

EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, DE CONFORMIDAD CON LO DISPUESTO POR EL ARTÍCULO 134 DE LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS Y EL 26 NUMERAL 1, 27, 30 NUMERAL 1, FRACCIÓN I, 32, 35, 36 ASÍ COMO DE LOS ARTÍCULOS 2, 25, 26, 27, 28, 30, 33, 35 Y DEMAS RELATIVOS DE LA LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO DEL ESTADO DE COLIMA, EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, EMITE LAS SIGUIENTES:

B A S E S

PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL CON CARÁCTER PRESENCIAL

No. 06002-DIF04-2026

**ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS
PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA.**

JUNTA DE ACLARACIÓN DE BASES (OPTATIVA PARA LOS LICITANTES)

27 DE ENERO DE 2026

12:40 HORAS

ACTO DE PRESENTACIÓN DE PROPOSICIONES Y APERTURA DE
PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS

04 DE FEBRERO DE 2026

12:15 HORAS

EL TERCER FALLO L B R A Z O E S

06 DE FEBRERO DE 2026

12:20 HORAS

ÍNDICE

- 1. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES A ADQUIRIR.**
 - 1.1** Objeto, descripción y especificaciones. (Anexo 1 Técnico).
 - 1.2** Fecha, lugar y condiciones de entrega.
 - 1.3** Transporte y Empaque.
 - 1.4** Seguros
 - 1.5** Devoluciones y reposiciones.
 - 1.6** Periodo de garantía de los bienes
 - 1.7** Vigencia de la oferta
 - 1.8** Descripción de los bienes.
 - 1.9** Idioma
 - 1.10** Incremento en la cantidad de bienes solicitados.
 - 1.11** Moneda.
 - 1.12** Condiciones de Pago.
 - 1.13** Responsabilidad laboral

- 2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE LAS BASES Y ACTOS DE LA LICITACIÓN.**
 - 2.1** Adquisición y costo de las bases.
 - 2.2** Junta de aclaraciones.
 - 2.3** Acto de presentación de proposiciones y apertura de propuestas Técnicas y Económicas.
 - 2.4** Fallo.
 - 2.5** Notificaciones a los licitantes participantes.

- 3. REQUISITOS QUE DEBERÁN CUMPLIR Y PRESENTAR LOS LICITANTES DURANTE EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES DE LA LICITACIÓN..**
 - 3.1** Presentar original y copia del comprobante de pago de las bases.
 - 3.2** Forma en que acreditarán la existencia y personalidad jurídica. (Anexo 6).
 - Personas físicas.
 - 3.2.1** Personas Físicas
 - 3.2.2** Personas Morales
 - 3.3** Carta de aceptación de las bases (Anexo 7).
 - 3.4** Carta de declaración de integridad. (Anexo 8)
 - 3.5** Carta relativa al Artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima (LAAySSPEC) (Anexo 9)



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



- 3.6** Carta de Garantía de los bienes. (Anexo 10)
- 3.7** Giro u objeto social (Anexo 11)
- 3.8** Escrito para presentar propuestas conjuntas (Anexo 12)
- 3.9** Escrito de determinación independiente de propuesta (En caso de presentación de propuesta individual). (Anexo 13)
- 3.10** Escrito que faculte al participante a intervenir en la licitación (Anexo 14)
- 3.11** Subcontrataciones (Anexo 15)
- 3.12** Anticorrupción (Anexo 16)
- 3.13** Transparencia y Datos personales (Anexo 17)
- 3.14** Documento emitido por el Sistema de Administración Tributaria (SAT), denominado "Opinión del cumplimiento de obligaciones fiscales". En opinión positiva.
- 3.15** Documento denominado opinión de cumplimiento en materia de Seguridad Social emitida por el IMSS y constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos con el INFONAVIT.
- 3.16** Documento emitido por la Dirección General de Ingresos (SPyF) de no adeudos fiscales artículo 37 bis del Código Fiscal del Estado de Colima. Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales.
- 3.17** Acreditación de solvencia económica
- 3.18** Pruebas de laboratorio
- 3.19** Certificado de fumigación de las Instalaciones donde se manipulan los insumos, así como del equipo de transporte utilizado para la entrega en los municipios.
- 3.20** Carta de Precios Ofertados (4.1 f)
- 3.21** Constancia de Proveedores No Inhabilitados
- 3.22** Contrato Arrendamiento o Escritura Pública.
- 3.23** Carta compromiso de compras a productores y/o proveedores locales.
- 3.24** Declaración bajo protesta de decir verdad de no encontrarse en ninguno de los supuestos establecidos en las Fracciones I a la VII del Artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación
- 3.25** Acreditación de experiencia
- 3.26** Declaración para no realizar actos de proselitismo
- 3.27** Propuesta Técnica y Económica

4. PROPOSICIONES.

- 4.1** Propuesta Técnica y Económica
- 4.2** Propuestas Conjuntas
- 4.3** Presentación de proposiciones a través deservicio postal, mensajería o medios electrónicos
- 4.4** Indicaciones Generales
- 4.5** Firma del Contrato

EL TEMPLE DEL BRAZO ES
VIGOR EN LA TIERRA



1856-2026



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

5. GARANTÍAS
6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN, DICTAMEN Y ADJUDICACIÓN.
7. DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.
8. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN
9. LICITACIÓN DESIERTA
10. RESCION DEL CONTRATO
11. RECURSO DE RECONSIDERACIÓN
12. PÓLIZA DE RESPONSABILIDAD CIVIL
13. VICIOS OCULTOS
14. REGISTRO DE DERECHOS
15. DERECHOS DE AUTOR U OTROS DERECHOS EXCLUSIVOS
16. IMPUESTOS
17. SANCIONES
18. PENAS CONVENCIONALES
19. PROHIBICIÓN DE NEGOCIACIÓN DE LAS BASES Y PROPUESTAS
20. CONTROVERSIAS
21. RECOMENDACIONES
22. ASISTENCIA A LOS ACTOS PÚBLICOS DE LA LICITACIÓN

ANEXO 1 TÉCNICO.

ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE LOS INSUMOS

ANEXO 3 ECONÓMICO.

ANEXO 4 DOMICILIOS DE ENTREGA

ANEXO 5 CALENDARIO DE ENTREGA

ANEXO 6 FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL LICITANTE.

ANEXO 7 CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES

ANEXO 8 CARTA DE DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

ANEXO 9. CARTA DEL ARTÍCULO 38 DE LA LAAYSSPEC

ANEXO 10 CARTA DE GARANTÍA DE LOS BIENES

ANEXO 11 GIRO U OBJETO SOCIAL

ANEXO 12 PROPUESTAS CONJUNTAS

ANEXO 13 ESCRITO DE DETERMINACIÓN INDEPENDIENTE DE PROPUESTA

ANEXO 14 ESCRITO QUE FACULTE AL PARTICIPANTE A INTERVENIR EN LA LICITACIÓN

ANEXO 15 SUBCONTRATACIONES

ANEXO 16 ANTICORRUPCIÓN

ANEXO 17 TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES

ANEXO 18 MODELO DEL CONTRATO



1856-2026



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

Dirección: Calle Encino #530 Colonia Rinconada del Pereyra C.P. 28077 Colima, Colima. México.

Teléfono: (312) 3163100 ext. 3208 y 3209

www.difcolima.gob.mx

BASES PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NO. 06002-DIF04-2026 PARA LA ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, SOLICITADOS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA.

El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, en cumplimiento de las disposiciones de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos, artículo 134 y de la LEY DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL SECTOR PÚBLICO DEL ESTADO DE COLIMA, principalmente en sus artículos 26, artículo 27, fracción I numeral 1 del artículo 30, artículos 32, 35, 36 y demás relativos de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, establece las Bases para celebrar la Licitación Pública Nacional **06002-DIF04-2026 PARA LA ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA** y se emiten de conformidad a las siguientes:

B A S E S

1. INFORMACIÓN ESPECÍFICA DE LOS BIENES A ADQUIRIR.

1.1 Descripción y especificaciones. (Anexo 1 Técnico)

El objeto de la presente licitación es **PARA LA ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, SOLICITADOS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE REFERIRÁ COMO EL "DIF ESTATAL COLIMA"**.

Las características y especificaciones de los bienes objeto de la presente licitación, así como las cantidades que se requieren, se encuentran detallados en el **ANEXO 1 TÉCNICO**, el cual forma parte integrante de estas bases.

La adjudicación de esta Licitación será por **PAQUETE**, para la adquisición de los Bienes, Arrendamientos o Servicios objeto de las presentes bases, cuyas características, requerimientos, especificaciones y condiciones, se establecen en el **ANEXO 1 TÉCNICO**, mediante **CONTRATO ABIERTO**, el presupuesto que se ejercerá en la presente licitación será hasta por los siguientes montos durante el ejercicio 2026.



PAQUETE	PROGRAMA	IMPORTE MÍNIMO	IMPORTE MÁXIMO
1	PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1,000 DÍAS Y PRIMERA INFANCIA	\$9,230,400.00	\$16,000,000.00
	PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE VULNERABILIDAD	\$5,623,200.00	\$11,500,000.00
	PROGRAMA DE ATENCIÓN ALIMENTARIA EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE	\$16,000.00	\$40,000.00

NOTA: LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR, EL DÍA 04 DE FEBRERO DE 2026 EN EL ACTO DE APERTURA DE PROPUESTAS, MUESTRA FÍSICA DE LOS INSUMOS NO PERECEDEROS SOLICITADOS EN EL ANEXO TÉCNICO 1.

RESUMEN DE ANEXO 1 TÉCNICO:

PAQUETE	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	ESPECIFICACIONES
1	CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA	ANEXO 1 TÉCNICO	ANEXO 1 TÉCNICO	DE ACUERDO AL ANEXO 1 TÉCNICO

En el ANEXO 1 TÉCNICO se establece la descripción pormenorizada, especificaciones, características y cantidades de los bienes objeto de la presente licitación.

1.2.Fecha, lugar y condiciones de entrega.

Fecha y lugar de entrega:

El proveedor adjudicado deberá entregar las canastas en los domicilio de los SMDIF señalados en el anexo 4 y de acuerdo al calendario establecido en el "anexo 5" Calendario



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



de entrega" o donde el SEDIF a través de la Coordinación de los programas alimentarios especifique mediante oficio, notificando cualquier cambio 3 días hábiles antes de la entrega.

Condiciones de Entrega:

Las canastas alimentarias correspondientes al **ANEXO TECNICO 1** serán entregadas con la calidad solicitada, de primera calidad, apta para el consumo humano cumpliendo con las normas sanitarias aplicables y con las especificaciones Técnicas de Calidad de acuerdo al **ANEXO 2** y debidamente protegidos para evitar daño en su transportación.

Las canastas alimentarias se conformaran de dos o tres partes (según sea el caso):

1. Los insumos secos deberán entregarse en una caja completamente sellada, embobinada en color guinda y con la pleca institucional, recomendaciones nutricionales, información de los programas y listado completo del contenido total de la canasta, conforme al diseño previamente aprobado por la Coordinación de Programas Alimentarios.
2. Por su parte, los institutos frescos deberán entregarse en bolsas reutilizables tipo red -no plásticas-, residentes y ventiladas, que permitan la visibilidad del contenido y eviten el maltrato de los productos durante su traslados.
3. En caso de que la canasta incluya pollo, éste deberá entregarse de manera independiente, debidamente sellado en bolsa plástica de uso alimentario, a fin de prevenir riesgos de contaminación cruzada

Dentro de la canasta se deberá anexar un folleto informativo, mismo que será diseñado por la Coordinación de los Programas Alimentarios.

Las cajas de cartón serán del tamaño adecuado a los productos que contenga.

La institución no aceptará ninguna materia prima en estado de descomposición o con sustancias extrañas evidentes que no puedan ser reducidas a niveles aceptables por los procedimientos normales de inspección, clasificación, preparación o elaboración.

Para la definición de los pormenores relativos a la entrega y recepción de los insumos, la Coordinación de los programas alimentarios será la única instancia facultada para establecer y, en su caso, modificar las condiciones correspondientes, por lo que el proveedor adjudicado no podrá celebrar acuerdos de ningún de tipo con los Sistemas Municipales.





Así mismo, cualquier aspecto derivado del presente procedimiento deberá ser notificado mediante correo electrónico a la Jefatura de Adquisiciones y Suministros, para los efectos administrativos conducentes.

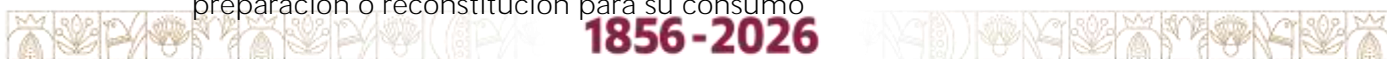
1.3 Transporte, Empaque, Etiquetado.

Todo insumo alimenticio deberá de tener un empaque primario que dé cumplimiento a lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas pre-ensados, información comercial y sanitaria, así como a lo establecido en los lineamientos de imagen gráfica vigente.

La información contenida en las etiquetas de los insumos alimenticios debe ser veraz, describirse y presentarse de tal forma que, no induzca a la confusión de las personas beneficiarias con respecto a la naturaleza y características del producto. Los datos que aparecen en la etiqueta deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles y en colores contrastantes, fáciles de leer.

El etiquetado de los insumos debe cumplir con lo siguiente:

1. Nombre o denominación del alimento o bebida no alcohólica que sea clara y visible para las personas beneficiarias.
2. Lista de ingredientes (exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, hierbas o especias)
3. 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).
4. Etiquetado cuantitativo en aquellos insumos donde se incluya fruta deshidratada con oleaginosas o mezclas de oleaginosas, cereales y/o fruta deshidratada, se deberá de especificar en la lista de ingredientes el contenido en gramos o porcentaje que representa de cada uno de los ingredientes
5. Contenido neto y, en su caso, masa drenada.
6. Nombre, denominación o razón social y domicilio fiscal del responsable del producto (calle, número, código postal, entidad federativa)
7. País de origen
8. Identificación del lote
9. Fecha de caducidad o consumo preferente vigente
10. Condiciones para la conservación del alimento
11. Instrucciones uso o preparación del producto, en caso de que el producto requiera preparación o reconstitución para su consumo



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



12. Declaración nutrimental
13. Información en español
14. Incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"
15. Pleca institucional conforme a los lineamientos de imagen gráfica vigente, la cual podrá incluirse en la etiqueta original o mediante reetiquetado, siempre que no se obstruyan los demás criterios.

Específicamente, respecto al etiquetado, **se otorgará una prórroga hasta el 31 de marzo de 2026**, a fin de dar cumplimiento a lo establecido previamente, por lo que durante este periodo se podrá entregar los productos etiquetados con la marca comercial ofertada que cumpla con los lineamientos de calidad.

1.4 Seguros

Los Seguros por los riesgos, fletes y gastos de la conservación de los productos, correrán por cuenta del licitante adjudicado hasta la entrega total de los bienes a entera satisfacción de la convocante en los SMDIF con domicilios señalados en el anexo 4, de acuerdo al punto 1.2

1.5 Devoluciones y reposiciones.

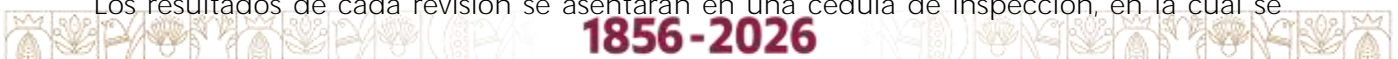
La dependencia realizará revisiones aleatorias de la cantidad y condiciones de los insumos que contienen las "canastas", en caso de que los alimentos entregados no cumplan con las características señaladas en las especificaciones establecidas en **el ANEXO 1 TÉCNICO Y ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD**, se encuentre en malas condiciones o no cumpla con el gramaje establecido, procederá al rechazo, en tal supuesto, la Coordinación de los Programas Alimentarios será la única instancia facultada para determinar el momento en que deberá reponerse la totalidad del lote correspondiente a la muestra realizada.

1.6 Periodo de garantía de los bienes.

Los licitantes deberán garantizar cada uno de los insumos contra la caducidad, mal estado, defectos de fabricación y/o producción en los productos suministrados durante la vigencia del contrato.

Para asegurar que las condiciones de los insumos alimenticios sean las ideales y así garantizar su calidad e inocuidad, el Sistema Estatal DIF, podrá realizar inspecciones periódicas a los almacenes del proveedor sin previo aviso, en donde se verifiquen las condiciones básicas de higiene y seguridad.

Los resultados de cada revisión se asentarán en una cédula de inspección, en la cual se





consignarán, en su caso, las observaciones, recomendaciones y acciones correctivas que resulten necesarias, mismas que serán solventadas en máximo 30 días naturales posteriores a la visita. Para tales efectos, el proveedor adjudicado deberá proporcionar el domicilio del almacén correspondiente.

1.7 Vigencia de la oferta

La oferta deberá estar vigente de acuerdo a las bases del procedimiento de licitación que nos ocupa desde la emisión del fallo y hasta el 31 de diciembre del ejercicio 2026.

1.8 Descripción de los bienes.

La presente licitación consta de **1 PAQUETE** y se refiere a la adquisición de CANASTAS alimentarios, para los programas de ATENCIÓN ALIMENTARIA, cuyas características técnicas se describen en el **ANEXO 1 TÉCNICO** de las presentes bases.

1.9 Idioma.

El Idioma en que deberán presentarse las proposiciones será en español.

1.10 Incremento en la cantidad de bienes solicitados.

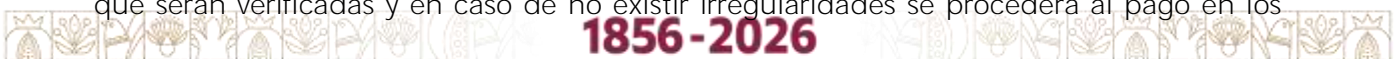
De conformidad con el numeral 2 del artículo 51 y/o numeral 1 del Art. 57 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, la dependencia requirente, dentro de su presupuesto aprobado y disponible, bajo su responsabilidad y por razones fundadas y explícitas, podrá acordar el incremento del monto del contrato o cantidad de los bienes adjudicados, mediante las modificaciones a los pedidos y contrato derivado de la presente licitación, sin tener que recurrir a la celebración de una nueva licitación, siempre y cuando la modificación se realice dentro de los doce meses posteriores a la firma del contrato correspondiente, 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.

1.11 Moneda.

Los licitantes deberán presentar sus proposiciones en moneda nacional.

1.12 Condiciones de Pago.

NO se otorgarán anticipos. El proveedor adjudicado deberá emitir las facturas con una anticipación no mayor a 3 (tres) días previos a la entrega de las canastas, mismas que serán verificadas y en caso de no existir irregularidades se procederá al pago en los



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

siguientes 30 días naturales.

Las facturas correspondientes, deberán expedirse a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, RFC: SED7707304N6 Domicilio: Encino #530 Col. Rinconada del Pereyra C.P. 28077 en Colima, Col. Dichas facturas deberán cumplir con los requisitos que señala el artículo 29 del Código Fiscal de la Federación y serán entregadas en el Departamento Adquisiciones y Suministros de DIF Estatal, ubicado en la planta baja del edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en calle Encino No. 530, en la colonia Rinconada del Pereyra. De igual manera a través de medio electrónico en la dirección de correo **repcionfacturasdifcol@gmail.com**.

El licitante adjudicado deberá llevar **dentro de los tres días hábiles posteriores a la entrega de las "canastas"**, junto con la factura, el pedido realizado así como el documento denominado "Recepción de bienes" al Departamento de Adquisiciones y Suministros, todos los documentos firmados por el responsable de la recepción de las canastas. En caso de presentar más de 2 facturas, deberá anexar listado de las mismas en original y copia para acuse de recibido además los archivos en pdf y xml en dispositivo de almacenamiento para descargarlas.

1.13 Responsabilidad Laboral.

El licitante que resulte adjudicado, será el único patrón del personal que ocupe para llevar a cabo la entrega de los insumos solicitados, así como el único responsable de las obligaciones que deriven de las disposiciones legales y ordenamientos en materia del trabajo y de seguridad social, frente al personal que utilice para el cumplimiento del objeto de ésta licitación.

2. INFORMACIÓN ESPECÍFICA SOBRE LAS BASES Y ACTOS DE LA LICITACIÓN.

2.1 Adquisición y costo de las bases.

Es requisito indispensable la adquisición de las bases para participar en esta licitación.

Las presentes bases tienen un costo de \$ 1,404.00 (UN MIL CUATROCIENTOS CUATRO 00/100 M.N.), dichas bases estarán disponibles en la página del DIF Estatal <http://www.difcolima.gob.mx/web/> y el Sistema Electrónico de Compras Públicas o bien en la Dirección de Administración y Finanzas, edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables, con domicilio en la calle Encino #530, colonia Rinconada del Pereyra,



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



Colima, Col. C.P. 28077, Teléfono 31 6 31 01, de lunes a viernes de 8:30 a 15:00 hrs. La forma de pago es mediante cheque certificado de caja o depósito bancario al Banco BANORTE, plaza 090 sucursal 1602 cuenta 0314225090, referencia N/A, en ventanilla, o transferencia electrónica clave bancaria estandarizada (CLABE) SPEUA 072090003142250902 a nombre del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

Se podrá realizar el pago en días hábiles **hasta el 21 de enero de 2026** hasta las 12 hrs. En todos los casos se deberá conservar el comprobante de transferencia electrónica de fondos, el recibo sellado por la institución bancaria o del Departamento de Control Presupuestal del DIF Estatal Colima y **podrá presentar el original y copia simple** del mismo como forma de mostrar interés de participar en la presente licitación a más tardar el **día 04 de febrero antes del acto de presentación y apertura de propuestas.**

2.2 Junta de Aclaraciones.

Con objeto de resolver en forma clara y precisa las dudas y planteamientos de los licitantes, relacionados con los aspectos contenidos en la convocatoria, las presentes bases y sus anexos, el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia en el Estado de Colima celebrará al menos una junta de aclaraciones, en la sala de juntas de la Dirección General, ubicada en la planta baja del edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino No. 530, Col. Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col, a celebrarse **el día 27 de enero de 2026 a las 12:40 HORAS**, siendo optativa la asistencia de los licitantes a este acto, considerándose que los participantes que no se presenten a la(s) junta(s) que se celebre(n) aceptan todos los acuerdos tomados en dicho(s) acto(s), sin perjuicio para el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. En caso de determinarse que habrá una o más juntas de aclaraciones adicionales, se hará constar en el acta respectiva especificando hora, lugar y fecha de su celebración.

Las personas que pretendan solicitar aclaraciones a los aspectos contenidos en la convocatoria deberán presentar un escrito en el que expresen su interés en participar en la licitación, por sí o por representación de un tercero, manifestando en todos los casos los datos generales del interesado y, en su caso, del representante, manifestando los siguientes datos:

- a) Del licitante: Registro Federal de Contribuyentes, nombre y domicilio, en caso de ser persona moral, deberá describir el objeto social de la empresa y datos de las escrituras públicas y sus modificaciones.
- b) Del Representante Legal del licitante: los datos de las escrituras públicas donde le fueron otorgadas sus facultades



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



Al escrito señalado en supra líneas, deberán acompañarse las preguntas y/o aclaraciones, las que deberán formular mediante escrito firmado autógrafamente por el licitante o su representante legal, en papel membretado y medio magnético (CD) en formato Word o Excel, lo que deberán presentar de manera física en el departamento de Adquisiciones y Suministros del Sistema para el Desarrollo Integral de la familia del Estado de Colima que se encuentra ubicado en la planta baja el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col., así como enviarlas al correo electrónico difestatal.dirgen@gmail.com con copia a diradmonfinanzas.dif@gmail.com en formato Word o Excel con la finalidad de agilizar el proceso de contestación de sus preguntas.

Únicamente podrán formular preguntas las personas que hayan adquirido las bases de la presente licitación, lo cual deberán acreditar con el original en físico o escaneado por ambos lados y copia para su cotejo del comprobante del pago de las mismas, el cual deberán presentar junto con el escrito de preguntas y/o aclaraciones señalado en supra líneas, a más tardar a las **12:00 horas del día 23 de enero de 2026**, se recomienda confirmar la recepción de las preguntas formuladas. Las preguntas o aclaraciones que se presenten posterior a la hora y fecha indicadas, o que no cumplan con los requisitos que aquí se establecen, no serán tomadas en cuenta en la junta de aclaraciones.

El incumplimiento de cualquiera de los requisitos o documentos será motivo para desechar las preguntas o aclaraciones formuladas.

El Comité de Adquisiciones del **SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA** por conducto del área técnica de la dependencia requirente dará respuesta por escrito a las preguntas formuladas por los licitantes y en su caso hará las aclaraciones que considere necesarias, levantará el acta correspondiente, la cual será firmada por los licitantes y servidores públicos presentes, así mismo se les entregará copia de la misma y de los anexos a los licitantes que hubieren asistido. La falta de firma de algún licitante no invalidará su contenido y efectos.

Para efectos de la notificación de los licitantes que no hubieren asistido, al finalizar el acto de la junta de aclaraciones, se fijará un ejemplar del acta correspondiente en el Departamento de Adquisiciones y Suministros de la Convocante, con domicilio ya referido en supra líneas, por un término de 5 días hábiles. Sin perjuicio de poder consultar el documento en la dirección electrónica www.difestatal.gob.mx, donde se encontrará a su disposición a más tardar el segundo día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado.

2.3 Acto de Presentación de Propositiones y Apertura de Propuestas Técnicas y Económicas.



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



El acto de presentación y apertura de propuestas se llevará a cabo el día **04 de febrero de 2026 a las 12:45 horas**, en el Auditorio de DIF Estatal, ubicado en la 2da. planta del Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col. Previo al acto de presentación y apertura de proposiciones, la convocante podrá realizar el registro de participantes **en un horario de las 12:15 a las 12:45 horas** en la sala de juntas de Dirección General del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, que se encuentra ubicada en la planta baja el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col., lo que será optativo para los licitantes por lo que no se podrá impedir el acceso a quienes decidan presentar su documentación y proposiciones en la hora y lugar señalado para dicho acto.

Se hace del conocimiento de los licitantes que a partir de las 12:45 horas se cerrará el registro de participantes y no se recibirán sobres, ni se permitirá presentar documentación adicional alguna.

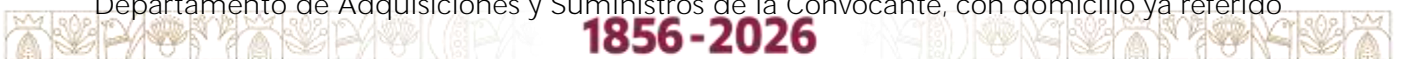
En este acto, los licitantes entregarán sus proposiciones al servidor público que presida el acto, en un sobre cerrado que contendrá su propuesta técnica y económica, solo se recibirá una proposición por licitante. La documentación distinta a la proposición podrá entregarse a elección del licitante, dentro o fuera del sobre que la contenga.

Iniciado el acto de presentación y apertura de propuestas, el Comité de Adquisiciones, procederá a su apertura, haciéndose constar la documentación presentada, sin entrar al análisis técnico, legal o administrativo de su contenido. Por lo menos un licitante y un servidor público del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, rubricarán las propuestas y la documentación presentada por los licitantes.

El Secretario Técnico del Comité en calidad de titular del área contratante de la convocante, conjuntamente con el asesor técnico designado para tal efecto, será el cuerpo colegiado facultado para tomar todas las decisiones durante la realización del acto

El comité levantará acta que servirá de constancia de la celebración del acto de presentación de proposiciones y apertura de las propuestas técnicas y económicas, en la que hará constar el importe de cada una de ellas; el acta será firmada por los licitantes y servidores públicos presentes, y se les podrá entregar copia de la misma al término del citado acto. La falta de firme de algún licitante no invalidará su contenido y efectos.

Para efectos de la notificación a los licitantes que no hubieran asistido, al finalizar el acto de la junta de aclaraciones, se fijará un ejemplar del acta correspondiente en el Departamento de Adquisiciones y Suministros de la Convocante, con domicilio ya referido.





en supralíneas, por un término de 5 días hábiles, sin perjuicio de poder consultar el documento en la dirección electrónica www.difestatal.gob.mx.

2.4 Fallo.

La junta pública en la que se dará conocer el fallo se celebrará el **día 06 de febrero a las 12:20 horas**, en la sala de juntas de la Dirección General del DIF Estatal Colima ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col., a este acto podrán asistir los licitantes que hubieran presentado propuesta.

En el fallo se indicarán las propuestas que se desecharon expresando todas las razones legales, técnicas o económicas que sustentan tal determinación e indicando los puntos de la convocatoria que en cada caso se incumpla, así como la relación de licitantes cuyas propuestas resultaron solventes describiendo en lo general dichas propuestas.

El Comité levantará acta de la junta pública en la que se emita el fallo, notificándose en ese acto a los licitantes que se encuentren presentes, así mismo el contenido del fallo se podrá consultar en la dirección electrónica www.difestatal.gob.mx, donde estará a su disposición a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado. Para efectos de la notificación a los licitantes que no hubieran asistido, al finalizar el acto de la junta de aclaraciones, se fijará un ejemplar del acta correspondiente en el Departamento de Adquisiciones y Suministros de la Convocante, con domicilio ya referido en supralíneas, por un término de 5 días hábiles.

2.5 Notificaciones a los Licitantes participantes.

Para los licitantes que no hubieran asistido a los diversos actos de la licitación y que hubieran adquirido las bases, se les tendrá por notificados en forma personal, una vez que se fijen las actas y sus anexos derivadas de la celebración de dichos actos en lugar visible de la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima, ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col., así como en la dirección electrónica www.difestatal.gob.mx, sin perjuicio de proporcionarse en fotocopia a su solicitud, donde estarán a su disposición a más tardar el día hábil siguiente a aquél en que se hubiera celebrado y hasta el término de cinco días hábiles contados a partir del día de la celebración de cualquiera de dichos actos.

3. REQUISITOS QUE DEBERÁN CUMPLIR Y PRESENTAR LOS LICITANTES EL ACTO DE PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPUESTAS.

Todos los documentos solicitados deberán estar vigentes, no presentar tachaduras ni enmendaduras, encontrarse firmados autógrafamente por los participantes y ser legibles.





la falta de uno de los siguientes requisitos, será motivo de descalificación.

De la persona que solo entregue las propuestas

No será motivo de descalificación la falta de identificación o de acreditamiento de la representación de la persona que solamente entregue las propuestas, pero solo podrá participar durante el desarrollo del acto con el carácter de observador.

3.1 Presentar original y copia del comprobante de pago de las bases.

El licitante deberá presentar en original y copia el comprobante de pago sellado por el Banco o el recibo emitido por la Caja Receptora del DIF Estatal Colima. **En caso de que el licitante no presente los comprobantes de pago respectivos no se admitirá su participación.**

3.2 Forma en que Acreditará la Existencia y Personalidad Jurídica. (Anexo 6)

El licitante acreditará su existencia y personalidad jurídica en el acto de presentación y apertura de propuestas.

El licitante deberá presentar el Anexo N° 8 "FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL PROVEEDOR" adjuntando la siguiente documentación:

3.2.1 Forma de Acreditación (Personas físicas)

- a).- **Original o copia certificada y copia simple** para su cotejo de Identificación oficial vigente, con fotografía. (Pasaporte, Cartilla del Servicio Militar y/o Credencial de Elector)
- b).- Constancia de Situación Fiscal expedida por el SAT, con una antigüedad no mayor a 30 días
- c).- **En su caso**, original o copia certificada y copia simple para su cotejo, de la escritura pública mediante el cual se otorgue al representante, poder general para actos de administración o poder especial para suscribir pedidos, contratos, o convenios o bien para realizar todos los trámites derivados de procedimientos de licitación o adjudicación con el Gobierno del Estado de Colima y/o el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima. **Señalando con tinta fluorescente sobre la copia el punto específico donde se menciona dicho poder.**
- d).- Copia del comprobante de domicilio con antigüedad no mayor a 3 meses, el cual deberá ser recibo de agua, luz o teléfono fijo y que corresponda a su domicilio fiscal.
- e).- CURP





3.2.2 Forma de Acreditación (Personas Morales)

- a).- Original o copia certificada y copia simple para cotejo del Acta Constitutiva y sus últimas modificaciones ante Fedatario Público y previamente inscritas en el Registro Público de la Propiedad y de Comercio.
- b).- Constancia de Situación Fiscal expedido por el SAT, con una antigüedad no mayor a 30 días.
- c).- Original o copia certificada y copia simple para su cotejo, en el cual se otorgue al Representante Legal Poder General para Actos de Administración o **Poder Especial para suscribir Pedidos, Contratos o Convenios o bien para realizar todos los trámites derivados de procedimientos de licitación o adjudicación.** Señalando con tinta fluorescente sobre la copia el punto específico donde se menciona dicho poder.
- d).- Original o copia certificada y copia simple para su cotejo de Identificación Oficial vigente, con fotografía. (Pasaporte y/o Credencial de Elector) del Apoderado.
- e).- Copia del comprobante de domicilio fiscal con antigüedad no mayor a 3 meses, el cual deberá ser recibo de agua, luz o teléfono fijo y que corresponda a su domicilio fiscal.

3.3 Carta de Aceptación de Bases (Anexo 7)

Carta en papel membretado del licitante firmada autógrafamente por el representante o apoderado legal, **bajo protesta de decir verdad**, de aceptación de las bases de la licitación.

3.4 Carta de Declaración de Integridad (Anexo 8)

Declaración de integridad, mediante carta en papel membretado del oferente, firmado de manera autógrafa **bajo protesta de decir verdad**, por el representante o apoderado legal, en la que manifiesta que por sí mismo o a través de interpósita persona, se abstendrá de adoptar conductas para que los Servidores Públicos del DIF Estatal Colima induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento u otros aspectos que otorguen condiciones ventajosas con relación a los demás participantes. Así mismo que tampoco desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público y en caso de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente, no se actualiza un Conflicto de interés, tal como lo establece la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

3.5 Carta del Artículo 38 de la Ley de Adquisiciones, Servicios y Arrendamientos del Sector público en el Estado de Colima. (Anexo 9).

Carta en papel membretado del oferente, firmado de manera autógrafa bajo protesta de decir verdad, por el representante o apoderado legal, en la que declare que el licitante al igual que sus asociados no se encuentran dentro de ninguno de los supuestos comprendidos 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

3.6 Carta de Garantía de los Bienes. (Anexo 10)

Carta en papel membretado del licitante firmado autógrafamente por el Licitante o Apoderado Legal (Persona Moral) o su Representante (Persona Física), en la que manifieste **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que se compromete a responder contra la caducidad, mal estado, defectos de fabricación y/o producción en los productos suministrados.

3.7 Giro u objeto social (Anexo 11)

Escrito original, en papel membretado del licitante, firmada por el representante o apoderado legal, **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que cuenta con el giro u objeto social y cuyas **actividades comerciales** estén **relacionadas con los bienes** objeto de la presente licitación.

3.8 Escrito para presentar propuestas conjuntas. (Anexo 12)

EN CASO DE APLICAR, carta en papel membretado del licitante, firmada por el representante o apoderado legal, en la que declare **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** la imposibilidad de presentar propuestas de manera individual, realizándolo a través de propuesta conjunta.

3.9 Escrito de determinación independiente de propuesta (En caso de presentación de propuesta individual). (Anexo 13)

Presentar carta en papel membretado del licitante, firmada por la persona representante o apoderada legal, en la que declare, **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que su propuesta será de manera independiente, sin consultar, comunicar o acordar con ningún otro participante. Además, deberán manifestar que conocen las infracciones y sanciones aplicables en caso de cometer alguna práctica prohibida por la Ley Federal de Competencia.

3.10 Escrito que faculte al participante a intervenir en la licitación (Anexo 14)

Escrito firmado por la persona representante o apoderada legal, **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, que cuenta con facultades suficientes para comprometerse por sí o por la persona que representa en los términos de la presente licitación

3.11 Subcontrataciones. (Anexo 15)

Presentar escrito en papel membretado del licitante, firmado por la persona representante o apoderada legal, **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD**, donde el licitante manifieste que tiene contemplado o no subcontratar; en caso de que tenga contemplado subcontratar deberá presentar una justificación por escrito en la que fundamenten la



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



imposibilidad de solventar su propuesta sin realizar una subcontratación

3.12 Anticorrupción. (Anexo 16)

El licitante deberá presentar carta en papel membretado BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD firmada por la persona representante o apoderada legal, en la que manifieste que reconoce las consecuencias jurídicas en las que puede incurrir si realiza en forma directa o indirecta cualquier conducta prevista en los artículos 66, 81, 82 y 83 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas, el artículo 238 fracción II del Código Penal para el Estado de Colima y el artículo 222 fracción II del Código Penal Federal.

3.13 Transparencia y Datos Personales (Anexo 17)

El licitante deberá presentar carta en papel membretado BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD firmada por el representante o apoderado legal y el formato de aviso de privacidad, en la que manifieste su conformidad en el tratamiento público de los datos personales y/o de su representada que el DIF Estatal Colima como sujeto obligado y cumpliendo las leyes, reglamentos y disposiciones legales realice de todos los actos de la presente Licitación, así como de los actos jurídicos que de ella se deriven.

3.14 Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales emitida por el SAT (Art. 32D del Código Fiscal de la Federación)

El licitante deberá presentar el documento que emite el Servicio de Administración Tributaria (SAT), denominado Opinión del Cumplimiento de Obligaciones Fiscales, en opinión POSITIVA, con una antigüedad no mayor de 30 días naturales a partir de su emisión, el no presentarlo en opinión positiva y/o dentro de la vigencia señalada, será motivo para desestimar su propuesta.

3.15 Opinión de cumplimiento en materia de Seguridad Social emitida por el IMSS y constancia de situación fiscal en materia de aportaciones patronales y entero de descuentos con el INFONAVIT

El licitante deberá presentar los documentos mencionados en opinión positiva, Con vigencia de 30 días naturales a partir de su emisión en el caso del INFONAVIT y 05 días hábiles en el caso de la opinión de IMSS. El no presentarlo en opinión positiva será motivo de desestimar su propuesta.

3.16 Documento emitido por la Dirección General de Ingresos (SPFyA) de no adeudos fiscales artículo 37 bis del Código Fiscal del Estado de Colima. Opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales

CONSTANCIA DE CUMPLIMIENTO DE OBLIGACIONES FISCALES del Estado de Colima en

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



el que se manifieste que el licitante está al corriente con la presentación de sus declaraciones, no tiene a su cargo créditos fiscales a favor del Estado de Colima por concepto de contribuciones estatales y que no tiene créditos fiscales respecto de contribuciones cuya administración corresponde al Estado de Colima por virtud del Convenio de Colaboración Administrativa en Materia Fiscal Federal, de conformidad al art. 37 Bis del Código Fiscal del Estado de Colima, emitida por la Dirección de Recaudación, dependiente de la Dirección General de Ingresos de la Secretaría de Administración, Planeación y Finanzas, (el trámite es sin costo en la página de internet <http://www.constancia-noadeudo-sfya.col.gob.mx/>); la opinión tendrá una vigencia de 30 días naturales a partir de su emisión. El no presentarlo o presentarlo con obligaciones y/o créditos fiscales a cargo o fuera de la vigencia señalada, será motivo para desestimar su propuesta. ESTE PUNTO APLICA PARA TODAS LAS EMPRESAS TANTO LOCALES COMO FORANEAS.

3.17 Acreditación de solvencia económica.

Presentar carta bajo protesta de decir verdad de que cuenta con la solvencia económica para comprometerse a entregar lo solicitado en el anexo técnico 1, deberá anexar evidencia de que tiene el equipo de transporte necesario para la entrega de "las canastas", mediante facturas (copia) a nombre del participante, así como copia simple del acuse de presentación de la última declaración anual correspondiente al ejercicio próximo anterior y la última declaración fiscal provisional del ISR presentadas por el licitante ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público a través del Servicio de Administración Tributaria, con sus anexos.

3.18 Pruebas de laboratorio

Para verificar que los insumos alimenticios entregados en los programas alimentarios cumplan con los parámetros establecidos en las ETC, así como en la normatividad vigente, se deberán realizar análisis de laboratorio a todos los insumos procesados, huevo, pollo y panela por lo menos dos veces durante el ejercicio fiscal:

Los licitantes **deberán presentar análisis emitidos por un laboratorio acreditado el 04 de febrero en el acto de apertura de propuestas con una vigencia no mayor a 8 meses**, sin embargo, en caso de ser adjudicado, deberá actualizar dichos análisis con fecha posterior al 6 de febrero y anterior al 6 de marzo.

Así mismo, deberán realizarse análisis de seguimiento con una fecha posterior al 24 de junio y anterior al 24 de julio de 2026, los cuales deberán entregarse a la Coordinación de los Programas Alimentarios a más tardar el 31 de julio de 2026.

Con las siguientes consideraciones:





En los análisis de seguimiento, el SEDIF realizará el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios certificados.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos y estar acreditado por alguna de estas instituciones:

- Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) a través de la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y/o a través de laboratorios terceros autorizados los cuales se pueden consultar en la siguiente liga:
https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/919994/Laboratorios_de_Prueba_Terceros_Autorizados_2024-05-28.pdf
- Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) a través de laboratorios certificados por esta entidad que podrán ser consultados en la siguiente liga:
https://www.ema.org.mx/portal_v3/116

Se deberá anexar un documento que compruebe la certificación misma que deberá señalar su vigencia. No se aceptarán como análisis de laboratorio los certificados de calidad. Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados con hoja membretada del laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo.

El costo de ambos análisis deberá ser cubierto por el licitante y/o proveedor

3.19 Certificado de fumigación de las instalaciones donde se manipulan las "canastas", así como el equipo de transporte utilizado para la entrega en los municipios.

El licitante, deberá presentar copia y original para su cotejo, de los certificados de fumigación de las instalaciones (establecimiento) donde se manipulan las CANASTAS ALIMENTARIAS así como del equipo utilizado para la entrega de los mismos. Dichos certificados deberán ser de los últimos 6 meses independientemente de la periodicidad que se maneje.

3.20 Carta de precios ofertados

Carta bajo protesta de decir verdad que los precios ofertados serán fijos, sin escalatoria durante la vigencia del proceso de licitación y en caso de resultar adjudicado el contrato derivado del presente procedimiento.



3.21 Constancia de proveedores no inhabilitados.

Documento expedido por la Contraloría General del Estado de Colima

3.22 Contrato de arrendamiento o Escritura Pública.

El licitante deberá comprobar que cuenta con instalaciones adecuadas en el estado de Colima para la distribución de los bienes ofertados durante la vigencia del contrato derivado de la presente licitación, mediante contrato de arrendamiento o escritura pública que compruebe la propiedad del licitante además de la licencia de funcionamiento municipal vigente. La convocante podrá realizar una visita para confirmar la información anterior, Dichas visitas podrán realizarse durante el proceso de licitación y durante la vigencia del contrato al licitante adjudicado.

3.23 Carta compromiso de compras a productores locales.

Presentar carta bajo protesta de decir verdad que en caso de resultado adjudicado, se compromete a realizar la compra de los insumos correspondientes, al menos el 15% de insumos a pequeños productores locales, de acuerdo con la Ley General de Alimentación Adecuada y Sostenible, preferentemente productos perecederos, evitando aquellos que por sus características o ingredientes pudieran ser acreedores a sellos de advertencia, así como alimentos no permitidos, lo cual acreditará con la presentación de las facturas de las compras realizadas de manera mensual de forma digital y en físico, a más tardar el 5to. Día hábil de cada mes.

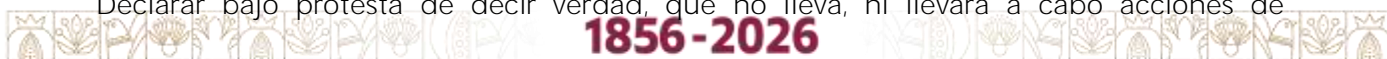
3.24 Declaración bajo protesta de decir verdad de no encontrarse en ninguno de los supuestos establecidos en las Fracciones I a la VII del artículo 32-d del Código Fiscal de la Federación, así mismo que se obliga a autorizar al Servicio De Administración Tributaria y a las autoridades Fiscales Federales en materia de seguridad social, para que hagan público el resultado de la opinión del cumplimiento, a la fecha de la apertura de las propuestas.

3.25 Acreditación de experiencia.

Para garantizar la entrega de "las canastas", deberá acreditar la experiencia en la distribución, presentando evidencia documental del último año.

3.26 Declaración para no realizar actos de proselitismo

Declarar bajo protesta de decir verdad, que no lleva, ni llevará a cabo acciones de



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



proselitismo hacia persona alguna, partidos políticos, asociación política nacional, sindicato o religión alguna y no tener entre sus directivos/as o representantes a personas funcionarias públicas, representantes de elección popular o miembros del Poder Judicial, de cualquiera de los tres órdenes de gobierno

3.27 Propuesta Técnica y Económica

Conforme a lo establecido en el punto 4.1 de estas bases.

NOTA 1:

Los documentos señalados como requisitos en el **punto 3** son obligatorios. EL CUMPLIMIENTO DE

ESTOS REQUISITOS ES INDISPENSABLE, POR LO QUE SU OMISIÓN SERÁ MOTIVO PARA DESECHAR LAS PROPUESTAS PRESENTADAS. En caso de no presentar alguno será desechada su propuesta, excepto el punto **3.8**, cuando aplique. Todos los Anexos deberán presentarse en formato adjunto, en hoja membretada del licitante.

NOTA 2:

- a) El sobre cerrado deberá contener necesariamente la propuesta técnica y económica del licitante y el original del convenio en caso de proposiciones conjuntas.
- b) La documentación presentada deberá venir preferentemente foliada, la omisión del folio no será motivo de desechamiento. Si la numeración no es continua, hay correcciones, hay omisiones o existe cualquier otro error o inconsistencia, será única y exclusivamente bajo responsabilidad del licitante, sin admitirse prueba en contrario.
- c) Se agradecerá no incluir documentación que no fue solicitada en estas bases y/o sus anexos, de ser incluida y venir foliada ésta no será rubricada. Así mismo se solicita no insertar las propuestas o documentos en protectores de plástico u otros materiales.
- d) Reproducir los modelos de los formatos anexos, según las necesidades del licitante, en papel membretado de la empresa, con nombre y firma autógrafa bajo protesta de decir verdad por el licitante y/o su representante legal conservando el mismo tamaño y distribución.

4. PROPUESTAS.

EL TEMPLE DEL BRAZO ES
VIGOR EN LA TIERRA

Los licitantes que hubieren adquirido las bases de la presente licitación, deberán entregar en el acto de presentación de proposiciones de propuestas técnicas y económicas un sobre cerrado con los datos de identificación de la licitación y del licitante respectivo.

4.1 Propuesta Técnica y Económica.





El sobre cerrado contendrá la propuesta técnica y económica (según se describe en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO Y ANEXO NÚMERO 3 ECONÓMICO** de estas bases). La propuesta técnica y económica deberá presentarse conforme a lo siguiente:

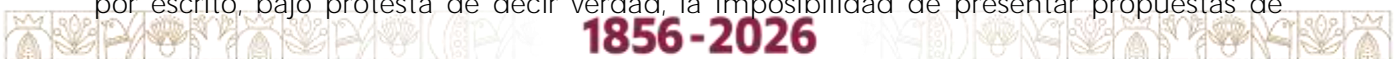
- a) Impresa en papel membretado del licitante, legible, sin tachaduras ni enmendaduras.
- b) Deberá ser clara y precisa, detallando las características técnicas y físicas de los Bienes, Arrendamientos o Servicios ofertados, en concordancia con lo solicitado en el **ANEXO NÚMERO 1, TÉCNICO Y ANEXO NÚMERO 3 ECONÓMICO** de estas bases, señalando tanto el precio unitario como el monto total, en moneda nacional, (pesos mexicanos) **IMPUESTOS INCLUIDOS**.
- c) Deberá cumplir con las características señaladas en el **ANEXO NÚMERO 1 TÉCNICO**.
- d) Deberá cumplir con las Especificaciones Técnicas de Calidad señaladas en el **ANEXO NÚMERO 2 TÉCNICO**.
- e) Deberá ser firmada por la persona legalmente facultada para ello, en todas y cada una de sus hojas, anexando a su firma la leyenda **"BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD"**.
- f) Se presentará en idioma español.
- g) Los precios ofertados deberán ser fijos, sin escalatoria durante la vigencia del proceso de licitación y durante la vigencia establecida en las bases, para el caso del licitante que resulte adjudicado.
- h) Si al momento de realizar la verificación de los importes de las propuestas económicas, en las operaciones finales, se detectan errores aritméticos, el Comité de Adquisiciones procederá a realizar la corrección en el cuadro comparativo de cotizaciones, de lo anterior se dejará constancia en dicho cuadro y acta correspondiente. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y número prevalecerá la primera. En ningún caso se realizarán correcciones en precios unitarios. En caso de que el licitante no acepte la(s) corrección(es), la propuesta será desechada.

Si al momento de realizar la verificación de los importes de las propuestas económicas, en las operaciones finales, se detectan errores aritméticos, el Comité de Adquisiciones procederá a realizar la corrección en el cuadro comparativo de cotizaciones, de lo anterior se dejará constancia en dicho cuadro y acta correspondiente. En caso de discrepancia entre las cantidades escritas con letra y número prevalecerá la primera. En ningún caso se realizarán correcciones en precios unitarios. En caso de que el licitante no acepte la(s) corrección(es), la propuesta será desechada.

LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS QUE NO CONTENGAN CUALQUIERA DE LOS REQUISITOS MENCIONADOS SERÁN DESECHADAS.

4.2 Propositiones conjuntas.

En caso de que los licitantes deseen presentar proposiciones conjuntas deberán declarar por escrito, bajo protesta de decir verdad, la imposibilidad de presentar propuestas de





manera individual, anexas **convenio de propuesta conjunta en original** debidamente celebrado en los términos de la legislación aplicable. Sólo alguno de los integrantes de dicho convenio, deberá participar como representante común en todos los actos que se realicen en la presente licitación. Dicho convenio debe contener al menos:

- a. Nombre y domicilio de las personas integrantes, identificando en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que se acredita la existencia legal de las personas morales.
- b. Nombre de los representantes de cada una de las personas agrupadas; identificando en su caso, los datos de las escrituras públicas con las que acrediten las facultades de representación.
- c. La designación de un representante común, otorgándole poder amplio y suficiente, para atender todo lo relacionado con la propuesta en el procedimiento de licitación.
- d. La descripción de las partes objeto del contrato que corresponderá cumplir a cada persona, así como la manera en que se exigirá el cumplimiento de las obligaciones.
- e. La estipulación expresa de que cada uno de los firmantes quedará obligado en forma conjunta y solidaria con los demás integrantes, para comprometerse por cualquier responsabilidad derivada del contrato que se firme.

Dicho convenio deberá presentarse en original en el acto de presentación y apertura de propuestas, al momento de hacer entrega de los sobres cerrados.

Deberán firmar dos testigos, determinando expresa y claramente el domicilio, teléfono de éstos, y en su caso si forman parte de una empresa o no y qué cargo tienen.

4.3 Presentación de Proposiciones a través de Servicio Postal, Mensajería o Medios Electrónicos.

Conforme a lo dispuesto por el artículo 36 de la LEY DE ADQUISICIONES, SERVICIOS Y ARRENDAMIENTOS DEL SECTOR PÚBLICO EN EL ESTADO DE COLIMA, a elección del licitante, la entrega de propuestas a través de los medios señalados en este punto se realizará de la siguiente forma:

- a) **Servicio postal o mensajería:** Los licitantes deberán remitir el sobre que contenga la propuesta técnica y económica, así como los requisitos solicitados en el punto 3 y debidamente cerrado y rubricado por su representante o apoderado legal, para tal efecto el sobre deberá entregarse en:

La sala de juntas de Dirección General del DIF Estatal Colima, ubicada en el Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle Encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra, C.P. 28077, Colima, Col., **en la hora señalada**

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



para la realización del acto de presentación de proposiciones y apertura de propuestas, toda vez que la lista de participantes refleje no haberse registrado en tiempo y forma al día u hora señalada no se permitirá la participación del licitante. Dichos sobres deberán estar identificados conforme a lo señalado en el punto 4 de estas bases. En caso de no estar identificados respecto del número y tipo de procedimiento, así como con los datos del licitante, no se permitirá su participación.

- b) Medios remotos o comunicación electrónica: El DIF Estatal Colima *no aceptará propuestas a través de estos medios.*

4.4 Indicaciones Generales.

Una vez iniciadas las etapas de apertura de propuestas técnicas y apertura de propuestas económicas en presencia de los servidores públicos del Gobierno del Estado de Colima y/o el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, y los licitantes que asistan al mismo, **no se permitirá la entrada a ningún participante, ni que introduzcan documento alguno.**

De igual manera, no se permitirá la salida de los licitantes que se encuentren dentro de la sala, salvo causas de extrema urgencia y siempre y cuando el Comité ya hubiera recibido el sobre que contengan sus propuestas técnica y económica, y ya hubiera sido abierto.

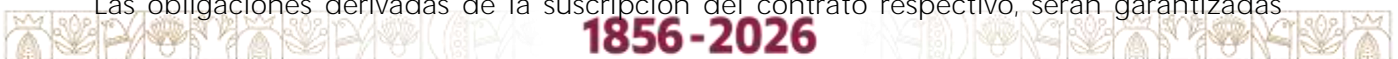
4.5 Firma del Contrato.

El contrato y sus anexos son los instrumentos que vinculan a la dependencia convocante y el licitante adjudicado, en sus derechos y obligaciones, por lo que su firma es la formalización para el suministro de los bienes objeto material de la presente licitación y deberá realizarse a más tardar el **día 10 de febrero de 2026** posterior a la fecha del fallo correspondiente, por lo que una vez que al licitante ganador le sea notificado el fallo, deberá acudir a la Dirección de Asistencia Jurídica ubicada en el primer piso del Edificio del Complejo de Atención Integral a Grupos Vulnerables con domicilio en la calle encino número 530, colonia Rinconada del Pereyra , C.P. 28077, Colima, Col., con la persona titular de dicha Dirección, en un horario de 9:00 a 15:00 horas.

En el supuesto de que el proveedor adjudicado no se presente a firmar el contrato por causas que le sean imputables, será sancionado en los términos de lo señalado por el artículo 98 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

5. GARANTÍAS.

Las obligaciones derivadas de la suscripción del contrato respectivo, serán garantizadas.



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

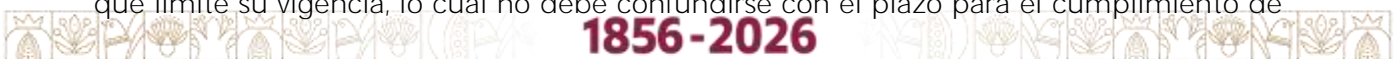


por el proveedor adjudicado mediante póliza de fianza expedida por institución autorizada en los términos de la Ley de Instituciones de Seguros y de Fianzas, por un importe equivalente al **10% del monto total adjudicado**, como garantía de buen cumplimiento del contrato, a favor del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima**, 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:

- 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-DIF04-2026**.
- b) Que la fianza tendrá vigencia, hasta que se realice la entrega total de los bienes, solicitados en el ANEXO 1 TÉCNICO a entera satisfacción de DIF Estatal y el contrato respectivo, es decir al término
- c) 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 aún 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."
- d) 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.
- e) 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.

Deberán indicar expresamente lo siguiente:

1. Deberán expedirse a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.
2. La indicación del importe total garantizado con número y letra.
3. Referencia de que la fianza se otorga atendiendo a todas las estipulaciones contenidas en el contrato.
4. La información correspondiente al nombre y/o número del contrato, su fecha de firma así como la especificación de las obligaciones garantizadas.
5. El señalamiento de la denominación o nombre del contratista, proveedor o fiado.
6. La condición de que la vigencia de la fianza deberá quedar abierta (para permitir que cumpla con su objetivo, de forma tal que no podrá establecerse o estipularse plazo alguno que limite su vigencia, lo cual no debe confundirse con el plazo para el cumplimiento de



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



las obligaciones previsto en los contratos y actos administrativos).

Deberá contener además, expresamente, los siguientes textos:

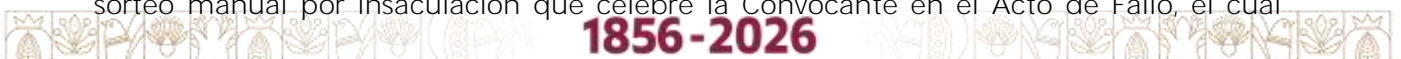
- a) "La Institución de Fianzas acepta expresamente someterse al procedimiento de ejecución establecido en la Ley de Instituciones de Seguros y Fianzas, para la efectividad de la presente garantía, procedimiento al que también se sujetará para el caso del cobro de intereses que prevé el artículo del 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 del Estado de Colima, con la manifestación de haber recibido satisfactoriamente los bienes solicitados en el **ANEXO 1 TÉCNICO**."

Con cargo a estas garantías podrán hacerse efectivas las multas, penas convencionales y demás sanciones en que incurra el proveedor adjudicado.

6. CRITERIOS DE EVALUACIÓN, DICTAMEN Y ADJUDICACIÓN.

La Convocante efectuará la evaluación de las propuestas utilizando el método Binario, por lo que adjudicará el contrato correspondiente a quien cumpla los requisitos establecidos en estas bases y oferte el precio más bajo y de conformidad con lo siguiente:

- a) Comprobará que las Propuestas Técnicas y Económicas contengan la información, documentación y requisitos de las presentes bases y sus anexos de manera cuantitativa.
- b) Elaborará formatos en los que asentará los precios y condiciones ofertadas, mismos que permitirán comparar éstas de manera equitativa.
- c) La convocante procederá a realizar la adjudicación de los paquetes a la persona física o moral que entre los licitantes reúna las condiciones legales, técnicas y económicas requeridas en las presentes bases y que garanticen satisfactoriamente el cumplimiento de las obligaciones.
- d) Constatará que las características de los bienes ofertados correspondan a las establecidas en el ANEXO 1 TÉCNICO de estas bases así como la calidad de los productos que integren el paquete que los licitantes presenten como muestra de conformidad con lo solicitado en el punto 1.1.
- e) Si derivado de la evaluación cualitativa se advierte que los productos ofertados no cuentan con la calidad óptima requerida por la convocante, la propuesta será desestimada.
- f) Si derivado de la evaluación económica se obtuviera un empate en el precio de dos o más proposiciones, la adjudicación se efectuará en favor del licitante que resulte ganador del sorteo manual por insaculación que celebre la Convocante en el Acto de Fallo, el cual





consistirá en la participación de un boleto por cada propuesta que resulte empatada y depositados en una urna, de la que se extraerá el boleto del licitante ganador.

- h) Verificará, en su caso, que el precio de los bienes sea congruente con el estudio de mercado
- g) Una vez realizado el análisis cualitativo de las propuestas, la Convocante emitirá un fallo en el que se hará constar las propuestas que se desecharon expresando todas las razones legales, técnicas o económicas que sustentan tal determinación e indicando los puntos de la convocatoria que en cada caso se incumpla, así como la relación de licitantes cuyas propuestas resultaron solventes describiendo en lo general dichas propuestas.

7. DESCALIFICACIÓN DEL LICITANTE.

Se descalificará(n) al (los) licitante(s) en cualquiera de las etapas de la licitación que incurra(n) en una o varias de las siguientes situaciones:

- a) El incumplimiento de cualquiera de los requisitos establecidos en las bases y los anexos de esta licitación. (Punto 3)
- b) Si los bienes ofertados no cumplen con las características establecidas en el **ANEXO 1 TÉCNICO, y ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD** de estas bases.
- c) Si se comprueba que tiene(n) acuerdo con otro(s) licitante(s) para elevar los precios de los bienes y/o servicios objeto de esta licitación, o cualquier otro acuerdo que tenga como fin obtener una ventaja sobre los demás licitantes.
- d) Si se encuentra algún elemento que indique que el licitante tuvo acceso a información sobre la licitación, que lo pueda poner en ventaja sobre los otros licitantes, aún en el supuesto de que sea el único participante.
- e) Si se comprueba que el licitante carece de la capacidad necesaria para entregar los bienes.
- f) En caso de que en su propuesta técnica, de conformidad al **ANEXO 1 TÉCNICO** o en cualquier documento que se anexe a la misma, expresen cifras, montos o aspectos económicos de cualquier género en moneda nacional, en número y/o letra, excepto el recibo de pago correspondiente a las bases.
- g) La propuesta técnica o la propuesta económica y/o sus respectivos anexos que por cualquier motivo omitan o no cumplan con algún requisito solicitado en estas bases y/o sus anexos o se encuentre que estén en alguna o varias de las situaciones que aquí se establecen, serán desestimadas o los





licitantes descalificados, en cualquier etapa del procedimiento.

8. CANCELACIÓN DE LA LICITACIÓN.

Se procederá a la cancelación de la licitación, en cualquier momento del procedimiento, cuando se actualice cualquiera de los supuestos siguientes:

- a) Por caso fortuito;
- b) Por caso de fuerza mayor;
- c) Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir los bienes y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio a la Dependencia convocante.

9. LICITACIÓN DESIERTA.

La licitación se declarará desierta en los siguientes casos:

- a) Si vencido el plazo de venta de las bases de licitación, nadie las adquiere.
- b) Si no se registra cuando menos un licitante al acto de presentación y apertura de propuestas.
- c) Si al abrir las propuestas, no se encuentra cuando menos una que cumpla con todos los requisitos establecidos en las bases de la licitación.
- d) Si en cualquier momento del procedimiento no existe al menos un licitante que continúe en el mismo, por cualquier causa.
- e) Si sus precios no fueran aceptables de conformidad a lo establecido en la fracción XXV numeral 1 del artículo 3 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

10. RESICIÓN DEL CONTRATO

Procederá la rescisión administrativa del contrato:

- a) En caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del proveedor adjudicado, pudiendo la convocante adjudicarlo conforme al procedimiento indicado en el artículo 45 numeral 1, fracción VI de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público en el Estado de Colima.





- b) En caso de que el (los) proveedor(es) adjudicado(s) ceda(n) en forma parcial o total los derechos u obligaciones derivadas de la licitación y/o del contrato.
- c) En caso de que el (los) proveedor(es) adjudicado(s) incumplan con los compromisos derivados del contrato correspondiente
- d) Cuando la suma de las penas por atraso alcancen el mismo monto que correspondería a la garantía de cumplimiento, en ningún caso excederán del 10% del monto adjudicado.
- e) Cuando no coincidan las características del bien ofertado con el producto entregado, siendo menores que a las especificadas en el **ANEXO 1 TÉCNICO Y ANEXO 2 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD** de estas bases o con características diferentes a la muestra ofertada por el proveedor.
- f) Cuando existan circunstancias, debidamente justificadas, que provoquen la extinción de la necesidad para adquirir o arrendar los bienes o contratar la prestación de los servicios, y que de continuarse con el procedimiento de contratación se pudiera ocasionar un daño o perjuicio al DIF Estatal.

En caso de rescisión del contrato se aplicará la garantía de cumplimiento del contrato de manera proporcional al incumplimiento.

El procedimiento de rescisión se llevará conforme a lo señalado en el artículo 59 de la Ley de Adquisiciones Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, realizando el procedimiento que corresponda el área requirente o receptora de los bienes y/o servicios.

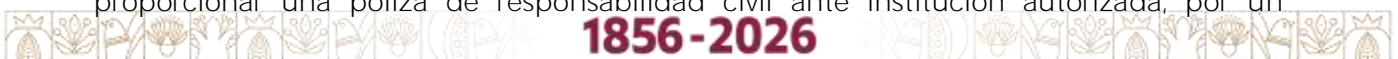
Cuando el incumplimiento de las obligaciones del proveedor no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el contrato, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento el procedimiento de rescisión del contrato.

11. RECURSO DE RECONSIDERACIÓN.

En contra de las resoluciones que dicte la convocante, los participantes podrán interponer por escrito o a través de medios remotos de comunicación electrónica, el recurso de reconsideración ante la autoridad que emitió la resolución correspondiente, en los términos que señala el artículo 75 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

12. RESPONSABILIDAD CIVIL

El proveedor adjudicado quedará obligado ante el DIF Estatal Colima y deberá proporcionar una póliza de responsabilidad civil ante institución autorizada, por un





importe mínimo equivalente al 20% del importe total de adjudicado, tomando como base el precio máximo total de conformidad a la propuesta económica presentada como referencia, para cubrir cualquier daño o muerte que sea causado a alguno de los beneficiados que consuman los productos motivo de las adquisiciones de la presente licitación, así como de cualquier otra responsabilidad en que incurra, en los términos señalados en las bases de la licitación, en el pedido respectivo y en el Código Civil del Estado de Colima.

13.- VICIOS OCULTOS

El proveedor adjudicado quedará obligado ante el DIF Estatal Colima a responder de los defectos y vicios ocultos de los bienes entregados, así como de cualquier otra responsabilidad en que incurra, en los términos señalados en las bases de la licitación, en el pedido respectivo y en el Código Civil del Estado de Colima..

14. REGISTRO DE DERECHOS.

El proveedor adjudicado asumirá la responsabilidad total en caso de que al proporcionar los insumos, objeto de la licitación, viole el registro de derechos a nivel nacional o internacional, derechos de autor, propiedad intelectual o industrial, marcas o patentes, así como cualquier otra normatividad relacionada o similar.

15. DERECHOS DE AUTOR U OTROS DERECHOS EXCLUSIVOS.

Los derechos de autor u otros derechos exclusivos que resulten de la entrega de los insumos objeto de la presente licitación, invariablemente se constituirán a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

16. IMPUESTOS.

El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima, pagará únicamente el importe correspondiente a los Impuestos derivados de la adquisición de "las canastas". Los permisos, autorizaciones o licencias necesarias para la entrega de los insumos y/o productos objeto material de la presente licitación, serán por cuenta del licitante adjudicado sin cargo adicional alguno para la dependencia.

17. SANCIONES.

Se hará efectiva la garantía relativa al cumplimiento del contrato, realizando el procedimiento que corresponda al área requirente o receptora de los productos, cuando el proveedor incumpla cualquiera de las condiciones pactadas en el mismo.

De conformidad a lo establecido en artículo 93 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público para el Estado de Colima, los proveedores o participantes que no cumplan con los compromisos asumidos en la presente licitación o en el contrato que al efecto se realice, serán sancionados atendiendo la gravedad de su falta, mediante las siguientes sanciones:





- I Amonestación con apercibimiento;
- II Inhabilitación temporal en los términos previstos por la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima; o
- III Multa cuyo monto será equivalente a la cantidad de 20 hasta 1000 Unidades de Medida y Actualización, en la fecha de la infracción.

Dichas sanciones serán aplicadas por la Contraloría General del Gobierno del Estado, atendiendo a la gravedad de la falta, de acuerdo a lo señalado por los artículos 98 y 99 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, de la siguiente forma:

- 1. Son consideradas faltas leves que merecen amonestación con apercibimiento o, en caso de reincidencia, multa de 20 a 500 Unidades de Medida y Actualización:

- I. No formalizar el contrato que se ha adjudicado;
- II. Omitir presentar las garantías; y
- III. Las demás faltas que la autoridad considere que tienen este carácter.

2. Son consideradas faltas graves que ameritan multa de 501 hasta 1000 Unidades de Medida y Actualización, y la inhabilitación del proveedor o participante:

- I. Presentar documentación falsa;
- II. La participación de un licitante con una razón social diversa, con el propósito de evadir una inhabilitación;
- III. La participación de empresas con socios en común dentro de una misma licitación;
- IV. El incumplimiento contractual con daño y perjuicio grave; o
- V. El conflicto de intereses entre el funcionario público y la empresa conforme a lo establecido en el artículo 38 de esta Ley.

18. PENAS CONVENCIONALES.

De acuerdo al Art. 58 de la ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima, la dependencia convocante, aplicará penas convencionales al licitante adjudicado, por la demora en la entrega de los bienes objeto de esta Licitación, por una cantidad igual al 0.34% diario del valor de las mercancías recibidas con retraso, las cuales no excederán del monto de la garantía de buen cumplimiento, pudiendo la dependencia convocante iniciar el procedimiento de rescisión dentro de los quince días hábiles siguientes a aquél en que se hubiere agotado el monto límite de aplicación de las penas convencionales, haciendo efectiva la garantía de cumplimiento del mismo.

El pago de los insumos quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que el licitante adjudicado deba efectuar por concepto de penas convencionales. Cuando el incumplimiento de las obligaciones del proveedor no derive del atraso, sino por otras causas establecidas en el contrato, se iniciará en cualquier momento posterior al incumplimiento, la rescisión del mismo.





El pago de las penas deberá ser mediante cheque certificado o transferencia bancaria a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima en Moneda Nacional y eliminando centavos. El proveedor adjudicado deberá realizar el pago de la pena convencional en el momento de la entrega del producto en el lugar y con la persona señalado por la convocante. La Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal le indicará por escrito el monto de la pena correspondiente.

El proveedor adjudicado deberá realizar el pago de la pena convencional en el momento de la entrega del producto en el lugar y con la persona señalado por DIF Estatal. La Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal le indicará por escrito el monto de la pena correspondiente.

El pago se realizará por el proveedor adjudicado, a través de cheque certificado o transferencia bancaria en la cual indique la Dirección de Administración y Finanzas del DIF Estatal Colima a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima.

El pago de los bienes quedará condicionado, proporcionalmente, al pago que el proveedor deba efectuar por concepto de penas convencionales.

Cuando el incumplimiento de las obligaciones del proveedor 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.

19. PROHIBICIÓN DE NEGOCIACIÓN DE LAS BASES Y PROPUESTAS.

Ninguna de las condiciones contenidas en las presentes bases, así como en las proposiciones presentadas por los licitantes, no podrán ser negociadas, conforme a lo dispuesto en el artículo 32, fracción XXXII de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

20. CONTROVERSIAS.

Las controversias que se susciten con motivo de esta licitación se resolverán con apego a los procedimientos previstos en el CAPÍTULO VII de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima.

21. RECOMENDACIONES.

Se sugiere a los licitantes, se presenten al acto de presentación y apertura de propuestas **media hora antes a realizar su registro.**



22. ASISTENCIA A LOS ACTOS PUBLICOS DE LA LICITACIÓN

A los actos de carácter público de las licitaciones podrán asistir los licitantes cuyas propuestas hayan sido desestimadas durante el procedimiento de contratación, así como cualquier persona que sin haber adquirido las bases manifieste su interés de estar presente en dichos actos, bajo la condición de que deberán registrar su asistencia y abstenerse de intervenir de cualquier forma en los mismos. De la misma manera y a los mismos actos podrán asistir representantes de las cámaras, colegios o asociaciones profesionales u otras organizaciones no gubernamentales.

ATENTAMENTE
COLIMA, COL. 14 DE ENERO DE 2026

MAESTRA DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA
PRESIDENTA DEL COMITÉ DE ADQUISICIONES
ARRENDAMIENTOS Y SERVICIOS DEL DIF ESTATAL

VO.BO.:

ELABORÓ

LICDA. ELIZABETH RÍOS CHÁVEZ

Encargada de la Dirección De
Administración Y Finanzas.

C.P. MARÍA ISABEL GÓMEZ GUERRERO

Encargada de la Jefatura del Departamento
de Adquisiciones y Suministros

REVISÓ FUNDAMENTACIÓN:

ASESOR TÉCNICO:

LIC. RAFAEL CONTRERAS OCHOA

Director de Asistencia Jurídica

LICDA. ISIS YUNNEN UGARTEALEJO

Directora de Sistemas Municipales,
Alimentación y Desarrollo Comunitario.



1856-2026



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



ANEXO 1

PROPUESTA TÉCNICA

PAQUETE ÚNICO

“CANASTAS ALIMENTARIAS”

N°	Partida	Insumo	N° de unidades entregadas por canasta	Presentación del insumo	Marca ofertada
Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1,000 días y Primera Infancia					
1	Canasta alimentaria para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	Sardina en salsa de tomate	2	Lata de 425 gramos	
		Frijol en grano pinto	1	Bolsa de 1 kg	
		Huevo con cascara	500	Gramos	
		Pollo en piezas	1	Charola de 500g	
		Avena en hojuela entera grande	1	Bolsa de 500g	
		Leche descremada ultrapasteurizada	4	Litros	
		Arroz pulido	1	Bolsa de 1 kg	
		Lenteja en grano	1	Bolsa de 500g	
		Chayote y/o zanahoria*	1	Kilogramo	
		Cebolla	1	Kilogramo	
		Pera	1	Kilogramo	
		Manzana	2	Kilogramo	
		Jitomate saladet	1.5	Kilogramo	
		Cacahuete sin cascara	1	Paquete de 450 g	
		Chile poblano y/o calabacita*	1	Kilogramo	
2	Canasta alimentaria para lactantes de 6 a 24 meses de edad	Frijol en grano pinto	1	Bolsa de 1kg	
		Arroz entero pulido	1	Bolsa de 1kg	
		Pollo (muslo, pierna o pechuga)	1	Charola de 1kg	
		Lenteja en grano	2	Bolsa de 500 g	
		Avena en hojuela entera grande	1	Bolsa de 500 g	
		Papa	2	Kilogramos	
		Manzana	1	Kilogramos	
		Plátano	1	Kilogramos	
		Chayote	1	Kilogramo	
		Zanahoria, calabacita o ambos*	1.5	Kilogramo	
3	Niñas y niños de dos a cinco años 11 meses	Frijol en grano pinto	1	Bolsa de 1 kg	
		Arroz entero pulido	1	Bolsa de 1 kg	
		Leche descremada ultrapasteurizada	6	Tetrapack de 1 L	
		Papa	2	Kilogramos	

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



		Lenteja en grano	2	Bolsa de 500 g	
		Huevo con cascarón	1.5	Kilogramos	
		Manzana	1	Kilogramos	
		Pera	1	Kilogramos	
		Zanahoria, calabacita o ambos*	1.5	Kilogramos	
		Chayote	1	Kilogramos	
<div>Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad</div>					
4	<div>Canasta alimentaria para la población objetivo del programa (apartado 8.3 de la EIASADC 2026)</div>	Sardina	2	Lata de 425g	
		Frijol en grano pinto	2	Bolsa de 1kg	
		Huevo con cascarón	1	Kilogramos	
		Leche descremada ultrapasteurizada	4	Litros	
		Arroz entero pulido	1	Bolsa de 1kg	
		Avena en hojuela entera grande	1	Bolsa de 500g	
		Lenteja en grano	2	Bolsa de 500g	
		Cebolla	1	Kilogramos	
		Manzana	2	Kilogramos	
		Pera	1	Kilogramos	
		Chayote, zanahoria o ambos*	1	Kilogramos	
		Jitomate	1.5	Kilogramos	
		Chile poblano, calabacita o ambos*	1	Kilogramos	
<div>Programa Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre</div>					
5	<div>Programa Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre</div>	Sardina	3	Lata de 425 g	
		Frijol en grano pinto	1	Bolsa de 1 kg	
		Atún en agua en hojuelas	5	Lata de 130 g	
		Avena en hojuela entera grande	1	Bolsa de 500 g	
		Leche descremada ultrapasteurizada	4	Tatrapack de 1 L	
		Arroz entero pulido	1	Bolsa de 1kg	
		Lenteja en grano	2	Bolsa de 500 g	
		Chayote, zanahoria o ambos*	1	Kilogramos	
		Manzana	2	Kilogramos	
		Jitomate	1	Kilogramos	
		Cebolla	1	Kilogramos	
		Pera	1	Kilogramos	

*En función de la temporada con el fin de que los insumos cumplan con los criterios de calidad.

Las marcas que oferte el licitante, en caso de ser adjudicado, no podrán sustituirse durante la vigencia del contrato.



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

Cabe señalar que la conformación de las canastas estará sujeta a la autorización de DIF Nacional. En caso de existir observaciones o sugerencias de sustitución de algún insumo, éstas deberán atenderse y formalizarse en tiempo y forma previo a la primera entrega, de conformidad con el calendario de distribución. Cualquier modificación autorizada será notificada mediante oficio y en ningún caso deberá afectar el monto total del costo de la canasta.

NOTA: LOS PARTICIPANTES DEBERÁN PRESENTAR, EL DÍA 04 DE FEBRERO EN EL ACTO DE APERTURA DE PROPUESTAS, 1 MUESTRA FÍSICA DE LOS INSUMOS NO PERECEDEROS O PROCESADOS CONTENIDOS EN EL ANEXO TÉCNICO 1, IDENTIFICANDOLA CON EL NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL LICITANTE, EN LA PRESENTACIÓN REFERIDA EN LAS BASES.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD



1856-2026



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

DOCUMENTACIÓN COMPLEMENTARIA:

1. Manifestar por escrito BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que cuenta con una persona como contacto para que personal de la Coordinación de los Programas Alimentarios, dependiente del DIF Estatal, esté en constante comunicación para cubrir necesidades en caso de contingencia y/o emergencia, y/o aclaraciones. (Las 24 horas los 365 días del año).



1856-2026



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

ANEXO 2

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD



1856-2026



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

MANUAL DE
ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
DE LOS INSUMOS QUE
CONFORMAN LOS APOYOS
ALIMENTARIOS
2026

DIRECTORIO

■ ■ ■

Mtra. Diana Xally Yael Zepeda Figueroa

Directora General del DIF Estatal

Licda. Isis Yunnuen Ugarte Alejo

Directora de Sistemas Municipales, Alimentación y
Desarrollo Comunitario

Licda. Blanca Angélica Castrejón Acevedo

Coordinadora de los Programas Alimentarios

Elaborado por:

L.N Amairani Sánchez Aguayo

Responsable de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria

INTRODUCCIÓN

México, como en otros países del mundo, tiene presencia de enfermedades relacionadas problemas asociados con la alimentación, la nutrición y excesos, actualmente enfrenta el reto de generar un cambio y modificar la perspectiva en el cual se entienda que la salud es la ausencia de la enfermedad y también que la alimentación no consiste sólo en comer para saciar el hambre, sino en consumir alimentos que nutran a nuestro organismo de una manera equilibrada.

El Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (SNDIF) a lo largo de los años ha desarrollado estrategias y herramientas que contribuyen a disminuir y prevenir enfermedades generadas por una mala alimentación. Como parte de dichas acciones se encuentra la promoción de una alimentación correcta a través de los Programas Alimentarios, los cuales se operan en coordinación con los Sistemas para el Desarrollo Integral de la Familia Estatales (SEDIF) y los Sistemas Municipales (SMDIF), mediante la entrega de apoyos alimentarios con calidad nutricia, menús y acciones de orientación alimentaria.

Bajo esta visión y, de conformidad con la Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario (EIASADC) del año 2025, el SEDIF Colima, a través de la Dirección de Sistemas Municipales Alimentación y Desarrollo Comunitario, establece como uno de sus objetivos estratégicos principales el contribuir al acceso y consumo de alimentos nutritivos e inocuos a personas de atención prioritaria, por lo que de acuerdo con la normatividad aplicable, le corresponde desarrollar instrumentos para la operación, seguimiento y evaluación de los programas alimentarios.

Mediante esta estrategia se permiten formular lineamientos y documentos normativos que permitan regular la operación de estos programas a nivel estatal, conforme a las prioridades de asistencia social alimentaria, con la finalidad de determinar la composición de sus apoyos alimentarios y menús, de acuerdo con los criterios de calidad nutricia y brindar apoyos alimentarios con insumos que cumplan con las Especificaciones Técnicas de Calidad.

En el presente manual se desarrollan las especificaciones técnicas de calidad e inocuidad, con base a información de la normatividad oficial mexicana, las normas mexicanas y reglamentos internacionales, con el fin de reducir riesgos de contaminación por agentes físicos, químicos y biológicos, resultado de la adulteración, o derivado de un manejo inapropiado de los insumos alimenticios.

REQUISITOS GENERALES

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 los 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.

- 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.

TRANSPORTE

- 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 contra la lluvia.

- Las materias primas deben inspeccionarse y clasificarse antes de ser entregadas y deben efectuarse pruebas de laboratorio.

ENTREGA

- Todo tipo de alimento debe ser entregado con un etiquetado que cumpla con las características establecidas. La dirección de la corriente del aire no debe ir nunca de un área sucia a un área limpia. Debe proveerse una ventilación adecuada.

GENERALIDADES DEL ETIQUETADO

Con la finalidad de cumplir con los perfiles nutrimentales de acuerdo con lo establecido 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, en donde se 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 lo cual es indispensable que ningún producto tenga sellos de advertencia. De igual forma, la información contenida en las etiquetas de los alimentos deberá ser veraz, así como 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 contienen la etiquetas deben indicarse con caracteres claros, visibles, indelebles, en colores contrastantes y fáciles de leer por el beneficiario; cumpliendo con lo siguiente (esto no aplica en especias y de hierbas aromáticas, y cuando los productos pequeños en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm²):



En 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 la o el beneficiario.



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.

3

Declaratoria de ingredientes o aditivos

1. Debe ir encabezada o precedida por el Término “Ingredientes”.

2. Los ingredientes se enumeran por orden cuantitativo decreciente.

3. Se tendrá 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.

4. Debe incluirse todo aditivo que haya sido empleado en los ingredientes, contemplando utilizar su nombre común.

4

**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.

5

**Nombre, denominación o razón social y
domicilio**

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.

6

País o lugar de Origen

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.



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.

Debe cumplir con lo siguiente:



1. El día y el mes para los productos de duración máxima de tres meses.
2. El mes y el año para productos de duración superior a tres meses.
3. La fecha debe estar precedida por una leyenda que especifique la fecha de caducidad o de consumo preferente.
4. 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



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

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



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.

11

Imagen 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.

12

Instrucciones de uso

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

13

Imagen Institucional

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”.

La leyenda “Este producto puede causar alergia e intolerancia a su consumo” aplica únicamente para los productos que marca la NOM-051-SCFI-SSA1-2010.

Número telefónico o correo electrónico para que, en caso de presentarse alguna queja y/o

14

Datos de contacto del SEDIF

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.

15

Condiciones para la conservación del alimento

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194- SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: “consérvese en refrigeración”, “consérvese en congelación”, “una vez descongelado, no debe volver a congelarse” o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

LINEAMIENTOS EN LA IMAGEN GRÁFICA Y DIFUSIÓN

La difusión de las acciones que se lleven a cabo en los programas con recurso del Ramo General 33 FAM-AS, deberán identificarse con el Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, el SNDIF y del SEDIF Colima, de acuerdo a lo dispuesto en 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 alimentarios, 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:

“[...]Todo el gasto en comunicación social relacionado con la publicidad que se adquiriera para estos programas, por parte de las Dependencias y Entidades, así como aquél relacionado con los recursos presupuestarios federales que se transfieran a las entidades federativas, municipios y las demarcaciones territoriales de la Ciudad de México, que se aplique a través de anuncios en medios electrónicos, impresos, complementarios o de cualquier otra índole, deberá señalar que se realiza con los recursos federales aprobados en este Presupuesto de Egresos [...]”

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 134º constitucional.

Durante los procesos electorales, el SEDIF Colima deberá atender los criterios y disposiciones que emita, en primera instancia, el Instituto Nacional Electoral, en segundo lugar, las autoridades competentes en materia electoral de las Entidades Federativas, así como a los documentos de apoyo que genere el SNDIF para tales fines, a través de la DGADC.

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Es importante recalcar que la tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio y no debe contener plomo.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Con la finalidad de verificar que los insumos alimenticios entregados en los programas alimentarios de la EIASADC cumplan con los parámetros establecidos en las especificaciones técnicas de calidad, así como en la normatividad vigente, se deberán realizar análisis de laboratorio a todos los insumos procesados, por lo menos dos veces durante el ejercicio fiscal, contemplando lo siguiente:

- Una vez hecha la selección de proveedores (Análisis de licitación): deberán de ser entregados y analizados por un laboratorio acreditado, con una vigencia máxima de 3 meses antes de la fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.

- Derivado del análisis de licitación, se llevará a cabo el análisis de seguimiento, donde se entregarán los análisis al laboratorio para analizarse con un máximo de 2 meses antes de fecha de entrega señalada en el calendario anual de informes.
- En los análisis de seguimiento, el SEDIF Colima realizará el muestreo aleatorio y envío de las muestras a los laboratorios certificados.
- La presentación y marca de los insumos seleccionados deberá tener concordancia en ambas ocasiones. En caso de presentarse cambios se notificará a la DGADC.
- Los reportes de los análisis deberán presentarse de manera clara, sin tachaduras o enmendaduras y estar identificados por el laboratorio con el nombre o denominación del insumo, contenido neto, marca, fecha de recepción de la muestra, fecha de emisión de resultados, fecha de caducidad y número de lote del insumo.

Es importante señalar que los análisis deberán ser realizados por laboratorios certificados en el ramo de alimentos, por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluye a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). Disponibles para su consulta en <https://www.gob.mx/cofepris/documentos/relacion-de-terceros-autorizados> y https://www.ema.org.mx/portal_v3/.

Por lo que, al momento de participar, estará obligado a contar con un documento que compruebe la certificación y su vigencia.

CRITERIOS DEL PROCESO PRODUCTIVO

Con el objetivo 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 y/o la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

• CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DE LOS INSUMOS:

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

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia/Aspecto	Color, olor y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor y aspecto, de acuerdo 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	Vencido
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 y evidencia de plaga

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. Todo el proceso se llevará a cabo en vehículos limpios, protegidos de contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos y biológicos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL

Aceite vegetal comestible

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

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

Características fisicoquímicas

Determinación	Aceite vegetal comestible
Contenido neto	500 ml.
Ácidos grasos libres (como ácido oleico)	0.05%
Humedad y materia volátil	0.05%
Índice de peróxido*	1.0 meq/kg
Impurezas insolubles	0.02%
Ácidos grasos trans	3.5%

*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

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

Materia extraña

El producto debe estar libre 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.

Condiciones de almacenamiento

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

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

ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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

Referencias

1. Norma para Aceites Vegetales Especificados CXS 210-1999. Enmendada en 2022.
2. Norma Mexicana NMX-F-808-SCFI-2018 Alimentos - Aceite Vegetal Comestible – Especificaciones.
3. Norma Mexicana NMX-F-475-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro De Canola – Especificaciones.
4. Norma Mexicana NMX-F-050-SCFI-2013 Alimentos – Aceite Comestible Puro De Girasol Alto y Medio Ácido Oleico-Especificaciones.
5. Norma Mexicana NMX-F-030-SCFI-2018 ALIMENTOS - Aceite Comestible Puro De Maíz – Especificaciones.
6. Norma Mexicana NMX-F-252-SCFI-2017 Alimentos – Aceite Comestible Puro De Soya- Especificaciones.
7. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
8. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

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

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.

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
Manchados 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 del grano	Largo: 6.60 a 7.49 mm

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas totales	20 µg/kg

Impurezas y materia extraña

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

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

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

Vida de anaquel

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

Condiciones de almacenamiento

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

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

ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, solo se permitirá el uso de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20105, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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

Referencias

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

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

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

Características microbiológicas

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

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	500 g.
Actividad enzimática	Negativa
Ácidos grasos libres	Máximo 10%
Humedad	Máximo 12.0%
Cenizas	Máximo 2.0%

Extracto etéreo	Mínimo 5.0%
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g
Proteínas (N X 5.83)	Mínimo 10.0%
Fibra dietética*	Mínimo 6%

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

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

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

Materia extraña

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

Condiciones de almacenamiento

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

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2015, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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

Referencias

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

Frijol en grano

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.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico de la variedad de grano sano, seco y limpio.
Apariencia/Aspecto	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo con la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.
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.

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite (%)
Contenido neto	1 kg.
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otro	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	

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

Características toxicológicas

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

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 seis meses a partir de su recepción en el SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

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

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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

Referencias

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

Garbanzo seco

Descripción

Los garbanzos secos corresponden a las semillas de la planta *Cicer arietinum* L., pueden ser de color crema, amarillos, marrón, negros 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.

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del grano sano, seco y limpio.

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.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite (%)
Contenido neto	500 g.
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otro	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80
Manchados	0.50

Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

Materia extraña

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

Vida de anaquel

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

Condiciones de almacenamiento

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

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

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

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en

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

Procesos

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

Referencias

1. De La Cruz-Medidna, J., Del Angel-Coronel, O. (2014) Operaciones postcosecha en garbanzo. Instituto Tecnológico de Veracruz, Disponible en: http://www.ipcinfo.org/fileadmin/user_upload/inpho/compendium/docs/Post_Harvest_Compendium_GARBANZO 2011-es-sm.pdf
2. Norma Mexicana NMX-FF-038-SCFI-2016 Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano - Fabáceas – Frijol (*Phaseolus Vulgaris* L.) - Especificaciones y Métodos de Prueba.
3. Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

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

Características	Especificación
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.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño.

Aspecto/Apariencia	Deber ser granuloso, característico del producto.
--------------------	---------------------------------------------------

Características microbiológicas

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

Características fisicoquímicas

Especificación	Limites (%)
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
Sodio	Menor a 300 mg/100g de producto ⁶
Fibra dietética total en base húmeda	Mínimo 5

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

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

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

Nutrimento	Nivel mínimo de adición mg/kg de harina	Fuente recomendada
Ácido fólico	2	Ácido fólico

Hierro (como ion ferroso)	40	Sulfato o fumarato ferroso
Zinc	40	Óxido de zinc

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Arsénico	0.3
Aflatoxinas	12 µg/kg

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

Materia extraña

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

Vida de anaquel

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

Condiciones de almacenamiento

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

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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

Referencias

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

Lenteja en grano

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.

Características sensoriales

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

Color	Característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia.
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.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto/Apariencia	Semillas sanas, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite (%)
Contenido neto	500 g.
Humedad	8.5 a 13.0 (+/- 0.5)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.25
Otro	0.05
Total	0.30
Granos dañados	
Agentes meteorológicos	0.70
Hongos	0.20
Insectos y roedores	0.40
Desarrollo germinal	0.00
Total	1.30
Variedades	
Contrastantes	0.50
Afines	1.00
Total	1.50
Granos defectuosos	
Partidos o quebrados	0.80

Manchados	0.50
Ampollados	0.70
Total	2.00
Presencia de plaga	0.00
Suma total	5.10

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.1
Cadmio	0.1

Materia extraña

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

Vida de anaquel

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

Condiciones de almacenamiento

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

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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

Referencias

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

Pasta para sopa

Descripción

Se define la pasta como el producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación.

Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum*, (también denominados, cristalinos).

Características sensoriales

Características	Especificación
Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.

Sabor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo (UFC/g)
Hongos	100
Levaduras	100
Coliformes totales	<10
E. coli	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	200 g.
Humedad	Máximo 12.5%
Proteína (N X 5.7)	Mínimo 11%
Cenizas	Máximo 1.1%

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

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

Materia extraña

El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos. Los límites permitidos son los siguientes: Para el caso de materia extraña se acepta un promedio de 1.5% o más, al pasar el producto a través de una malla del número 20.

Vida de anaquel

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

Condiciones de almacenamiento

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

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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

Referencias

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

2. Norma Mexicana NMX-F-023-NORMEX-2002 Alimentos-Pasta- Características, Denominación, Clasificación Comercial y Métodos de Prueba.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

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

Características	Especificación
Color	Característico del producto, amarillo-marrón.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Apariencia	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamientos.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo (UFC/g)
Hongos	200
Levaduras	150
Coliformes totales	<10
E. coli	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	200 g.
Humedad	Máximo 13%
Proteína (N X 5.7)	Mínimo 13%
Cenizas	Máximo 1.25%
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30 g (6%)

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Aflatoxinas	20 µg/kg

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

Materia extraña

El producto deberá estar exento de materia extraña pesada, como vidrios, metales, astillas, plásticos o parásitos. Los límites permitidos son los siguientes: Para el caso de materia extraña se acepta un promedio de 1.5% o más, al pasar el producto a través de una malla del número 20.

Vida de anaquel

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

Condiciones de almacenamiento

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

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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

Referencias

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

Soya texturizada

Descripción

La soya texturizada es un producto que se obtiene a partir de la extrusión de harina desgrasada, concentrada o aislada de soya. La extrusión es un proceso en

el cual, mediante el uso de presión, temperatura y humedad se modifica la estructura de la proteína de soya para obtener un producto compacto, cuando se hidrata, se puede emplear en diversos usos en el ámbito alimenticio.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Debe ser característico de la composición del producto.
Olor	Debe ser característico de la composición del producto.
Sabor	Debe ser característico de la composición del producto.
Aspecto	Debe ser característico de la forma física y composición del producto.

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
Mesófilos aeróbicos	20,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g
Mohos (hongos)	50 UFC/g
Levaduras	50 UFC/g
Salmonella spp	Ausente en 25 g
E. coli	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Tipo de soya	Soya texturizada a partir de concentrado
Contenido neto	Kg.
Humedad (%)	Máximo 10
Proteína (NX6.25) BS (%)	Mínimo 65
Extracto etéreo BS (%)	Máximo 5
Cenizas BS (%)	Máximo 8
Fibra cruda BS (%)	Máximo 6

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5

Cadmio	0.1
Mercurio	1.0

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

Materia extraña

El producto debe 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 los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

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

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, se deberá indicar en la declaración de ingredientes cuando el contenido de proteína sea del 65% como concentrado de soya y cuando el contenido de proteína sea de 90% como aislado de soya.

Procesos

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

Referencias

1. Norma Mexicana NMX-F-800—SCFI-2017. Alimentos- Proteína texturizada de soya- Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
2. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.

Cacahuete pelado

Descripción

Para fines de esta ETC, se consideran oleaginosas a las semillas o la parte del fruto comestible de las plantas o árboles, limpias, sanas, con o sin cáscara o cutícula, tostada u horneada, que se consumen de forma directa y se encuentran listas para su consumo. Como ejemplo se tienen las siguientes: semillas de calabaza, semillas de girasol, cacahuete, almendras, ajonjolí, entre otras.

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

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

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

Características fisicoquímicas

Especificación	Límite
Contenido neto	450 g.
Humedad	Cacahuates sin cáscara: Máximo 9%
Índice de peróxidos	Cacahuates: 5 meq/kg
Sodio	Menor a 90 mg/30 g de producto

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	0.5
Cadmio	0.1
Arsénico	0.2
Mercurio	0.01
Aflatoxinas	15 µg/kg

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

Materia extraña

El insumo deberá estar exento de materia extraña.

Vida de anaquel

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

Condiciones de almacenamiento

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

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
2. Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.
3. Norma Mexicana NMX-FF-093-SCFI-2011 Productos Alimenticios no Industrializados Para Consumo Humano – Nuez Pecanera [Carya Illinoensis, (Wangenh) K. Koch] Sin Cascara – Especificaciones y Métodos de Prueba.

4. Norma del Codex para el Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada en 2019.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
7. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
8. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN ANIMAL

Atún en agua en hojuelas

Descripción

Es el producto alimenticio elaborado con la carne procedente del atún aleta amarilla. El producto podrá tener las siguientes formas de presentación: compacto, en trozos, en hojuelas o desmenuzado, En caso de que el producto contenga medio de cobertura, éste deberá de ser agua. Deberá ser envasado en recipientes cerrados herméticamente, pudiendo ser lata o envase retornable.

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.
Textura	Deberá de ser de consistencia de firme a blanda; de acuerdo a la denominación del producto, se puede presentar con o sin forma definida
Sabor	Debe de ser agradable y característico de acuerdo a la denominación del producto. Exento de sabores desagradables por contaminación o adulteración.
Apariencia/Aspecto	Debe ser en hojuelas y que cumpla con lo indicado en la NOM-235-SE-2020.

Características microbiológicas

Características microbiológicas	Limites (UFC/g)
---------------------------------	-----------------

Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	130 g.
Masa drenada	90 g.
Sodio	Menos 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

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

Materia extraña

El producto debe 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.

Condiciones de almacenamiento

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

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

de aquellos autorizados por COFEPRIS para su aplicación en establecimientos donde se procesan alimentos.

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-235-SE-2020, Atún y bonita preenvasados-Denominación- Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
3. Norma Mexicana NMX-F-220-SCFI-2011, Productos de la pesca productos alimenticios para consumo humano atunes y pescados similares enlatados en aceite especificaciones.
4. Norma Mexicana NMX-F-524-SCFI-2011, Productos de la pesca atún empacado en envases flexibles retornables especificaciones.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
6. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
7. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.

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

Carne congelada, Bistec de res

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.

El bistec de res es un corte de carne delgado versátil y popular. El corte puede ser del lomo, cadera y pierna.

Características sensoriales

Características	Especificación
	Carne de res
Color	Rojo brillante
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No aplica	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de bovinos.
Clenbuterol	Ausencia	Productos de ganado bovino.

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

Materia extraña

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.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 18°C° para productos congelados.

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: “consérvese en refrigeración”, “consérvese en congelación”, “una vez descongelado, no debe volver a congelarse” o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-20092** y la **NOM-194-SSA1-2004**.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS- 193-1995, enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Carne congelada, Carne molida de res

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 hace de diversas partes, comúnmente de cortes menos tiernos como pecho, falda, costillar, etc.

Características sensoriales

Características	Especificación
	Carne de res

Color	Rojo brillante
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Carne molida	5000 UFC/g	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de bovinos.
Clenbuterol	Ausencia	Productos de ganado bovino.

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

Materia extraña

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.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 18°C para productos congelados.

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: “consérvese en refrigeración”, “consérvese en congelación”, “una vez descongelado, no debe volver a congelarse” o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009** y la **NOM-194-SSA1-2004**.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS- 193-1995, enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Carne congelada, Lomo de cerdo

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.

El lomo de cerdo es un corte de carne que proviene de la parte dorsal del cerdo, específicamente de la zona superior de la espalda, justo debajo de la piel y sobre las costillas.

Características sensoriales

Características	Especificación
	Carne de cerdo
Color	Rosa pálido
Apariencia/Aspecto	Característico
Textura	Firme
Olor	Característico del tipo de carne, sin olores agrios o putrefactos.

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No aplica	Ausente
Parásitos		
Producto	Parasito	Límite máximo
Carne de cerdo	Cisticerco	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
-----------------------	---------------

Contenido neto	Kg.
----------------	-----

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de porcinos.

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

Materia extraña

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.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 18C° para productos congelados.

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-20092** y la **NOM-194-SSA1-2004**.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS- 193-1995, enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Filete de pescado (congelado)

Descripción

Es la porción muscular del pescado fresco, sano, limpio, libre de ventrecha, con o sin piel y escamas, de acuerdo a la presentación, obtenido mediante un corte paralelo a la columna vertebral.

En caso ser congelado fue sometido a un proceso de congelación rápida capaz de producir en su centro térmico una temperatura de menos 18°C.

El pescado a utilizar será la tilapia.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Debe ser uniforme, exento de coloraciones extrañas por contaminación o adulteración.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables que denoten descomposición o contaminación.
Sabor	Agradable característico del producto, exento de sabores desagradables por contaminación o alteración.
Textura	Debe ser firme, elástica y característica del producto, no debe presentarse ni dura ni masuda.

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	Kg.
Nitrogeno amoniacal	35 mg/100 g

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo
<i>Coliformes fecales</i>	400 NMP/g
<i>E. coli</i>	400 NMP/g
<i>Vibrio cholerae</i>	Ausente en 50 g
<i>Vibrio cholerae O:1</i>	Ausente en 50 g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 50 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente en 50 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	1000 UFC/g
<i>Enterotoxinas estafilococcicas</i>	Negativas
<i>Parásitos del género Gnathostoma y Paragonimus</i>	Ausente
<i>Parásitos con cápsula >3mm de diámetro</i>	2/kg de muestra

<i>Parásitos no encapsulados >10mm de longitud</i>	1/kg de muestra
-------------------------------------------------------	-----------------

Características toxicológicas

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Cadmio	0.5
Metilmercurio	1.0
Plomo	0.5
Histamina	100

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

Materia extraña

El producto debe 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 siete días para el producto fresco y tres meses para productos congelados, a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El producto se deberá de mantener en refrigeración a una temperatura máxima de 4°C. En caso de ser congelado la temperatura máxima deberá ser de menos 18°C.

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el insumo deberá dar cumplimiento a lo especificado en el numeral 11 de la NOM- 242-SSA1-2009, donde se indica que la etiqueta debe contener leyendas de conservación como: “Manténgase en refrigeración a máximo 4°C” o “Consérvese en congelación a una temperatura máxima de - 18°C” u otras análogas.

Procesos

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

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-536-2004, Productos de la Pesca- Filete de Pescado Congelado.
3. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
4. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Carne congelada, Hígado de pollo

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.

El hígado de pollo es una pequeña víscera de color rojo oscuro con una textura ligeramente granulada. Tiene aproximadamente el tamaño de una pelota de golf y tiene un sabor ligeramente amargo.

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No aplica	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de aves.

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

Materia extraña

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.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 18°C para productos congelados.

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: “consérvese en refrigeración”, “consérvese en congelación”, “una vez descongelado, no debe volver a congelarse” o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-20092** y la **NOM-194-SSA1-2004**.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS- 193-1995, enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Carne congelada, Pechuga de pollo

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.

Es la parte delantera y más carnosa del pollo, ubicada en el pecho junto el esternón y las costillas, carne blanca y magra.

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No aplica	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de aves.

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

Materia extraña

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.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 18C° para productos congelados.

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: “consérvese en refrigeración”, “consérvese en congelación”, “una vez descongelado, no debe volver a congelarse” o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009** y la **NOM-194-SSA1-2004**.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS- 193-1995, enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

Carne congelada, 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 utiliza la mayoría de las partes de pollo, en este caso se utilizará pierna, muslo, pechuga y ala.

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

Bacterias (Límites máximos)		
Producto	E. coli	Salmonella en 25 g
Congelado	No aplica	Ausente

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	Kg.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)	Producto
Plomo	0.1	Carne de aves.

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

Materia extraña

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.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe mantener la cadena de refrigeración a una temperatura máxima de 4°C, para productos frescos y una máxima de menos 18C° para productos congelados.

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa", cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, la etiqueta deberá dar cumplimiento a lo establecido en el numeral 9 de la NOM-194-SSA1-2004, donde se indica que se debe colocar la denominación genérica y específica del producto, por ejemplo: cerdo-chuleta, res-falda, pollo-pierna y leyendas de conservación: "consérvese en refrigeración", "consérvese en congelación", "una vez descongelado, no debe volver a congelarse" o leyendas equivalentes, según corresponda y de acuerdo al proceso a que haya sido sometido el insumo.

Procesos

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su

contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-20092** y la **NOM-194-SSA1-2004**.

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-194-SSA1-2004, Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS- 193-1995, enmendada 2019.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Norma Oficial Mexicana NOM-213-SSA1-2018, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados y los establecimientos dedicados a su proceso. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.

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	Kg.
Cascarón	<ul style="list-style-type: none">• 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
Salmonella	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

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

Materia extraña

El producto debe 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 quince días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias.
Se recomienda que el insumo se mantenga en refrigeración en equipos a una temperatura máxima de 7°C.

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el envase deberá dar cumplimiento a lo estipulado en el numeral 10 de la NOM-159-SSA1-2016, donde se señala, entre otros requisitos, indicar la fecha de postura y fecha de consumo preferente del insumo.

Procesos

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

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-159-SSA1-2016. Productos y servicios. Huevo y sus productos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Método de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-FF-127-SCFI-2016. Productos avícolas huevo fresco de gallina especificaciones y métodos de prueba.
3. Tabla de límites máximos de residuos, 2020 referida en artículo 7 del Acuerdo por el que se establecen los criterios para determinar los límites máximos de residuos tóxicos y contaminantes, de funcionamiento de métodos analíticos, el Programa Nacional de Control y Monitoreo de Residuos Tóxicos en los bienes de origen animal, recursos acuícolas y pesqueros, y Programa de Monitoreo de Residuos Tóxicos en animales, así como el módulo de consulta, los cuales se encuentran regulados por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.

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

Leche descremada 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

Características	Especificación
Denominación comercial	Descremada
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor	Agradable y característico de leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.
Apariencia/Aspecto	Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos.

Características microbiológicas

Características	Límite máximo
Denominación comercial	Descremada
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

Características	Limites
Denominación comercial	Descremada
Grasa butírica (g/L)	Máximo 5

Densidad a 15 °C (g/mL)	Min. 1.031
Contenido neto (L)	1 L.
Acidez (como ácido láctico) (g/L)	Máximo 1.7 Mínimo 1.3
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)	Máximo 52 Mínimo 43

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 cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010.

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 físicoquímicas, 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 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 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	Limite
Denominación comercial	Descremada
Derivados clorados	Negativo
Sales cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehido	Negativo
Antibióticos	Negativo

Contaminantes químicos	Limite
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

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

Materia extraña

El producto debe 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 los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Condiciones de almacenamiento

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

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Asimismo, el insumo deberá incluir las leyendas de conservación “Consérvese en lugar fresco y seco”. “No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase”. “Refrigérese después de abrirse” o leyendas equivalentes, como se indica en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010.

Procesos

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

Referencias:

1. Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-130-SSA1-1995, Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios

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

Queso panela

Descripción

El producto elaborado a partir de la cuajada proveniente de la leche fresca o en polvo, entera, parcialmente descremada o descremada, estandarizada o no, sometida a un tratamiento térmico que garantice su inocuidad, a la cual se le puede adicionar cloruro de calcio, cuajo y/o cultivos de bacterias lácticas; la cuajada obtenida es cortada, salada y moldeada.

Es un queso de consistencia blanda y suave, con aroma agridulce. Este queso no puede contener grasa y proteínas de origen diferente al de la leche, ni almidones, ni féculas.

Características sensoriales

Característica	Especificación
Color	Blanco, cremoso característico del producto.
Olor	Suave, característico del producto, sin olores ajenos.
Consistencia	Untable hasta rebanable.
Sabor	Suave, característico, sin sabores ajenos.

Características microbiológicas

Especificación	Limite
<i>Staphylococcus aureus</i>	1,000 UFC/g
<i>Mohos y levaduras</i>	500 UFC/g
<i>Salmonella spp.</i>	Ausente en 25 g
<i>Escherichia coli</i>	100 UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausente en 25 g
<i>Enterotoxina estafilocócica</i>	Negativa

Características fisicoquímicas

Especificación	Limite
Contenido neto	Pieza
Proteína	Mínimo 17%
Grasa*	Mínimo 20%
Humedad**	Mínimo 59%

Sodio	Menor a 300 mg/100 g de producto
Fosfatasa residual	Máximo 12 UF/g

- *El contenido de grasa puede ser menor si se usa leche parcialmente descremada o descremada.
- ** El contenido de humedad de los productos reducidos en grasa puede incrementarse hasta el 62%.

Características toxicológicas

Contaminantes y metales pesados	Límite máximo
Plomo	0.5 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/L

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

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

Materia extraña

El producto deberá estar exento de materia extraña.

Vida de anaquel

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

Condiciones de almacenamiento

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El producto se deberá de mantener en refrigeración a una temperatura máxima de 7°C.

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-20107, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio.

Procesos

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

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-223-SCFI/SAGARPA-2018, Queso-Denominación, especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
2. Norma Mexicana NMX-F-742-COFOCALEC-2012, Sistema producto leche-alimentos- lácteos Queso panela- denominaciones, especificaciones y métodos de prueba.
3. Norma Oficial Mexicana NOM-243-SSA1-2010, Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
4. Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
5. Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.
6. Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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

Sardina en salsa de tomate

Descripción

Es el producto alimenticio, elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos; libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escama cubierta con salsa de tomate, perteneciente a los siguientes géneros:

- Sardinops spp.
- Etrumeus spp.
- Engraulis spp.
- Opisthonema spp.
- Trachurus spp.

Características sensoriales

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

Características microbiológicas

Especificación	Límite máximo (UFC/g)
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo

Características fisicoquímicas

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

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

Materia extraña

El producto debe 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.

Condiciones de almacenamiento

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

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

Envase y embalaje

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no 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.

Etiquetado

La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en

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

Procesos

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

Referencias

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

ESPECIFICACIONES TECNICAS DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Acelga

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 pecíolo y nerviación central muy desarrollados. Los limbos de las hojas son grandes y redondeados y en ocasiones recubren ligeramente los pecíolos 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.

Especificaciones sensoriales	
Color	Verde vivo.

Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, tierna, 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.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Tolerancia		
Categoría 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.

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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-FF-44-1982, productos alimenticios no industrializados para uso humano - hortalizas en estado fresco - acelga.
2. CONAFRUT-DGEA-DGN-1981. "Informe General del Estudio para Determinar lo Cuadros de Especificaciones de 32 Especies Hortofrutícolas" México, D. F.
3. NORMA Oficial Mexicana NOM-008-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarios para la importación de frutas y hortalizas frescas.
4. Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. NOM-FF-6 Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano -Fruta Fresca - Terminología.
6. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
7. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Aguacate

Descripción

El aguacate (*Persea americana* Mill) perteneciente a la familia de las Lauráceas, es una baya de una semilla oval de superficie lisa o rugosa, de forma ovoide, semiredonda o aperada, de color que va desde el verde mate a negro, de pulpa verde amarillento, suave y de textura no fibrosa, tipo mantequilla. Es rico en proteínas y grasas, con un contenido de 10% a 20% de aceite. Se consume en estado fresco, después de su acondicionamiento o envasado.

El árbol del aguacate es frondoso y de hoja perenne; las flores se agrupan en racimos y cada una abre en dos momentos distintos y separados; es decir, los órganos femeninos y masculinos son funcionales en diferentes tiempos, lo que evita la autofecundación. Cada árbol puede llegar a producir hasta un millón de flores, de las cuales el 0.1% se transforma en fruto.

Es una de las frutas más apreciadas por sus beneficios nutrimentales y su contenido de lípidos (12 a 24%) en comparación con otras frutas, además de aportar minerales al cuerpo, tales como el potasio, el fósforo, el magnesio, el calcio y el sodio.

Los aguacates se designan de acuerdo a su calibre y se clasifican en tres categorías o grados de calidad¹:

- Clase Extra (Suprema)

- Clase I
- Clase II

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Coloración uniforme, del verde mate a negro conforme avanza su madurez fisiológica.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas o magulladas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico del aguacate. Cáscara rugosa o lisa de acuerdo de la variedad, libre de manchas y magulladuras. Forma ovoide o aperada.
Sabor	Característico del aguacate. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico del aguacate, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Estar sanos, exentos de podredumbre o deterioro, que permita ser aptos para el consumo.
Estar limpios, exentos de material extraño visible.
Estar libres de insectos y daños causados por plagas.
Estar exentos de olores y sabores extraños.
Haber alcanzado su grado de madurez fisiológica.
La recolección debe ser manual y cuidadosa.
Si se corta antes de su grado de madurez fisiológica o en heladas, no debe comercializarse para consumo humano.

Tolerancias		
Clase I	-Raspaduras, costras, manchas o quemaduras de sol, que no afecten el aspecto y la conservación del fruto.	Hasta 10% de aguacates que no cumplan los requisitos, pero que cumplan los de grado Clase II.

	-Defectos superficiales leves en no más de 6cm ² , sin afectar la pulpa. -Hasta 5 pústulas de viruela seca por fruto. -Sin quemaduras causadas por el sol o por heladas, libre de daños mecánicos y daños causados por larvas, sin afectar la pulpa.	
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Frutas de hueso: 0.1

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 aguacate, con las condiciones de almacenamiento es:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aproximada
7°C a 12°C	85-90%	7 a 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.

Referencias

1. NMX-FF-016-SCFI-2016 Productos alimenticios no industrializados para uso humano – fruta fresca – aguacate hass (*Persea americana Mill*) – Especificaciones.
2. Herrera-González J., Salazar-García S., Martínez-Flores H., Ruiz-García J. (2017) Indicadores Preliminares de Madurez Fisiológica y Comportamiento Post Cosecha del fruto Aguacate. Revista Fitotecnia Mexicana. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=61051194007>
3. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
4. Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales. (2021). Aguacate, un delicioso fruto con más de 10 mil años de historia. <https://www.gob.mx/semarnat/es/articulos/aguacate-un-delicioso-fruto-con-mas-de-10-mil-anos-de-historia?idiom=es>
5. Norma CODEX para el aguacate CODEX STAN 197-1995.
6. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
7. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
8. Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales, Arias, C., Toledo, J. (2007). Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf>
9. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (2019). Nuestro "oro verde": el aguacate. <https://www.gob.mx/siap/articulos/nuestro-oro-verde-el-aguacate?idiom=es>
10. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

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 de 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
Estar sanos, exentos de podredumbre o deterioro, que permita ser aptos para el consumo.
Estar limpios, exentos de material extraño visible.
Firmes.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar exentos de daños por bajas y/ o altas temperaturas.
Estar libres de descomposición o pudrición.

Características microbiológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Mesofílicos aerobios	<10 UFC
Mesofílicos anaerobios	<5 UFC/g
E. coli	<100 UFC/g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Mohos y levaduras	<100 UFC/g

Características fisicoquímicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
--------------	-----------------------

Humedad	67.5%
Plomo	<0.1 mg/kg
Cadmio	<0.5 mg/kg
PH	5.90

Tolerancia		
Categoría I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad.	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.

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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1977_10.pdf
2. NMX-FF-018-SCFI-2020. Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano-Ajo (*allium sativum* L.) especificaciones (cancela a la nmx-ff-018-scfi-2006)
3. DOF Diario Oficial de la Federación.

4. <https://es.scribd.com/doc/93955062/FICHA-TECNICA-Ajo>
5. <https://thetopgarlic.com/wp-content/uploads/2019/10/Ficha-ajo-blanco.pdf>
6. Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
8. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Betabel

Descripción

Su nombre científico es Beta vulgaris. Su nombre común betabel, remolacha, betarraga, remolacha de mesa, remolacha roja, raíz de reina.

Perteneciente a la familia de las amarantáceas, es una planta anual, bianual o perenne, sus hojas crecen en forma de roseta y son pecioladas, sus inflorescencias pueden ser de color verde o amarillo, la raíz es en forma de bulbo, carnoso y puede ser de color rojo o morado.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico del producto, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Característico de la hortaliza. Ligeramente dulce y almidonado.
Sabor	Debe ser característico de la hortaliza, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteras.
Tener consistencia firme y aspecto fresco.
Ser de forma y color característico de acuerdo a la variedad.

Estar sanas interior y exteriormente.
Estar exentas de magulladuras pronunciadas.
Estar exentos de daños causados por plagas o enfermedades.
Estar limpias, exentas, de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica).
Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.
Presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita soportar el transporte, manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura 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.

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 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. [El Betabel: Un tesoro bajo la tierra | Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural | Gobierno | gob.mx](#)
2. [Normas Oficiales | CODEXALIMENTARIUS FAO-WHO](#)
3. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

4. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2020). Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta. <https://www.gob.mx/siap/documentos/siacon-ng-161430>

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 de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Verde característico.
Consistencia	Compacto y de tallo firme.
Aspecto	Fresco, tierna, 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.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Características microbiológicas

Contaminante	Límite Máximo (mg/Kg)
E.coli	<100 UFC/g
Salmonella	Ausencia

Tolerancia		
Categoría I	Pueden presentar como máximo un defecto menor	Dentro de esta calidad pueden presentar

	por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad.	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.
--	---------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Norma Oficial Mexicana NOM-FF-46-1982 productos alimenticios no industrializados para uso humano hortalizas en estado fresco brócoli.
2. DOF Diario Oficial de la Federación. https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4791906&fecha=14/01/1983#gsc.tab=0
3. NORMA Oficial Mexicana NOM-008-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarios para la importación de frutas y hortalizas frescas.
4. Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
5. NOM-FF-6 Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano - Fruta Fresca - Terminología.
6. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
7. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

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.

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.	

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05

Tolerancia		
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.
--	--	--------------------------------------------------------------------------------

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 aprox.
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 en buen estado por al menos a partir de 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-020-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Fruta fresca. Calabacita. (*cucurbita pepo*). Non industrialized food products for human use. Fresh fruit. Pumpkin. (*cucurbita pepo*). Normas mexicanas. Dirección general de normas.
2. Mera, L., Bye, R. Villanueva, C. & Luna, A. (2011). Documento de diagnóstico de las especies cultivadas de *Cucurbita* L. UNAM. Recuperado: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/231850/Documento_de_diagnostico_de_las_especies_cultivadas_de_cucurbita_l.pdf
3. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

5. Urias, V., Muy, D., Osuna, T., Sañudo, A., Báez, M., Valdez, B., Siller, J. y Campos, J. (2011). Estado hídrico y cambios anatómicos en la calabacita (*Curbita pepo* L.) almacenada. *Revista fitotecnia mexicana*, 35(3), 221-228. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-73802012000300005&lng=es&tlng=es
6. Urias, V., Muy, D., Osuna, T., Sañudo, A., Báez, M., Valdez, B., Siller, J. y Campos, J. (2012). Estado hídrico y cambios anatómicos en la calabacita (*Curcubita pepo* L.) almacenada. *Revista fitotecnia mexicana* Vol 35 no. 3 http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0187-73802012000300005&lng=es&tlng=es
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de Siembras y Cosechas. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/. Fecha de consulta: abril 2022.

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 verdura. 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	
Segunda 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.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Hortaliza de bulbo: 0.1
Cadmio	Hortaliza de bulbo: 0.05

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 prologarse durante meses:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
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 en buen estado por al menos 10 días a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-021-2003. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - bulbos. (*Allium Cepa L.*). Especificaciones
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2020). Panorama Agroalimentario 2020. <https://www.inforural.com.mx/wp-content/uploads/2020/11/Atlas-Agroalimentario-2020.pdf>
3. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. Fornaris, G. (2012). Conjunto Tecnológico para la Producción de cebolla. Clasificación, empaque y almacenamiento. *Estación Experimental Agrícola*. <https://www.upr.edu/eea/wp-content/uploads/sites/17/2016/03/13.-CEBOLLA-CLASIFICACION-EMPAQUE-Y-ALMACENAMIENTO-G.-Fornaris-v2012.pdf>
6. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
7. Fornaris, G. (2012). Conjunto tecnológico para la producción de cebolla. Clasificación, empaque y almacenamiento. Estación Experimental Agrícola. <https://www.upr.edu/eea/wp-content/uploads/sites/17/2016/03/13.-CEBOLLA-CLASIFICACION-EMPAQUE-Y-ALMACENAMIENTO-G.-Fornaris-v2012.pdf>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
9. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de siembras y Cosecha. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/ Fecha de consulta: abril 2022.

Chayote

Descripción

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

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

Características de inocuidad

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

Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05

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 aprox.
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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-047-SCFI-2003. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Hortaliza fresca. - chayote. (*Sechium edule*). Especificaciones.
2. ICCA. (2016). Guía Técnica del Cultivo de Tayota (*Sechium edule*). <https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/2978/BVE17058902e.pdf;jsessionid=DFDEA783DC9BCE85353B0EFFDDB19AB5?sequence=1>
3. Cadena-Iñiguez, J., Avendaño-Arrazate, C., Aguirre-Medina, J., Arévalo-Galarza, M., Cisneros-Solano, V, y Campos-Rojas, E. (2010). El chayote (*Sechium edule* (JACQ.) S.W., importante recurso fitogenético Mesoamericano. *Agroproductividad*, 3(2), pp. 3-11
4. Avendaño, C., Cadena, J., Arévalo M., Campos, E., Cisneros V. y Aguirre, J. (2010). Las variedades del chayote mexicano, recurso ancestral con

potencial de comercialización. Grupo Interdisciplinario de Investigación en *Sechium edule* en México. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/231856/Las_variedades_del_chayote_mexicano.pdf

5. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
6. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
7. Arévalo, M., Cadena, J., Romero, D. y Tlapal, B. (2011). GISEM: Rescatando y Aprovechando los Recursos Fitogenéticos de Mesoamérica: Chayote: Manejo Postcosecha. Grupo Interdisciplinario de Investigación en *Sechium edule* en México. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/231852/El_chayote_volumen_3.pdf
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta. <https://www.gob.mx/siap/documentos/siacon-ng-161430>

Chile guajillo

Descripción

Fruto de la planta cultivada *Capsicum annuum* 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 de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Característico.
Aspecto	Forma característica.
Sabor	Característico, picor. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico. 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.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.
Estar libres de descomposición o pudrición

Características fisicoquímicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Humedad	13.5%
Hongos	Exento
Insectos	Exento
Contaminantes por roedores	Exento
Materia extraña	1%

Tolerancia		
Categoría I	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.

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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-107/1-SCFI-2006. PRODUCTOS ALIMENTICIOS – CHILES SECOS ENTEROS (GUAJILLO, ANCHO, MULATO, DE ÁRBOL, PUYA Y PASILLA) – PARTE 1 – ESPECIFICACIONES Y MÉTODOS DE PRUEBA.
2. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1977_10.pdf
3. DOF Diario Oficial de la Federación.
4. NORMA Oficial Mexicana NOM-008-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarios para la importación de frutas y hortalizas frescas.
5. Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
6. NOM-FF-6 Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano -Fruta Fresca - Terminología.
7. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
8. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Chile verde serrano

Descripción

El chile es uno de los cultivos originarios de México y de los más importantes a nivel mundial. Culturalmente es un símbolo de identidad para los mexicanos, pero también ha tenido un gran impacto en la gastronomía internacional. Todos los chiles son del género *Capsicum* de la familia de las Solanáceas. El género *Capsicum* se conforma por 31 especies, pero solo cinco han sido domesticadas: *C. baccatum*, *C. chinense*, *C. pubescens*, *C. frutescens* y *C. annum*. Esta última es la más importante, pues agrupa la mayor diversidad de chiles, cultivados o silvestres.

La planta tiene tallos erectos, herbáceos y ramificados de color verde oscuro; cuenta con un sistema de raíces que llega a profundidades de 0.70m a 1.20m, y lateralmente hasta 1.20m; la altura promedio es de 60cm. Las hojas son planas, simples y de forma ovoide alargada, y las flores son perfectas (hermafroditas) formándose en las axilas de las ramas; son de color blanco o púrpura.

El fruto, en donde se encuentran las semillas, es una baya hueca carnosa o semicartilaginosa, puede alcanzar distintos tamaños, desde poco menos de 1cm

hasta 30cm de largo, y su forma va de lo redondo a lo alargado, en colores que oscilan de distintos tonos de amarillo y verde en estado inmaduro, a rojo y hasta café al madurar. Algunas variedades adquieren una curvatura con forme se acercan a la madurez. En México, las variedades de mayor comercialización son: chilaca, de árbol, habanero, jalapeño, manzano, poblano y serrano, sin dejar a un lado el consumo de otras variedades comerciales.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Verde esmeralda a verde oscuro.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Fresco, característico de la variedad. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma cónica, cilíndrica, alargada o redonda, de acuerdo con 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
Estar enteros, sanos, limpios y de consistencia firme.
Con o sin pedúnculo, siempre y cuando el corte sea limpio y sin daños en la piel adyacente.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Características microbiológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
E. coli	<100 UFC/g
Salmonella	Ausencia
Listeria monocytogenes	<100 UFC/g

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05

Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05
--------	--------------------------

Tolerancia		
Categoría I	Chiles de buena calidad y característicos de la variedad.	Se permiten defectos leves en máximo 2.0% de la superficie del fruto, sin afectación del aspecto general del producto.

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. 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 las hortalizas.

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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Aguirre, E, y Muñoz, V. (2015). El chile como alimento. Ciencia.
https://amc.edu.mx/revistaciencia/images/revista/66_3/PDF/Chile.pdf
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021.
<https://www.gob.mx/siap/documentos/panoramaagroalimentario-2021>
3. Norma mexicana NMX-FF-025-SCFI-2014 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - chile fresco (*Capsicum spp*) – Especificaciones.
4. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

6. Cantwell, M. (1999). Recommendations for Maintaining Postharvest Quality. Chile Pepper.
https://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/Data_stores/Vegetables_English/?uid=12&ds=799
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2020). Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta.
<https://www.gob.mx/siap/documentos/siacon-ng-161430>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Cierre de la producción agrícola. <https://nube.siap.gob.mx/cierreagricola/> . Fecha de consulta: mayo 2022.

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 nutritivo 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 de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Verde vivo.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas 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.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Características toxicológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Aflatoxinas B1	<5 ppb
Aflatoxinas	<10 ppb
E. coli	<10 UFC/g
Salmonella	Ausencia

Tolerancia		
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.

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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Instituto Nacional de Ciencias Médicas y Nutrición.
<https://www.incmnsz.mx/2022/Huerto/Cilantro.pdf>

2. NORMA Oficial Mexicana NOM-008-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarios para la importación de frutas y hortalizas frescas.
3. Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
4. NOM-FF-6 Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano - Fruta Fresca - Terminología.
5. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panoramaagroalimentario-20213>.
6. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
7. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
8. https://sippys.com.mx/parse/growgreens/files/75D12E85-5A55-49EC-84C5-2C68B52CF604/b66afbc8d5bd9a52e20411aa3c50723a_Cilantro_Ficha_Tecnica.pdf
9. file:///C:/Users/Alimentacion%20Robert/Downloads/CXS_304Rs.pdf

Coliflor

Descripción

Para los efectos de esta norma, se entiende por coliflor a la hortaliza perteneciente a la familia Crucíferaceas, del género Brassica y especie oleracea. La coliflor es una planta de ciclo anual. Tiene raíces muy ramificadas y profundas, que a veces se hunden más de un metro en la tierra. El tallo, por el contrario, es pequeño, sin ramas, con una altura de cinco a diez centímetros. La parte de la planta que se come se forma dónde termina el tallo y está constituida por un conjunto de flores abortivas con un pedúnculo corto y carnoso. Esta inflorescencia por lo general es de color blanco o crema. Responden mal a las temperaturas muy bajas o altas. La óptima es templada y fresca, es decir, entre 15 y 21°C.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Blanco al blanco amarillento, en cualquier caso, el color debe ser uniforme.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.

Aspecto	Forma característica.
Sabor	Característico del producto.
Olor	Característico del producto, estar libre de descomposición o pudrición.

Requisitos mínimos
Ser frescas, limpias, sanas, enteras, compactas y bien desarrolladas.
Estar prácticamente libre de defectos de origen mecánico, meteorológico, entomológico, microbiológico o genético-fisiológico.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Características microbiológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
E. coli	<100 UFC/g
Salmonella	Ausencia
Listeria monocytogenes	<100 UFC/g

Tolerancia		
México I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad	Las coliflores dentro de estas calidades pueden presentar variaciones en cuanto a homogeneidad en lo concerniente a color y tamaño y deben estar dentro de la tolerancia de tamaño establecido para estas calidades.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura igual o inferior a -18 °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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/96209/Coliflor_monografias.pdf
2. Norma Oficial Mexicana NOM-FF-49-1982, productos alimenticios no industrializados para uso humano - hortalizas en estado fresco - coliflor.
3. <https://congeladoscamporeal.com/producto/coliflor/>

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.	
Exentos de humedad exterior anormal.	
Estar libres de descomposición o pudrición.	
Estar libres de defectos de origen.	

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

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Cadmio	Hortaliza leguminosa: 0.1
Plomo	Hortaliza leguminosa: 0.1

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 aprox.
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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-019-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Leguminosa. Ejote (*phaseolus vulgaris*).
2. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural [SADER]. (27 de agosto de 2016). El ejote tierno y sano. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/el-ejote-tierno-y-sano>
3. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2020). Panorama Agroalimentario 2020. <https://www.inforural.com.mx/wp-content/uploads/2020/11/Atlas-Agroalimentario-2020.pdf>
4. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
6. Cantwell, M. y Suslow, T. (1998). Beans, Snap. Recommendations for Maintaining Postharvest Quality. <http://postharvest.ucdavis.edu/files/259441.pdf>
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta. <https://www.gob.mx/siap/documentos/siacon-ng-161430>

Espinacas

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 de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Tonalidades de verde claro a verde oscuro.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
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.
Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Tolerancia		
Categoría 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

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. 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 las hortalizas.

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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. <https://www.agroes.es/cultivos-agricultura/cultivos-huerta-horticultura/espinaca/396-espinacas-descripcion-morfologia-y-ciclo> Aguirre, E, y Muñoz, V. (2015). El chile como alimento. Ciencia. https://amc.edu.mx/revistaciencia/images/revista/66_3/PDF/Chile.pdf
2. Norma Oficial Mexicana NOM-FF-50-1982, productos alimenticios no industrializados para uso humano - hortalizas en estado fresco - espinaca.
3. NOM-FF-6 Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano - Fruta Fresca - Terminología.
4. NOM-Z-12 Muestreo para la Inspección por Atributos.
5. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panoramaagroalimentario-2021>
6. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
7. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

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.
Aspecto	Sanas, bien desarrolladas y estar enteras. Forma globosa, ovoide o piriforme.
Sabor	Característico de la guayaba exento de cualquier sabor extraño.
Olor	Característico de la guayaba exento de cualquier olor 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.

Tolerancia		
Categoría I	-Defectos leves de forma y color. -Defectos leves y superficiales en la piel, como raspaduras,	Hasta 10% de guayabas que no satisfagan los requisitos de esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría segunda.

	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.	
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

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 guayaba son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
5 a 10 °C	90-95%	14-21 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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-040-2002. Productos alimenticios no industrializados para consumo humano. Fruta fresca. Guayaba (*Psidium guajava* L.) Especificaciones.

2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López-Camelo, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. FAO. <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. García, A., Hernández, A., García, Y. y Yirat, M. (2008). Establecimiento del período óptimo de almacenamiento para guayaba, mandarina y tomate guardados a temperatura ambiente. Ciencias Técnicas Agropecuarias. 17(3) Pp. 77-81. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=93215941016>
7. Yam, J., Villaseñor, C., Romantichik, E., Soto, M. y Peña, M. (2010). Una revisión sobre la importancia del fruto de Guayaba (*Psidium guajava* L.) y sus principales características en la postcosecha. Revista Ciencias Técnicas Agropecuarias. 19 (4). http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2071-00542010000400012
8. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2019). La guayaba, poderosa y sabrosa. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/la-guayaba-poderosa-y-sabrosa?idiom=es>
9. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Jícama

Descripción

La jícama o nabo mexicano es una planta leguminosa originaria de Centroamérica y México. A diferencia del cultivo de otras leguminosas de la misma familia, como la soya y otros frijoles, la jícama se cultiva por sus grandes raíces tuberosas comestibles. La palabra jícama proviene del náhuatl xicamatl que significa “raíz de agua”. Esta especie, además de su raíz tuberosa, posee hojas trifoliadas (pero variables en forma), con flores en grupos de colores azules a violetas o blancas. Produce además vainas, las cuales no son aptas para consumo, pero una vez maduras pueden ser destinadas a la agroindustria para la elaboración de insecticidas naturales.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales

Color	Café característico. Libre de coloraciones que reflejen contaminación.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Característico de la hortaliza. Ligeramente dulce y almidonado.
Sabor	Característico de la hortaliza, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.
Olor	Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteras, sanas y frescas.
Libres de suciedad, limpias y de consistencia firme.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Sin cicatrices de crecimiento y daños de insectos o mecánicos.

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Cadmio	Tuberculo:0.1
Plomo	Tuberculo:0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura máxima de 7°C. 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 las hortalizas.

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 en buen estado por al menos 15 días a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Fideicomiso de Riesgo Compartido. (2018). Jícama, nutritiva y deliciosa. <https://www.gob.mx/firco/articulos/jicama-nutritiva-y-deliciosa?idiom=es>
2. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (s.f.) Cultivos tradicionales, Jícama. <https://www.fao.org/traditional-crops/yambean/es/>
3. Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. (2009). *Pachyrhizus erosus* (L.) Urban. Jícama. <http://www.conabio.gob.mx/malezasdemexico/fabaceae/pachyrhizuserosus/fichas/ficha.htm#9.%20Referencias>
4. Espinoza, F., Díaz, Y., Sorensen, M. y Arntenti, P. (2002). Métodos de control de maleza en jícama [*Pachyrhizus erosus* (L.) Urban]. Revista Chapingo Serie horticultura 8(2) <https://revistas.chapingo.mx/horticultura/phpscript/download.php?file=completeo&id=Mjc3>
5. Cantwell, M. (1999). Recommendations for maintaining postharvest quality. Jícama. https://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/Data_stores/Vegetables_English/?uid=18&ds=799
6. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019. 7.
7. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
8. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2019). Jícama, una raíz muy jugosa. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/jicama>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta. <https://www.gob.mx/siap/documentos/siacon-ng-161430>. Fecha de consulta: mayo 2022.

Jitomate

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. 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.
Bien desarrollados, maduros, no sobre maduros o flojos.
Sin daño por heladas, congelación o asoleo.
Limpios, sin humedad exterior.
Exentos de daños por plagas o enfermedades.

Tolerancia	
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.

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 aprox.
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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-031-1997. Productos alimenticios no industrializados para uso humano- hortalizas frescas- tomate- (*lycoprsicum esculentum Mill.*)- Especificaciones.
2. Agencia de Servicios a la Comercialización y Desarrollo de Mercados Agropecuarios. (2018, 05 de noviembre) <https://www.gob.mx/aserca/es/articulos/jitomate-hortaliza-de-calidad-mundial?idiom=es>
3. Procuraduría Federal del Consumidor. (2020). Jitomate, versátil y nutritivo. <https://www.gob.mx/profeco/articulos/jitomate-versatil-y-nutritivo?state=published>
4. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
6. FAO. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. *Boletín de servicios Agrícolas* 151. <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s00.htm#Contents>
7. Escalona, V., Correa, J. y González, A. (2019). Manejo postcosecha de tomates y pimientos frescos de IV Gama. <https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/175675/Manejo-postcosecha-de-tomates-y-pimientos-fresco.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Cierre de la producción agrícola. <https://nube.siap.gob.mx/cierreagricola/> . Fecha de consulta: mayo 2022.
9. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de siembras y Cosecha. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

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 de 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.

Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Características microbiológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
Coliformes totales	<10 NMP/g
Coliformes fecales	<3 NMP/g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

Tolerancia		
Categoría 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.

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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1977_10.pdf

2. Norma Oficial Mexicana NOM-FF-51-1982, productos alimenticios no industrializados para uso humano-hortalizas en estado fresco -lechuga.
3. DOF Diario Oficial de la Federación.
4. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4791830&fecha=13/01/1983#gsc.tab=0
5. NORMA Oficial Mexicana NOM-008-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarios para la importación de frutas y hortalizas frescas.
6. Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. NOM-FF-6 Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano - Fruta Fresca - Terminología.
8. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
9. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

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:

Limón mexicano

- 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	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 para su consumo.
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. Contenido de jugo, no menor de 42% en peso para el limón mexicano.

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Frutos cítricos: 0.1

Tolerancia		
México 1	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".

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 aprox.
10 a 14°C	90-95%	2-3 semanas

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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
2. NMX-FF-087-SCFI-2001 Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca - limón mexicano (*Citrus aurantifolia Swingle*) – Especificaciones.
3. NMX-FF-077-1996. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - fruta fresca. Limón persa (*Citrus Latifolia L.*) Especificaciones.
4. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
6. Arias, C. Toledo, J. (2007). Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf>
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Mandarina

Descripción

La mandarina es un fruto cítrico proveniente de un árbol de talla pequeña, de 2 a 6m de altura. El tronco con frecuencia torcido está provisto de espinas, forma una copa es redondeada, tiene hojas elípticas, de 3.5 a 8 cm de largo, por 1.5 a 4 cm de ancho; margen aserrado solo en la mitad superior, de color verde oscuro y brillante en el haz, verde amarillento en el envés, aromáticas si se les tritura y con peciolo alado. Las flores surgen de las axilas de las hojas, solitarias o en grupos de hasta 4 flores, de 1.5 a 2.5 cm de diámetro, de color blanco y muy fragante.

La fruta es de consistencia suave, de forma redonda, cuya superficie se moldea de acuerdo con sus gajos, con diámetro mayor de 5 a 12 cm; su color es amarillo anaranjado, ligeramente rojizo. La cáscara es lisa, delgada y brillante, muy aromática. La pulpa está formada por gajos anaranjados fácilmente separables entre sí, que se encuentran cubiertos por una membrana delgada y transparente de alto contenido hemicelulósico.

Este cítrico es rico en vitaminas C, B1, B2 y B6, flavonoides, betacaroteno y aceites esenciales. También contiene potasio, calcio y magnesio, así como hierro, zinc, fibra y fósforo. En las membranas e hilos blancos de los gajos se concentran grandes cantidades de fibra.

Las mandarinas se clasifican en las siguientes tres categorías:

- Extra
- Categoría I
- Categoría II

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la mandarina, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras. Forma redonda. Cáscara lisa, delgada y brillante.
Sabor	Debe ser característico de la mandarina, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la mandarina, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteras y frescas.
Limpias, exentas de materia extraña visible.

Ser de forma, color, sabor y olor característico de la variedad o tipo comercial.
Prácticamente exentas de manchas.
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.

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Frutos cítricos: 0.1

Tolerancia		
Categoría I	<p>Se permite defectos leves como:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Ligeras malformaciones. -Ligeros defectos de coloración, ligeras quemaduras de sol. -Ligeros defectos progresivos de la epidermis, siempre que no afecten a la pulpa. -Ligeros defectos de la epidermis producidos durante la formación del fruto, como, incrustaciones plateadas, quemaduras o daños producidos por plagas. -Ligeros defectos cicatrizados de origen mecánico, como señales de granizo, rozaduras o golpes por la manipulación. -Ligero desprendimiento parcial de la piel (o cáscara) 	<p>Máximo el 10%, de mandarinas, que no cumplan los requisitos de esta categoría pero que satisfagan los de la categoría II.</p>

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

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 temperatura óptima de almacenamiento de la mandarina es:

Temperatura	Vida de anaquel aprox.
4 a 7°C	14 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 por al menos 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/501185/Tangerina_compressed.pdf
2. Norma de la CEPE para los frutos cítricos (FFV-14) (CX/FFV 99/3), 1999
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López-Camelo, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. FAO. <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. García, A., Hernández, A., García, Y. y Yirat, M. (2008). Establecimiento del período óptimo de almacenamiento para guayaba, mandarina y tomate guardados a temperatura ambiente. Ciencias Técnicas Agropecuarias. 17(3) Pp. 77-81. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=93215941016>
7. Arias, C. y Toledo, J. (2007). Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf>
8. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2020). Mandarina: cítrico que comienza en otoño. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/mandarina-citrico-que-comienza-en-otono?idiom=es>

9. Sistema de Información Agroalimentaria de Consulta (SIACON). (2021)
<https://www.gob.mx/siap/documentos/siacon-ng-161430>

Mango

Descripción

Es una especie tropical arbórea de la familia Anacardiáceae, de vegetación permanente que puede alcanzar entre 10 a 40 metros de altura. El mango (*Mangifera indica* L.), es un fruto succulento, carnoso, de forma arriñonada u oval, esféricos y aplanados, como el mango de Manila que es de los más apreciados. De acuerdo con la variedad, el color del fruto va del verdoso, amarillento o rojizo. Su sabor es muy dulce y encierra un hueso grande, rodeado de una cubierta leñosa. El contenido de azúcares alcanza hasta un 20%. El mango debe ser consumido y comercializado en estado fresco, después de su acondicionamiento y envasado.

El mango se clasifica en varias categorías de calidad:

- Extra
- Primera
- Segunda
- Subestándar
- Mango niño (categoría única)

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 mango. Cáscara suave, lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma arriñonada u oval, alargada o redonda, característica de la variedad.
Sabor	Característico del mango. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico del mango, libre de olores desagradables. No se permiten olores a putrefacción, humedad o enmohecimiento.

Requisitos mínimos
Estar enteros y sanos.
Estar limpios, exentos de materia extraña.
Estar exentos de daños causados por plagas.

Tener consistencia firme y aspecto fresco.
Ser de forma y color característico de la especie.
Exentos de manchas negras o estrías.
Exentos de magulladuras.
Exentos de daños por bajas temperaturas.
Exentos de humedad exterior anormal y de cualquier olor y/o sabor extraño.
Estar suficientemente desarrollados y presentar grado de madurez satisfactorio para su comercialización, distribución y consumo.
Cuando tienen pedúnculo, no deberá ser superior a 1 cm. Se debe asegurar que el proceso de maduración sea continuo; que soporten el transporte y manipulación, para que lleguen en estado satisfactorio a su destino.

Tolerancia		
Categoría primera	<p>Hasta 10% de daños y/o defectos.</p> <p>Máximo de 4% de daños y defectos mayores. Máximo 2% de daños y defectos críticos.</p> <p>Hasta 1% de frutos afectados por pudrición.</p>	<p>Defectos menores:</p> <p>Consisten en rozaduras, raspaduras, quemaduras de sol y otros defectos superficiales de escasa extensión.</p> <p>Defectos mayores:</p> <p>Consiste en evidencia de plagas o enfermedades, heridas cicatrizadas, magulladuras y otras que no afecten la pulpa.</p> <p>Defecto crítico:</p> <p>Aquellos que ocasionan afectación a la pulpa de la fruta, por ejemplo, estados avanzados de plagas o enfermedades, grietas, heridas no cicatrizadas..</p>

Características de inocuidad

Contaminantes químicos	Límite máximo (mg/kg)
Plomo	Frutas de hueso: 0.1

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 del mango son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
13°C	90-95%	14-21 días

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.

Referencias

1. NMX-FF-058-SCFI-2006 productos alimenticios no industrializados para consumo humano – fruta fresca – mango (*Mangifera indica* L.) – Especificaciones.
2. Mango Mexicano, Planeación agrícola nacional (2017-2030), 2017, SAGARPA.
<https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257078/Potencial-Mango.pdf>
3. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).
<http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. Estrada, E., Padilla, F., Márquez, C. (2015). Efecto de recubrimientos protectores sobre la calidad del mango (*Mangifera indica* L.) en poscosecha. Rev. U.D.C.A Act. & Div. Cient. 18(1) p. 181-188.
<http://www.scielo.org.co/pdf/rudca/v18n1/v18n1a21.pdf>
7. Briceño, S., Zambrano, J., Materano, W., Quintero, I. y Valera, A. (2005). Calidad de los frutos de mango 'bocado', madurados en la planta y fuera de la planta cosechados en madurez fisiológica. *Agronomía Tropical*, 55(4), 461-473. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0002-192X2005000400001&lng=es&tlng=es

8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
9. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

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.
Consistencia	Firme exentas de magulladuras pronunciadas.
Aspecto	Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, bien desarrolladas, frescas y estar enteras.
Sabor	Debe ser característico de la manzana, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la manzana, exento de cualquier olor 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.
Estar exentas de daños por plagas.
Exenta de daños por frío y mancha amarga.
Estar exentas de magulladuras pronunciadas.
Prácticamente exentas de daños causados por plagas o enfermedades.
Estar limpias y prácticamente exentas de materia extraña visible.
Exentas de humedad anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica.

Tolerancia		
México 1	<ul style="list-style-type: none"> -Defectos ligeros de hasta 2cm de longitud de defectos en forma alargada y hasta 1cm² 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 	<p>Hasta el 10 % de las manzanas de que no reúna los requisitos del grado de calidad correspondiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> -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.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

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 manzana son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
-------------	------------------	------------------------

-1 a 4°C	90-95%	30-180 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 en buen estado por al menos 15 días a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-061-SCFI-2003 productos agrícolas no industrializados para consumo humano - Fruta fresca - Manzana (*Malus pumila* Mill) - (*Malus domestica* Borkh) – Especificaciones
2. SAGARPA. (2017). Manzana Mexicana, Planeación agrícola nacional (2017-2030). https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/256430/B_sico-Manzana.pdf
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. Martínez-González, M., Balois-Morales, R., Alia-Tejacal, I., Cortes-Cruz, M., Palomino-Hermosillo, Y. y López Guzmán, G. (2017). Postcosecha de frutos: maduración y cambios bioquímicos. Rev. Mex. Cienc. Agríc. vol.8, pp.4075-4087. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342017001104075&lng=es&nrm=iso
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

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 pecíolo 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.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanos, bien desarrollados, frescos y estar enteros. Forma esférica. Cascara lisa.
Sabor	Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la naranja, exento de cualquier olor 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 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.

Tolerancia		
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.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

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 aprox.
-1 a 4°C	90-95%	30-180 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 en buen estado por al menos 15 días a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
2. NMX-FF-027-SCFI-2007 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano- fruta fresca - naranja (*Citrus sinensis Osbeck*) – Especificaciones.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. Pérez-Aparicio, J., Zapata-Soberá, L., Lafuente-Rosales, V. y Toledano-Medina, M. (2007). Almacenamiento de naranjas cv. "Salustiana" y cv. "Valencia" y su influencia en la calidad del fruto. Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=81311221003>
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Papa blanca

Descripción

Su nombre científico es solanum tuberosum. Es una planta herbácea, su raíz puede penetrar hasta 0.8m de profundidad, sus hojas son de forma lanceolada, con vellosidades y se disponen en forma espiralada en los tallos, sus flores son hermafroditas de color blanco a púrpura.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Piel amarilla.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.

Aspecto	Característico del producto, estar libre de descomposición o pudrición.
Sabor	Sabor suave y terroso.
Olor	Característico del producto, estar libre de descomposición o pudrición.

Requisitos mínimos
Estar sanas, deben excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptas para el consumo.
Tener un aspecto fresco y ser de consistencia firme.
Estar limpias y exentas de cualquier materia extraña visible
Exentos de daños por bajas y/o altas temperaturas
Exentas de plagas

Características microbiológicas

Contaminante	Límite máximo (mg/kg)
E. coli	<100 UFC/g
Salmonella	Ausencia
Listeria monocytogenes	<100 UFC/g

Características de inocuidad

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

Tolerancia		
Calidad B México 2	Tolerancias totales de calidad para las patatas (papas) de consumo que no satisfacen los requisitos mínimos incluyendo defectos, de los cuales no más de:	10
	*Congelado, podredumbre blanda y/o descomposición interna *Materias extrañas *Defectos: <ul style="list-style-type: none"> • Cortes • Magulladuras o rugosidades • Manchas sub-epidérmicas de color gris, azul o negro que no 	1

	<p>superen los 5 mm de profundidad</p> <ul style="list-style-type: none"> • Costra profunda común de la patata (papa) y costra polvorienta de la papa con una profundidad de 2 mm • Costra superficial común de la papa no debe extenderse más de un 25% de la superficie • Brotes que no superen 3mm • Coloración verde que no supere 1/8 de la superficie o que no exceda 2 mm de profundidad. 	0.50
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura igual o inferior a -18 °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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. <https://www.incmnsz.mx/2022/Huerto/Hortalizasyfrutales/Papa.pdf>
2. NORMA Oficial Mexicana NOM-041-FITO-2002, Requisitos y especificaciones fitosanitarios para la producción de material propagativo asexual de papa.
3. NMX-FF-022-SCFI-2020
Productos alimenticios no industrializados para uso humano-tubérculo-papa (*solanum tuberosum l.*)
Especificaciones y método de prueba (cancela a la nmx-ff-022-scfi-2002).
4. CXS 339-2020. Norma Codex para papa de consumo. Adoptada durante la 43ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius. R EP20/CAC septiembre-noviembre de 2020.
5. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsite%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B339-2020%252FCXS_339s.pdf

Papaya

Descripción

Es una fruta perteneciente a la familia de las Caricáceas, género *Carica* que integra a una sola especie *Carica papaya* L., de forma ovoide y oblonga de 10 a 25 cm o más de largo y de 7 a 15 cm o más de diámetro; periforme o casi cilíndrica, grande, carnosa, jugosa, ranurada longitudinalmente en su parte superior, de color verde amarillento o anaranjado cuando madura, con numerosas semillas parietales de color negro, redondeadas u ovoides y encerradas en un arillo transparente subácido.

Proviene de un árbol denominado papayo, que tiene la cuyo tallo es carnoso, frágil, muy esponjoso y hueco en su parte central. El árbol llega a medir hasta 9 metros de altura; sus hojas son de color verde oscuro, gruesas y de hasta 80cm de longitud, alternas y muy juntas entre sí.

Las papayas se designan por su nombre y color, independientemente de la variedad, en los siguientes tipos comerciales:

- Tipo 1: Papayas criollas amarillas
- Tipo 2: Papayas criollas rojas
- Tipo 3: Papaya Maradol

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 de la papaya. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma ovoide, periforme o casi cilíndrica.
Sabor	Característico de la papaya. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la papaya, ligeramente aromático, libre de olores desagradables o extraños.

Requisitos mínimos
Estar enteras y sanas, exentas de deterioro o podredumbre.
Tener consistencia firme.
Ser de forma y color característicos del tipo y categoría de la papaya.
Exentos de humedad exterior anormal y de cualquier olor extraño.
Estar limpias, exentas de materia extraña y daños por bajas temperaturas.

Estar exentos de plagas y de daños causados por virus, bacterias, hongos y patógenos, que afecten la apariencia de la papaya.
Presentar un grado de desarrollo y estado que permita soportar el transporte y manipulación, para llegar satisfactorias a su destino.

Tolerancia		
Categoría segunda	<ul style="list-style-type: none"> -Defectos leves de forma y color. -Defectos leves de la cáscara como rozaduras, magulladuras, cicatrices, costras y manchas superficiales que no afecten la pulpa y no excedan del 7% de la superficie total. 	Hasta 10% de las papayas que no reúnan los requisitos de esta categoría, pero que cumplan los de la categoría tercera.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

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 papaya son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
-1 a 4°C	90-95%	30-180 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.

Referencias

1. Servicio Nacional de Inspección y Certificación de Semillas, 2017, <https://www.gob.mx/snics/acciones-y-programas/papaya-carica-papaya-l>
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
3. NMX-FF-041-SCFI-2007. Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-fruta fresca-papaya (*Carica papaya* L.)-Especificaciones.
4. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
6. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
7. Umaña, G., Loría C. y Gómez, J. (2011). Efecto del grado de madurez y las condiciones de almacenamiento sobre las características fisicoquímicas de la papaya híbrido Pococí. Agronomía Costarricense http://www.scielo.sa.cr/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0377-94242011000200005&lng=en&tlng=es
8. Arias, C. Toledo, J. (2007). Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf>
9. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

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.
Aspecto	Fresco, característico de la papaya. Cáscara lisa, brillante, libre de manchas y magulladuras. Forma alargada y cilíndrica, tamaño uniforme.
Sabor	Refrescante, no dulce, característico de la variedad y exento de cualquier sabor extraño.
Olor	Característico del pepino, 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 – fisiológico
El color va del verde oscuro al verde claro, para todos los grados de calidad, la coloración debe ser homogénea.

Tolerancia		
México 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.

Características de inocuidad

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

Cadmio	Hortaliza de fruto: 0.05
Plomo	Hortaliza de fruto: 0.05

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 aprox.
10 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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-023-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano – fruta fresca – pepino – (*cucumis sativus*) – especificaciones.
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
3. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. FAO. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. *Boletín de servicios Agrícolas* 151. <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s00.htm#Contents>
6. Suslow, T. y Cantwell, M. (1997). Cucumber: Recommendation for maintaining postharvest quality. https://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/Data_stores/Vegetables_English/?uid=14&ds=799

7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de Siembras y Cosechas. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/. Fecha de consulta: abril 2022.

Pera

Descripción

Los perales son árboles de la familia de las rosáceas y en su mayoría caducifolios. Tienen troncos erectos y grises, sus hojas son ovaladas de hasta 10 cm con una línea verde oscura brillante, y sus flores son blancas.

El fruto es la pera (*Pyrus communis*) es carnoso en forma de bombilla; su cáscara es lisa de color verde, amarillo, café o rojizo, ligeramente apastelado y con contenido celulósico; la pulpa es blanca, verdosa, compacta y jugosa, pero ligeramente “harinosa” al paladar, de sabor dulce, aromática, con semillas pequeñas, cafés, semiplanas y duras.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la pera, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras. Forma de bombilla. Cáscara lisa.
Sabor	Debe ser característico de la pera, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la pera, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
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.
Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

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 pera son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
-1.5 a 0.5°C	90-95%	60-210 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.

Referencias

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP). (2018). Pera: fruta jugosa, refrescante y nutritiva. <https://www.gob.mx/siap/articulos/pera-fruta-jugosa-refrescante-y-nutritiva>
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
3. NMX-FF-061-SCFI-2003 Productos agrícolas no industrializados para consumo humano - fruta fresca - manzana (*Malus pumila Mill*) - (*Malus domestica Borkh*) – Especificaciones.
4. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.

5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
6. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
7. Parra-Coronado, A., Hernández, J. y Camacho-Tamayo, J. (2006). Comportamiento fisiológico de la pera variedad Triunfo de Viena (*Pyrus communis* L.) <https://doi.org/10.1590/S0100-29452006000100015>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

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 cascotes muy marcados, bastante carnosos; y el tipo Lamuyo, con fruto muy carnoso, más largo que ancho.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Color característico de la variedad (rojo, verde, amarillo, naranja).
Consistencia	Fresco, brillante.
Aspecto	Característico de la hortaliza. Sin sabores extraños o desagradables.
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 y bien desarrollado.
Tener su forma característica.

Exentos de humedad exterior anormal.
Estar libres de descomposición o pudrición.
Exentas de daños por bajas y/o altas temperaturas.

Características microbiológicas

Contaminante	Límite Máximo (mg/kg)
E. coli	<10 NMP/g
Salmonella spp	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	Ausencia en 25 g

Tolerancia		
Categoría I	Pueden presentar como máximo un defecto menor por unidad y deben estar dentro de la tolerancia establecida para esta calidad.	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.

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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
https://www.mapa.gob.es/ministerio/pags/biblioteca/hojas/hd_1977_10.pdf
2. file:///C:/Users/Alimentacion%20Robert/Downloads/PC17A_A01P_02_FICHA_TECNICA_PIMIENTO.pdfDOF Diario Oficial de la Federación.
3. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4791830&fecha=13/01/1983#gsc.tab=0
4. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.
5. NORMA Oficial Mexicana NOM-008-FITO-1995, Por la que se establecen los requisitos y especificaciones fitosanitarios para la importación de frutas y hortalizas frescas.
6. Norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, que establece las prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
7. NOM-FF-6 Productos Alimenticios no Industrializados para Uso Humano - Fruta Fresca - Terminología.
8. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
9. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

Piña

Descripción

Fruto muy aromático de forma ovalada a cilíndrica de tamaño medio, con piel rugosa y gruesa con muchos “ojos” de tonos verdes y amarillos, con un penacho de pequeñas hojas que coronan su parte superior y que, mediante un pedúnculo corto, emerge del centro de la planta de piña. El fruto comercial corresponde al conjunto que forman la parte carnosa y comestible de la fruta y su corona.

La forma y características particulares del fruto en su conjunto dependen de la variedad que se trate. Predominan los frutos ovalados y semicilíndricos, de cáscara color verde oscuro a verde claro cuando tierno y amarillo o amarillo-naranja cuando maduros. La pulpa de la fruta es jugosa, de color amarillo pálido a amarillo intenso, sabor que va del dulce al ácido y con aromas suaves a intensos, muy característicos de esta fruta.

La piña se clasifica en los siguientes grados de calidad:

- Extra
- Primera
- Segunda

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la piña, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanas, bien desarrolladas, frescas y estar enteras. Forma ovalada a cilíndrica. Cáscara rugosa y gruesa.
Sabor	Debe ser característico de la fruta, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la piña, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteras.
Tener consistencia firme y aspecto fresco.
Ser de forma y color característico de acuerdo a la variedad.
Estar sanas interior y exteriormente.
Estar exentas de magulladuras pronunciadas.
Estar exentos de daños caudados por plagas o enfermedades.
Estar limpias, exentas, de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica).
Exentas de humedad exterior no propia de la fruta.
Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.
Cuando tengan pedúnculos, su longitud no debe ser superior a 2 cm.

Tolerancia		
Primera	<p>Piñas de buena calidad, forma, desarrollo, madurez y coloración propios de la variedad.</p> <p>-Corona uniforme y libre de esquejes.</p> <p>-Raspaduras, rozaduras, costras, manchas o quemaduras de sol, siempre y cuando sean superficiales y cubran máximo 2.5cm de área.</p> <p>-Sin afectaciones del aspecto general calidad, conservación o presentación.</p>	<p>Hasta 12% de defectos mayores tales como:</p> <p>-Quemaduras leves.</p> <p>-Cicatrices.</p> <p>-Daños leves por insectos.</p>

	-Pulpa libre de afectación.	
--	-----------------------------	--

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura 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 piña son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
7 a 13°C	85-90%	14-21 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 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-028-SCFI-2008 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano – fruta fresca – piña (*Ananas comosus var. comosus*) – Especificaciones.
2. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
3. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
4. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO).
<http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>

5. Ulloa, L., Sáenz, V. y Castro, J. (2015). Efecto del almacenamiento a diferentes temperaturas sobre el desarrollo de color externo y la calidad de frutos de piña cv. Dorada extra dulce. <https://biblat.unam.mx/hevila/AgronomiaCostarricense/2015/vol39/no3/1.pdf>
6. Arias, C. Toledo, J. (2007). Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf>
7. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

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 blandas¹.

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.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanos, bien desarrollados, frescos y estar enteros. Forma de media luna. Cáscara lisa.

Sabor	Debe ser característico del plátano, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico del plátano, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteros.
Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo.
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 sin pistilos.

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.

Tolerancia		
Categoría I	<ul style="list-style-type: none"> -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 0.45cm² en un dedo por gajo. - La mancha de madurez y la mancha roja no deberán de exceder de un área por dedo de 2.0cm², en dos dedos por gajo, siempre y cuando la cáscara no 	Hasta 10% de los frutos que se encuentren por encima de las tolerancias para esta categoría, pero que satisfagan los de la categoría II.

	presente grietas en el área de la mancha.	
--	----------------------------------------------	--

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Plomo	Fruta: 0.1

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 cafés.

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

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
13 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 4 días a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
2. NMX-FF-029-SCFI-2010 Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fruta fresca – plátano o banano (*Musa* AAA, subgrupo Cavendish) - especificaciones y métodos de ensayo.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>

5. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. Arias, C. Toledo, J. (2007). Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/ac304s/ac304s.pdf>
7. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2021). Aumentó 2.9 por ciento producción de plátano mexicano en 2020. <https://www.gob.mx/agricultura/prensa/aumento-2-9-por-ciento-produccion-de-platano-mexicano-en-2020?idiom=es>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Rábano

Descripción

Nombre científico: *Raphanus sativus*. Nombre común: Rábano, nabo, nabo blanco, cimarrón y raíz fuerte, rábano silvestre y nabo cimarrón.

Perteneciente a la familia de las Brassicaceae, su tallo cuenta con vellosidades y puede alcanzar hasta el metro de altura, sus hojas son ásperas con bordes irregulares de color verde, cuenta con flores de color blanco, lila y rosa en forma de racimo y su fruto es alargado y puede ser de color negro, morado, rojo y blanco y la carne es siempre blanca.

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la hortaliza, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Característico de la hortaliza.
Sabor	Debe ser un poco picante característico de la hortaliza, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos
Estar enteros.
Tener consistencia firme y aspecto fresco.
Ser de forma y color característico de acuerdo a la variedad.
Estar sanos interior y exteriormente.

Estar exentos de magulladuras pronunciadas.
Estar exentos de daños causados por plagas o enfermedades.
Estar limpios, exentos, de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica).
Exentos de cualquier olor y/o sabor extraño.
Presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita soportar el transporte, manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05

Condiciones de almacenamiento

Se recomienda que, en espacios alimentarios, el producto se almacene en equipos con temperatura 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.

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 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Norma oficial mexicana nom-ff-53-1982, productos alimenticios no industrializados para uso humano - hortalizas en estado fresco - rabano largo.
2. Hegi, G., 1986. Illustrierte Flora von Mitteleuropa. 3a ed., editada por H. J. Conert, U. Hamann, W. Schultz-Motel y G. Wagenitz. Tomo IV, Angiospermae - Dicotyledones 2. Parte 1. Parey, Berlin, Hamburgo.
3. Martínez, M., 1979. Catálogo de nombres vulgares y científicos de plantas mexicanas. Fondo de Cultura Económica. México, D.F.
4. Marzocca, A., 1976. Manual de malezas. 3a ed. Ed. Hemisferio Sur. Buenos Aires.
5. Muenscher, C. M., 1955. Weeds (2a ed.). Macmillan, New York, USA.

6. Rollins, R. C., 1993. The Cruciferae of Continental North America. Stanford University Press. Stanford, California.
7. Rzedowski, G. C. de y J. Rzedowski, 2001. Flora fanerogámica del Valle de México. 2a ed. Instituto de Ecología y Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad. Pátzcuaro, Michoacán, México.
8. Villaseñor R., J. L. y F. J. Espinosa G., 1998. Catálogo de malezas de México. Universidad Nacional Autónoma de México. Consejo Nacional Consultivo Fitosanitario. Fondo de Cultura Económica. México, D.F.

Sandia

Descripción

Se trata de una planta rastrera que se extiende a lo largo del campo de cultivo. Su raíz principal es profunda con varias secundarias; la mayoría de las raíces se encuentran entre los 30 y 50 cm. El tallo primario emite brotes secundarios y terciarios; el follaje llega a cubrir hasta 5m² de terreno. Los tallos son de tipo herbáceo, de color verde, recubiertos de pilosidad y que, al extenderse por la tierra, alcanzan una longitud de hasta 6 m.

El fruto es de forma elipsoidal u oblonga, de tamaño variable, de corteza verde de acuerdo con la variedad, la parte interna de ésta y la pulpa (porción comestible) son carnosas y jugosas siendo de color blanco la primera y rojo intenso o pálido la segunda, de sabor dulce, con gran número de semillas negras o café oscuro. Pertenece a la familia de las Cucurbitáceas, del género y especie (*Citrullus vulgaris* S.) de las variedades Charleston Gray, Jubilee, Garrisonian, Improved Peacock, Florida Gigante, Sugar Baby, Picnic, Chilean Black, Blue Ripbon, Crimson Sweet, Cat Sweet, All Sweet, Mirage, Blue Belle, Madera, Tatum, Perola, Sunshade, Royal Sweet, Klondike.

La sandía se clasifica en los siguientes grados de calidad:

- México Extra
- México 1
- México 2

Características de calidad

Especificaciones sensoriales	
Color	Debe ser de color característico de la sandía, uniforme y con suficiente intensidad.
Consistencia	Firme, sin zonas flácidas por pudrición.
Aspecto	Sanos, bien desarrollados, frescos y estar enteros. Forma elipsoidal u oblonga. Cáscara lisa.

Sabor	Debe ser característico de la fruta, exento de cualquier sabor extraño o desagradable.
Olor	Debe ser característico de la sandía, exento de cualquier olor extraño o desagradable.

Requisitos mínimos	
Ser frescas, limpias, sanas, enteras y bien desarrolladas.	
Forma, color, sabor y olor característico de acuerdo a la variedad.	
Consistencia firme.	
Exentas de humedad exterior.	
Estar aparentemente libres de defectos mecánicos, meteorológicos, genético-fisiológicos, los ocasionados por plagas o enfermedades.	
Estar aparentemente libres de pudrición.	

Tolerancia	
México 1	-Se permiten defectos menores tales como rozaduras, raspaduras, quemaduras de sol, costras, manchas u otros que sean superficiales y de escasa extensión.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/Kg)
Plomo	Fruta: 0.1

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 sandía son:

Temperatura	Humedad relativa	Vida de anaquel aprox.
10 a 15°C	90%	14 a 21 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 1 semana a partir de la recepción en los almacenes del SEDIF, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021. <https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
2. NMX-FF-075-1990. Fruta fresca. sandía (*citrullus vulgaris* s.) especificaciones.
3. Norma General para los Contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS-193-1995, enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. López, A. (2003). Manual para la preparación y venta de frutas y hortalizas. Del campo al mercado. Capítulo 3 Almacenamiento. Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO). <http://www.fao.org/3/Y4893S/y4893s06.htm#bm06>
6. Fornaris, G. (2015), Conjunto Tecnológico para la Producción de Sandía, Capítulo: Cosecha y manejo postcosecha. Estación Experimental Agrícola, Universidad de Puerto Rico. Disponible en: <https://www.upr.edu/eea/wp-content/uploads/sites/17/2016/09/12.-sandia-cosecha-y-manejo-postcosecha-version2015.internet.pdf>
7. Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2020). Sandía, una rebanada de sabor. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/la-sandia-fruta-que-inspira?idiom=es>
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. Producción mensual agrícola. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/

Tomate verde

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 60 cm, 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 3 cm 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. 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 evidencia de enfermedades o daños producidos por plagas o magulladuras que afecten el interior del producto.
Consistencia firme.
Exentas de humedad exterior.
Estar aparentemente libres de defectos de origen mecánico, entomológico, y microbiológico.
Estar aparentemente libres de descomposición o pudrición.

Tolerancia		
México 1	Máximo un defecto menor.	Tomates con raspaduras, rozaduras, costras o manchas o superficiales en máximo 1.0 cm ² de área.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Limite Máximo (mg/kg)
Cadmio	Hortaliza de fruta: 0.05
Plomo	Hortaliza de fruta: 0.05

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 aprox.
5°C	80-90%	10 a 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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. SAGARPA, SNICS y SINAREFI, (s.f.). Variedades de uso común; un breve mirar a la riqueza mexicana.
https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/231855/Variedades_de_uso_comun_vol_II_tomate_de_cascara.pdf
2. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Panorama Agroalimentario 2021.
<https://www.gob.mx/siap/documentos/panorama-agroalimentario-2021>
3. NMX-FF-54-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano- hortalizas en estado fresco-tomate con cáscara.

4. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
5. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
<http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
6. Cantwell, M. (2000). Tomatillo (Husk Tomato). Recommendations for Maintaining Postharvest Quality.
https://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/Data_stores/Vegetables_English/?uid=35&ds=799
7. Cruz-Álvarez, O., Martínez-Damián, M. Rodríguez-Pérez, J. Colinas-León, M. y Moreno-Pérez, E. (2012). Conservación poscosecha de tomate de cáscara (*Physalis ixocarpa* Brot. ex Horm.) con y sin cáliz.
http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1027-152X2012000300007
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de Siembras y Cosechas. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/.
Fecha de consulta: mayo 2022

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, cascara lisa y brillante.
Sabor	Característico de la hortaliza, ligeramente dulce. Sin sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la hortaliza, ligeramente dulce. Sin olores extraños o desagradables.

Requisitos mínimos
Estar bien desarrolladas, enteras, sanas, frescas, limpias, de consistencia firme y razonablemente lisa.
Tener forma, sabor y olor característico.
Exentas de humedad exterior.
Estar aparentemente libres de defectos de origen mecánico, entomológico, y microbiológico, meteorológico y genético – fisiológico.

Tolerancia		
México 1	Máximo un defecto menor.	Hasta 12% en raspaduras, grietas hasta de 1 cm de longitud y ligeras malformaciones.

Características de inocuidad

Contaminantes Químicos	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio	Raíces y tubérculos: 0.1
Plomo	Raíces y tubérculos: 0.1

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 aprox.
0-1°C	95-98%	10 a 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 en buen estado por al menos 1 semana a partir de la entrega en los almacenes del SEDIF Colima, SMDIF o espacios alimentarios.

Referencias

1. NMX-FF-024-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - tabernaculo - zanahoria (*Daucus carota*). Especificaciones.
2. Infoagro. (s.f). El cultivo de la zanahoria. <https://www.infoagro.com/hortalizas/zanahoria.htm>
3. Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
4. COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. <http://siipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
5. Interempresas Media S.L. (s.f). Zanahoria, *Daucus carota*/umbelliferae (apiaceae). Manejo del ambiente de posrecolección. <https://www.frutas-hortalizas.com/Hortalizas/Poscosecha-Zanahoria.html>
6. Suslow, T., Mitchell, J y Cantwell, M. (2002). Recommendations for maintaining postharvest quality. Carrot. https://postharvest.ucdavis.edu/Commodity_Resources/Fact_Sheets/Data_stores/Vegetables_English/?uid=9&ds=799
7. López, A. (2011). Gestión en la calidad en zanahoria. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria. https://inta.gob.ar/sites/default/files/script-tmp-gestion_de_la_calidad_de_la_zanahoria_final.pdf
8. Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera [SIAP]. (2021). Avance de Siembras y Cosechas. https://nube.siap.gob.mx/avance_agricola/. Fecha de consulta: mayo 2022.



ANEXO 3 PROPUESTA ECONÓMICA

N°	Partida	Unidad de Medida	Precio unitario Impuestos incluidos
<u>Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1,000 días y Primera Infancia</u>			
1	Canasta alimentaria para mujeres embarazadas y en periodo de lactancia	Canasta	
2	Canasta alimentaria para lactantes de 6 a 24 meses de edad	Canasta	
3	Niñas y niños de dos a cinco años 11 meses (Que no pertenezcan al programa de alimentación escolar).	Canasta	
<u>Total Programa de Atención Alimentaria en los Primeros 1,000 días y Primera Infancia</u>			\$
<u>Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad</u>			
4	Programa de Atención Alimentaria a Personas en Situación de Vulnerabilidad	Canasta	
<u>Programa Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre</u>			
5	Programa Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre	Canasta	

Declaro bajo protesta de decir verdad que los precios ofertados, guardan relación con la propuesta técnica presentada por mi representada

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD



1856-2026



2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA

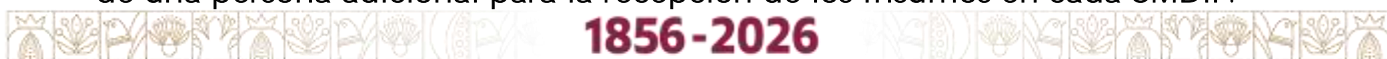


ANEXO 4

DOMICILIOS DE ENTREGA

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	RESPONSABLE DE LA RECEPCIÓN DE INSUMOS	HORA DE ENTREGA
Minatitlán	Corregidora 17	C. Dinora Luciden Anguiano Jiménez	08:00:00 a. m.
Manzanillo	Sor Juana Inés de la Cruz Esquina Griselda Álvarez s/n Nuevo salagua	Lic. Daniel Esteban Zuñiga Mejía	08:00:00 a. m.
Ixtlahuacán	Netzahualcoyotl Esquina Nicolás Bravo	Lic. Christopher de Jesús Ramos Brizuela	08:00:00 a. m.
Coquimatlán	"Hidalgo s/n Unidad deportiva Coquimatlán "	Mtra. Bertha Alicia Lino Peregrina	08:00:00 a. m.
Armería	Sinaloa No. 32	Mtra. Wendy Susana Ramos Flores	08:00:00 a. m.
Comala	Progreso No. 51 Col. Centro	Licda. Alma Delia Ricardo Zuñiga	08:00:00 a. m.
Villa de Álvarez	Enrique Corona Esquina Tiburcio Aguilar	Mtra. Martha Yadira Martínez Díaz	08:00:00 a. m.
Cuauhtémoc	Calle Guadalupe Victoria No. 61 Colonia El Toreo	C. Ana Miriam Rocha Briceño	08:00:00 a. m.
Colima	Edificio Central Parque Hidalgo	Licda. Norma Patricia Uribe Alvarado	08:00:00 a. m.
Tecomán	Rio Soto de la Marina 425 Col. Indeco	C. Pedro Sandoval Torres	08:00:00 a. m.

La convocante dará a conocer al licitante adjudicado el nombre, en su caso, de una persona adicional para la recepción de los Insumos en cada SMDIF.



1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



ANEXO 5

CALENDARIO DE ENTREGA 2026

MUNICIPIO	ENERO-FEBRERO	MARZO-ABRIL	MAYO-JUNIO
MINATITLÁN	Martes 17 de febrero	Martes 17 de marzo	Martes 05 de mayo
MANZANILLO	Miércoles 18 de febrero	Miércoles 18 de marzo	Jueves 07 de mayo
IXTLAHUACÁN	Jueves 19 de febrero	Jueves 19 de marzo	Viernes 08 de mayo
COQUIMATLÁN	Jueves 19 de febrero	Jueves 19 de marzo	Martes 12 de mayo
ARMERÍA	Viernes 20 de febrero	Viernes 20 de marzo	Miércoles 13 de mayo
COMALA	Lunes 23 de febrero	Lunes 23 de marzo	Viernes 15 de mayo
VILLA DE ÁLVAREZ	Martes 24 de febrero	Martes 24 de marzo	Martes 19 de mayo
CUAUHTÉMOC	Martes 24 de febrero	Martes 24 de marzo	Jueves 21 de mayo
COLIMA	Jueves 26 de febrero	Jueves 26 de marzo	Martes 26 de mayo
TECOMÁN	Jueves 26 de febrero	Jueves 26 de marzo	Jueves 28 de mayo

MUNICIPIO	JULIO- AGOSTO	SEPTIEMBRE- OCTUBRE	NOVIEMBRE- DICIEMBRE
MINATITLÁN	Martes 07 de julio	Martes 01	Martes 03
MANZANILLO	Jueves 09 de julio	Jueves 03	Jueves 05
IXTLAHUACÁN	Viernes 10 de julio	Viernes 04	Viernes 06
COQUIMATLÁN	Martes 14 de julio	Martes 08	Martes 10
ARMERÍA	Miércoles 15 de julio	Miércoles 09	Miércoles 11
COMALA	Viernes 17 de julio	Viernes 11	Viernes 13
VILLA DE ÁLVAREZ	Martes 21 de julio	Martes 15	Martes 17
CUAUHTÉMOC	Jueves 23 de julio	Jueves 17	Jueves 19
COLIMA	Martes 28 de julio	Martes 22	Martes 24
TECOMÁN	Jueves 30 de julio	Jueves 24	Jueves 26

1856-2026

2026, AÑO DEL 170 ANIVERSARIO DE LA CREACIÓN DEL ESTADO DE COLIMA



ANEXO 6 (PUNTO 3.2)

FORMATO DE INFORMACIÓN PARA ACREDITAR LA EXISTENCIA Y PERSONALIDAD DEL PROVEEDOR

Yo, _____(nombre)_, manifiesto BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados y que cuento con facultades suficientes **para comprometer a mi representada** a través de la propuesta en la presente Licitación Pública Nacional N° 06002-DIF04-2026, a nombre y representación de: _____(nombre de la persona física o moral).

Clave del Registro Federal de Contribuyentes:			
Calle y Número:			
Colonia:		Delegación Municipio:	o
Código Postal:		Entidad Federativa:	
Teléfonos:		Fax:	
Correo electrónico:			

Fecha y Número de la escritura pública en la que consta su acta constitutiva:	
Nombre, número y circunscripción del Notario Público o Fedatario que las protocolizó:	
Relación de Socios (Apellido Paterno, Apellido Materno y Nombres):	
Descripción del objeto social, actividad comercial o profesional:	
Reformas o modificaciones al acta constitutiva:	
Nombre, número y circunscripción del Notario Público o Fedatario que las protocolizó:	
Fecha y datos de su inscripción en el Registro Público de Comercio:	
Nombre y domicilio del apoderado o representante:	
Datos de la Escritura Pública mediante la cual acredita su personalidad y facultades para suscribir la propuesta:	
Escritura pública número y Fecha:	
Nombre, número, y circunscripción del Notario o Fedatario Público que la protocolizó:	

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD



ANEXO 7

CARTA DE ACEPTACIÓN DE BASES.

(Aplica para Personas Físicas y Morales)

MAESTRA DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA
DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.

Fecha: _____

Por este conducto le manifiesto a usted que el suscrito y en mi calidad de (licitante o apoderado) de la empresa (Persona Física o Moral) con relación a la Licitación Pública No. 06002-DIF04-2026 **PARA LA ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, SOLICITADAS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA**, he leído íntegramente el contenido de las bases y aceptamos participar en esta licitación conforme a éstas, respetando y cumpliendo íntegramente el contenido de las mismas, así mismo para los efectos que surtan en caso de adjudicación.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD



ANEXO 8

DECLARACIÓN DE INTEGRIDAD

MAESTRA DIANA XALLY Yael ZEPEDA FIGUEROA
DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.

FECHA: _____

En relación a la Licitación Pública de carácter nacional No. **06002-DIF04-2026 PARA LA ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA**, el que suscribe (concursante o apoderado) en mi carácter de _____ (Personas físicas o morales) me permito Declaro bajo protesta de decir verdad y con la representación legal que ostento, que esta (Persona Física o Moral) al igual que sus asociados por sí mismos o través de interpósita persona, se abstendrán de adoptar conductas, para que los servidores públicos del DIF Estatal Colima, induzcan o alteren las evaluaciones de las propuestas, el resultado del procedimiento, u otros aspectos que otorguen condiciones más ventajosas con relación a los demás participantes.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 9 (punto 3.5)

CARTA DEL ARTÍCULO 38 DE LA LAASSPEC (Aplica para Personas Físicas y Morales)

MAESTRA DIANA XALLY Yael Zepeda Figueroa
DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.

Fecha: _____

En relación a la Licitación Pública No. 06002-DIF04-2026 PARA LA ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, SOLICITADAS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, el que suscribe _____ en mi carácter de _____ a nombre de _____ (persona física o moral) _____ me permito manifestar lo siguiente:

Declaro bajo protesta de decir verdad y con la representación legal que ostento, que esta _____ (Persona Física o Moral) _____ al igual que sus asociados no se encuentran dentro de ninguno de los supuestos comprendidos 38 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos y Servicios del Sector Público del Estado de Colima. Así mismo que tampoco desempeña empleo, cargo o comisión en el servicio público y en caso de desempeñarlo, con la formalización del contrato correspondiente, no se actualiza un Conflicto de interés, tal como lo establece la fracción IX del artículo 49 de la Ley General de Responsabilidades Administrativas.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 10 (Punto 3.6)

CARTA DE GARANTÍA DE BIENES

(Lugar y Fecha de Expedición).

MAESTRA DIANA XALLY Yael Zepeda Figueroa
DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.

el que suscribe _____ representante legal de la empresa _____,
manifiesta que en caso de que a mi representada le sea adjudicado el contrato derivado
del procedimiento de la LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL No. 06002-DIF04-2026 PARA
LA ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE
ATENCIÓN ALIMENTARIA, SOLICITADAS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA, me comprometo a entregar los
productos con las características señaladas en el **ANEXO 1 TÉCNICO** garantizando todos
los insumos licitados contra vicios ocultos o en mal estado por lo menos 30 días después
de la recepción de los mismos.

A T E N T A M E N T E

Nombre de la empresa o persona física

REPRESENTANTE LEGAL.

Nombre y firma.

BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 11 (Punto 3.7)

GIRO U OBJETO SOCIAL.

MAESTRA DIANA XALLY Yael Zepeda Figueroa
DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.

(Lugar y Fecha de Expedición)

El _____ que suscribe _____
representante legal de la empresa _____,
manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** que mi representada cuenta con el Giro
u Objeto Social y que las **actividades comerciales o profesionales** de la misma están
relacionadas con los bienes o servicios objeto de la presente licitación para
proporcionar los bienes y/o servicios objeto de la presente Licitación Pública Nacional **No.**
06002-DIF04-2026 PARA LA ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS
PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, SOLICITADAS POR EL SISTEMA PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 12 (Punto 3.8)

ESCRITO PARA PRESENTAR PROPUESTAS CONJUNTAS

MAESTRA DIANA XALLY Yael Zepeda Figueroa
DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.

(Lugar y Fecha de Expedición)

El _____ que suscribe _____,
representante legal de la empresa _____,
para la Licitación Pública Nacional No. 06002-DIF04-2026 PARA LA ADQUISICIÓN DE
CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA,
SOLICITADAS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE COLIMA, manifiesto **BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD** la imposibilidad
de presentar propuesta de manera individual, realizándolo a través de propuesta
conjunta.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 13 (Punto 3.9)

ESCRITO DE DETERMINACIÓN INDEPENDIENTE DE PROPUESTA (EN CASO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTA INDIVIDUAL

MAESTRA DIANA XALLY Yael Zepeda Figueroa
DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.

La persona que suscribe _____
representante legal de la empresa _____, respecto a la
Licitación Pública Nacional No. 06002-DIF04-2026 PARA LA ADQUISICIÓN DE
CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA,
SOLICITADAS POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL
ESTADO DE COLIMA, manifiesto BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que determino mi
propuesta de manera independiente, sin consultar, comunicar o acordar con ningún otro
participante. Además, manifiesto conocer las infracciones y sanciones aplicables en caso
de cometer alguna práctica prohibida por la Ley Federal de Competencia.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 14 (Punto 3.10)
ESCRITO QUE FACULTE AL PARTICIPANTE A INTERVENIR EN
LA LICITACIÓN

MAESTRA DIANA XALLY Yael Zepeda Figueroa
DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.

La _____ persona _____ que
suscribe _____
representante legal de la empresa _____,
manifiesto BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que cuento con las
facultades suficientes para adquirir compromisos para la Licitación Pública
Nacional No. 06002-DIF04-2026 PARA LA ADQUISICIÓN DE CANASTAS
ALIMENTARIAS PARA LOS PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, SOLICITADAS
POR EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE
COLIMA.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 15 (Punto 3.11)

SUBCONTRATACIONES

MAESTRA DIANA XALLY Yael Zepeda Figueroa
DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.

La persona que suscribe _____
representante legal de la empresa _____, en atención al
punto 3.14 de las presentes bases manifiesto BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD que
___ (SI o NO)___ tengo contemplado subcontratar el___ (arrendamiento, bien o
servicio)_____ para la **Licitación Pública Nacional No. 06002-
DIF04-2026 PARA LA ADQUISICIÓN DE CANASTAS ALIMENTARIAS PARA LOS
PROGRAMAS DE ATENCIÓN ALIMENTARIA, SOLICITADAS POR EL SISTEMA PARA EL
DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA.**

(En caso de que **SÍ** tenga contemplado subcontratar deberá manifestar la justificación en
la que fundamenten la imposibilidad de solventar su propuesta sin realizar una
subcontratación, así como los nombres, razón o denominación social de las personas
físicas o morales, que pretenda subcontratar).

JUSTIFICACIÓN Y FUNDAMENTACIÓN DE LA SUBCONTRATACIÓN Y NOMBRES, RAZÓN
O DENOMINACIÓN SOCIAL

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 16 (Punto 3.12)

ANTICORRUPCIÓN

MAESTRA DIANA XALLY Yael Zepeda Figueroa
DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.

La persona que suscribe _____
representante legal de la empresa _____, **enterado(a) y
avisado(a)** de las disposiciones contenidas en los artículos 66, 81, 82 y 83 de la Ley General
de Responsabilidades Administrativas, el artículo 238 fracción II del Código Penal para el
Estado de Colima y el artículo 222 fracción II del Código Penal Federal, que por medio
del presente reconozco las consecuencias jurídicas en las que puedo incurrir si doy,
prometo o entrego cualquier beneficio o bien, en forma directa o indirecta, para que el
servidor público del DIF Estatal Colima haga u omita un acto relacionado con sus
funciones, a su empleo, cargo, comisión con sus funciones o con las de otro servidor
público, o bien, abusen de su influencia real o supuesta, con el propósito de obtener o
mantener, para sí mismo o para un tercero, un beneficio o ventaja, con independencia de
la aceptación o recepción del beneficio o del resultado obtenido. En consecuencia, me
doy por **enterado(a) y avisado(a)** de las consecuencias jurídicas que reproduce la
conducta antes descrita, misma que se encuentra contemplada en las disposiciones
administrativas y tipificada en las leyes penales y aquellas que resulten aplicables.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 17

TRANSPARENCIA Y DATOS PERSONALES

(Lugar y Fecha de Expedición).

MAESTRA DIANA XALLY Yael Zepeda Figueroa
DIRECTORA GENERAL DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO
INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE COLIMA
PRESENTE.

El _____ que suscribe _____ representante legal de la empresa, enterado(a) de las disposiciones contenidas en el artículo 29 de la Ley de Transparencia y acceso a la información Pública y los demás relativos del mismo ordenamiento legal, la Ley de protección de Datos personales y los lineamientos técnicos generales para la publicación, homologación y estandarización de la información de las obligaciones establecidas en el título quinto y en la fracción IV del artículo 31 de la Ley general de transparencia y acceso a la información pública que deben difundir los sujetos obligados en los portales de Internet y en la plataforma nacional de transparencia, manifiesto mi conformidad en el tratamiento público de los datos personales y/o de mi representada que el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Colima como sujeto obligado y cumpliendo las leyes, reglamentos y disposiciones legales realice de todos los actos de la presente Licitación, así como de los actos jurídicos que de ella se deriven.

NOMBRE COMPLETO, CARGO Y FIRMA
BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

ANEXO 18
MODELO DEL CONTRATO