dentro de esta calidad pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y deben estar dentro de la tolerancia establecida de tamaño. |
|--------------------|-------------|---|

Características de inocuidad

Plaguicidas residuales

Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: <http://siiipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro. Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las hortalizas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/aspecto | Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. |
| 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 o presencia de plaga. |

Cilantro

Descripción:

Hierba de olor con sabor fuerte, crece de 40 a 60 cm de altura, sus flores son pequeñas, blancas o ligeramente rosadas.

Su origen es África y el sur de Europa, es una planta de climas templados, no exigente en suelos. Su aporte nutricional es Vitamina C, K, B y proteínas. Calcio, fósforo, potasio, tiamina, niacina y caroteno. Sus partes comestibles son las hojas, frutos, raíces y semillas.

Características calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|--|
| Color | Verde vivo |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácida por pudrición. |
| Aspecto | Fresco, tierna, característico de la variedad. Hojas puntiagudas. |
| Sabor | Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

| |
|--|
| Requisitos mínimos |
| Hojas enteras, sanas, limpias y de consistencia firme. |
| Libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta. |
| Exentos de humedad exterior anormal. |
| Estar libres de descomposición o pudrición. |
| Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas. |

Características Microbiológicas

| Contaminantes Químicos | Límite máximo |
|------------------------|---------------|
| Alatoxinas B1 | <5 ppb |
| Alatoxinas totales | <10 ppb |
| E. Coli | <10 UFC/g |
| Salmonella | Ausencia |

| Tolerancias | | |
|-------------|---|---|
| Categoría I | El 10%, en número o en peso, de los manojos que no satisfagan los requisitos de esta categoría pero, satisfagan los de la Categoría II o, excepcionalmente, que no superen las tolerancias establecidas para esta última. | Los manojos de esta categoría deberán ser de buena calidad, y característicos de la variedad y/o tipo comercial. Podrán permitirse, sin embargo, los siguientes defectos leves, siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación |

Características de inocuidad

| |
|--|
| Plaguicidas residuales |
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siiipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 1 a 4°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro. Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las hortalizas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|------------|------------|---------|
| | | |

| | | |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/aspecto | Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. |
| 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 o presencia de plaga. |

Acelgas

Descripción:

Es una planta bianual de la misma especie botánica que la remolacha. A diferencia de esta, la raíz es ramificada y poco carnosa.

Las hojas son muy grandes, con un peciolo y nerviación central muy desarrollados. Los limbos de las hojas son grandes y redondeados y en ocasiones recubren ligeramente los peciolos hasta su base. El color de las hojas es variable, desde colores amarillos hasta verdes oscuros. Esto a que se ha producido una selección en función de las exigencias del mercado de cada zona.

De regiones templadas y frías.

Características calidad

| | |
|------------------------------|--|
| Especificaciones sensoriales | |
| Color | Verde vivo |
| Consistencia | Firme, sin zonas flácidas por pudrición. |
| Aspecto | Fresco, característico de la variedad. Hojas grandes ovaladas. |
| Sabor | Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

| | |
|--|--|
| Requisitos mínimos | |
| Hojas enteras, sanas, limpias y de consistencia firme. | |
| Libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta. | |
| Exentos de humedad exterior anormal. | |
| Estar libres de descomposición o pudrición. | |
| Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas. | |

| | | |
|--------------------|--|---|
| Tolerancias | | |
| Categoría México I | Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad | Las acelgas dentro de esta calidad pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y deben estar dentro de la tolerancia de tamaño establecida. |

Características de inocuidad

| | |
|--|--|
| Plaguicidas residuales | |
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siiipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp | |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 1 a 4°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro. Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las hortalizas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/aspecto | Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. |
| 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 o presencia de plaga. |

Brócoli

Descripción:

Para los efectos de esta Norma, se entiende por brócoli a la hortaliza perteneciente a la familia de las Brassicáceas del género Brassica y especie oleracea.

Características calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|--|
| Color | Color verde característico. |
| Consistencia | Compacto y con tallo firme. |
| Aspecto | Fresco, tierna, característico de la variedad. Hojas puntiagudas. |
| Sabor | Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

| Requisitos mínimos | |
|--|--|
| Fresco, sano, entero y bien desarrollado. | |
| Libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta. | |
| Exentos de humedad exterior anormal. | |
| Estar libres de descomposición o pudrición. | |
| Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas. | |

Características Microbiológicas

| | |
|------------------------|---------------|
| Contaminantes Químicos | Límite máximo |
| E. Coli | <10 UFC/g |
| Salmonella | Ausencia |

| | | |
|--------------------|--|--|
| Tolerancias | | |
| Categoría México I | Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad | El brócoli dentro de esta calidad puede presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y debe estar dentro de la tolerancia de tamaño establecida para esta calidad. |

Características de inocuidad

| |
|--|
| Plaguicidas residuales |
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siiipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 0 a 5°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro. Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las hortalizas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/aspecto | Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. |
| 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 o presencia de plaga. |

Lechuga

Descripción:

La lechuga cultivada (*Lactuca sativa* L.) es una planta anual de la familia de las compuestas. La duración del cultivo suele ser de 50-60 días para las variedades tempranas y de 70-80 días para las tardías, como término medio, desde la plantación hasta la recolección.

Sus hojas adoptan, al comienzo de su desarrollo, la forma de roseta, para cerrarse más tarde y formar un «cogollo» más o menos apretado, según variedades. Las hojas son lampiñas, ligeramente dentadas y de formas variadas. A medida que se van cubriendo unas a otras desaparece su contacto directo con la luz, por lo que pierden el color verde. Por otra parte, este color verde variable, ocasionalmente teñido con tonalidades rojizas o violáceas, característico de cada variedad.

Atendiendo a su textura, las hojas pueden ser mantecosas o crujientes, con aspecto ondulado, liso o rizado.

Se pueden distinguir dos grandes grupos de variedades de lechugas, atendiendo a la forma de crecimiento y al tipo de sus hojas. Estos dos grandes grupos son: «romana» y «arrepolladas». Las variedades «romanas» tienen sus hojas más largas que anchas, la nerviatura principal llega hasta el ápice de la hoja;

Este tipo de lechuga es el favorito de la mayor parte del mercado nacional, especialmente en la parte Sur del país.

Características calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|--|
| Color | Color verde característico de la variedad. |
| Consistencia | Crujiente |
| Aspecto | Fresco, tierno, hojas onduladas característico de la variedad. |
| Sabor | Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

| Requisitos mínimos |
|--|
| Fresca, sana, entera y bien desarrollada. |
| Libre de insectos u otros animales que pueda albergar la planta. |
| Tener forma característica. |
| Exentos de humedad exterior anormal. |
| Estar libres de descomposición o pudrición. |
| Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas. |

Características Microbiológicas

| Contaminantes Químicos | Límite máximo |
|------------------------|------------------|
| Coliformes totales | <10 NMP/g |
| Coliformes fecales | <3 NMP/g |
| Salmonella spp | Ausencia en 25 g |
| Listeria monocitogenes | Ausencia en 25 g |

| Tolerancias | | |
|--------------------|--|---|
| Categoría México I | Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad | Las lechugas dentro de esta calidad pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y debe estar dentro de la tolerancia de tamaño establecida para esta calidad. |

Características de inocuidad

Plaguicidas residuales

Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 0 a 4°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro. Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las hortalizas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/aspecto | Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. |
| 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 o presencia de plaga. |

Pimiento Morrón

Descripción:

Fruto de la planta del pimiento, herbácea de la familia de las solanáceas. Es una variedad gruesa, carnosa y de gran tamaño. Su piel brillante es lisa y sin manchas, su carne firme y de sabor suave y su tallo verde y rígido. Se puede consumir crudo y asado o como ingrediente de guisos y estofados. Se comercializa fresco, desecado y en conserva. Fresco, se puede recolectar verde o ya maduro, con su característico color. En cuanto a su forma se pueden distinguir dos tipos: el pimiento tipo **California**, un fruto corto y ancho, casi cúbico, con tres o cuatro cascos muy marcados, bastante carnosos; y el tipo Lamuyo, con fruto muy carnoso, más largo que ancho.

Características calidad

Especificaciones sensoriales

| | |
|-------|---|
| Color | Color característico de la variedad (rojo, verde, amarillo, naranja). |
|-------|---|

MVC
↓

| | |
|---------|--|
| Aspecto | Fresco, brillante. |
| Sabor | Característico de la variedad. Sin sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

| |
|--|
| Requisitos mínimos |
| Fresco, sano, entero y bien desarrollados. |
| Tener forma característica. |
| Exentos de humedad exterior anormal. |
| Estar libres de descomposición o pudrición. |
| Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas. |

Características Microbiológicas

| | |
|------------------------|------------------|
| Contaminantes Químicos | Límite máximo |
| E. Coli | <10 UFC |
| Salmonella spp | Ausencia en 25 g |
| Listeria monocytogenes | Ausencia en 25 g |

Características de inocuidad

| |
|--|
| Plaguicidas residuales |
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://sijpris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 0 a 4°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro. Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|--------------------|---|--|
| Apariencia/aspecto | Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. |

| | | |
|---------------------------|---|---|
| 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 o presencia de plaga. |
|---------------------------|---|---|

Ajo

Descripción:

Raíz bulbosa que se denomina "cabeza" en la que se encuentran 10- 12 "dientes". El ajo no suele florecer, pero a veces, cuando se forma la flor, se encuentran en ella bulbillos, que reproducen la planta como si fueran dientes.

Su nombre científico o latino es *Allium sativum* de la familia de las Liliáceas, su origen del centro de Asia, de donde pasó a Egipto, Grecia, Roma y al resto de Europa. Los españoles lo llevaron a las Américas. Hay muchas variedades de ajo, siendo el más común el ajo blanco. Existe rosa o morado, gigante y miniatura. El ajo es uno de los ingredientes fundamentales de la cocina mediterránea.

Las variedades del ajo son:

- **Blanco común** (envoltura de dientes plateada, tardío, se consumen secos)
- Rosa temprano (envoltura de dientes rosácea, se consumen tiernos, precoz).
- Rojo (envoltura roja, la pigmentación pasa a los dientes de color rojo, dientes gruesos y cortos, más precoces que los blancos).

Características calidad

| Especificaciones sensoriales | |
|------------------------------|---|
| Color | Blanco amarillento, característico de la variedad. |
| Aspecto | Cabeza de forma mediana-grande, achatada de forma irregular. |
| Sabor | Suave, poco picante. Sin sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

| Requisitos mínimos | |
|--|--|
| Sanos: se excluyen los productos que presenten pobredumbre u otras alteraciones que los hagan impropios para el consumo. | |
| Limpios, prácticamente exentos de cuerpos extraños visibles. | |
| Firmes. | |
| Exentos de humedad exterior anormal. | |
| Estar libres de descomposición o pudrición. | |
| Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas. | |

Características fisicoquímicas

| Especificación | Límite máximo |
|----------------|---------------|
| Humedad | 67.5 % |
| Plomo | <0.1 mg/kg |
| Cadmio | <0.05 mg/kg |
| PH | 5.90 |

Características Microbiológicas

| Contaminantes Químicos | Límite máximo |
|------------------------|---------------|
| Mesofilicos aerobios | <10 UFC/g |
| Mesofilicos anaerobios | <5 UFC/g |

| | |
|-------------------|------------------|
| E.Coli | <100 UFC/g |
| Salmonella spp | Ausencia en 25 g |
| Mohos y levaduras | <100 UFC/ g |

Características de inocuidad

| |
|--|
| Plaguicidas residuales |
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 18 a 19°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas para impedir su deterioro. Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las hortalizas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/aspecto | Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. |
| 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 o presencia de plaga. |

Chile guajillo

Descripción

Fruto de la planta cultivada *Capsicum annum* perteneciente a la familia de las Solanáceas que ha pasado por un proceso de deshidratado. Dicho fruto presenta formas, tamaños, colores, sabores y pungencia característicos.

Por lo general es largo, con punta aguda; su cuerpo es cilíndrico, liso y con leves ondulaciones. Tiene de dos a tres lóculos; su posición es colgante, aun cuando existen algunas variantes cuyos frutos son erectos. Este tipo de chile es medianamente picante y su producción comercial es en su mayor parte secado en forma natural en la planta.

Características calidad

| |
|------------------------------|
| Especificaciones sensoriales |
|------------------------------|

| | |
|---------|--|
| Color | Presentar color característico. |
| Aspecto | Forma característica. |
| Sabor | Característico, picor. Sin sabores extraños o desagradables. |
| Olor | Característico. libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento. |

| |
|--|
| Requisitos mínimos |
| Estar bien desarrollados, enteros, sanos, limpios, de consistencia firme y textura brillante. |
| Provenir de frutos cosechados en el grado de madurez óptimo y con pedúnculo. |
| Tener forma característica. |
| Exentos de humedad exterior anormal. |
| Estar libres de descomposición o pudrición. |
| Estar libres de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de contaminantes de roedores. |

Características fisicoquímicas

| Especificación | Límite máximo |
|----------------------------|---------------|
| Humedad | 13.5 % (m/m) |
| Hongos | Exento |
| Insectos | Exento |
| Contaminantes por roedores | Exento |
| Materia extraña | 1% |

| Tolerancias | | |
|-------------------|--|--|
| Categoría Primera | Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad | Enteros, sanos, grandes y medianos, color rojo intenso u oscuro uniforme, no presenta decoloración, lisos, sin manchas, quemaduras, raspaduras ni deformaciones. |

Características de inocuidad

| |
|--|
| Plaguicidas residuales |
| Los Límites Máximos Residuales (LMR) de plaguicidas son establecidos por la COFEPRIS, los cuales pueden ser consultados en el sitio: http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp |

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 35°C. Se debe considerar que un almacenamiento prolongado del insumo puede afectar las características físicas y organolépticas del mismo, por lo que se recomienda utilizarlas de manera inmediata. Los cambios bruscos de temperatura y humedad provocan condensación, incremento en la incidencia de enfermedades.

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.

Vida de anaquel

El producto deberá conservarse por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacio alimentario.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Además, debe ofrecer la protección adecuada a las hortalizas.

para impedir su deterioro. Debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque daños en el alimento.

Criterios de aceptación en la recepción del insumo

Las frutas se aceptarán o rechazarán de acuerdo a los siguientes criterios:

| Parámetros | Aceptación | Rechazo |
|---------------------------|---|---|
| Apariencia/aspecto | Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas. | Color, olor y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas. |
| Envase | Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva | Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva. |
| 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 o presencia de plaga. |

POR "LA PROVEEDORA"

MELINA VEGA CARRILLO

C. MELINA VEGA CARRILLO

POR "DIF ESTATAL"

[Signature]
LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE GENERAL
DEL DIF ESTATAL.

ASISTIDOS POR:

[Signature]
LIC. ISIS YUNUÉN UGARTÉ ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO

[Signature]
C.P. CESAR MAURILIO MACIAS RAMÍREZ
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS

ELABORÓ: LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA. ASESOR JURÍDICO. _____

ANEXO 2

DEL CONTRATO PARA LA ADQUISICIÓN Y SUMINISTRO DE INSUMOS ALIMENTARIOS QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, REPRESENTADO EN ESTE ACTO POR LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA, EN SU CARÁCTER DE ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE GENERAL DEL DIF SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA Y REPRESENTANTE LEGAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LES DENOMINARÁ “DIF ESTATAL”, ASISTIDO POR LA LICDA. ISIS YUNNUEN UGARTE ALEJO, DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO Y EL C.P. CESAR MAURILIO MACIAS RAMÍREZ, DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS; Y POR LA OTRA PARTE, LA C. MELINA VEGA CARRILLO, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ “LA PROVEEDORA”, Y CUANDO ACTÚEN DE MANERA CONJUNTA SE LES DENOMINARÁ “LAS PARTES”. ACTO QUE CELEBRAN CON FECHA 08 (OCHO) DÍAS DEL MES DE ABRIL DEL AÑO 2024

| MUNICIPIO | LUGAR DE ENTREGA | RESPONSABLES DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS | HORA DE ENTREGA |
|-----------------|---|--|-----------------|
| ARMERÍA | Sinaloa #32 | T.S. Victoria López López | 08:30 a.m. |
| COLIMA | Edificio Central de Parque Hidalgo s/n | Lic. Alida Cuevas López | 08:30 a.m. |
| COMALA | Progreso #51 Colonia Centro | Licda. Claudia Yesenia Montelón Ceballos | 08:30 a.m. |
| COQUIMATLÁN | Moctezuma #45 Colonia Centro | L.T.S. Blanca Estela Arvizu Muñiz | 08:30 a.m. |
| CUAUHTÉMOC | Hidalgo #8 | Lic. Gerardo Rodríguez Burgos | 08:30 a.m. |
| IXTLAHUACÁN | Nezahualcoyotl esquina con Nicolas Bravo s/n | Lic. Fidencio Naranjo Palominos | 08:30 a.m. |
| MANZANILLO | Sor Juana Inés de la Cruz esq. Griselda Álvarez s/n Fraccionamiento Almendros | Licda. Lorena del Rocío Gutiérrez Flores | 08:30 a.m. |
| MINATITLÁN | Corregidora #7 | C.P. Yadira Sánchez Torres | 08:30 a.m. |
| TECOMÁN | Rio Soto de la Marina #425 Colonia Indeco | Licda. Elba Argelia López Zúñiga | 08:30 a.m. |
| VILLA DE ÁLVAEZ | Enrique Corona Esquina con Tiburcio Aguilar | Mtra. Yadira Martínez Díaz | 08:30 a.m. |

POR “LA PROVEEDORA”

MELINA VEGA CARRILLO

C. MELINA VEGA CARRILLO

LIC. ISIS YUNNUÉN UGARTE ALEJO
DIRECTORA DE SISTEMAS MUNICIPALES,
ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO

ELABORÓ: LIC. LETICIA MUÑOZ ZEPEDA. ASESOR JURÍDICO. _____

POR “DIF ESTATAL”

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA
ENCARGADO DE DESPACHO DE LA DIRECCIÓN DE
GENERAL DEL DIF ESTATAL.

ASISTIDOS POR:

C.P. CESAR MAURILIO MACIAS RAMÍREZ
DIRECTOR DE ADMINISTRACIÓN Y FINANZAS