

**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

## ANEXO TÉCNICO

### 1. Objeto de la contratación.

Consiste en la **“Adquisición y suministro de raciones alimenticias para el Programa de Alimentos Escolares en planteles públicos para el periodo de marzo a diciembre de 2025”**, referente al Programa Alimentos Escolares en sus dos consecutivos de implementación, operado por “DIF- Ciudad de México”, dentro del periodo de vigencia del contrato que se establezca, bajo los términos y condiciones que se especifican en el presente **“Anexo técnico”**.

En lo subsecuente se entenderá por **“Los Bienes”** a los insumos del Programa Alimentos Escolares, denominados leche descremada ultrapasteurizada, cereales integrales, fruta fresca y verdura deshidratada (CONSECUTIVO 1). Con respecto al bricks de leche descremada ultrapasteurizada para el Plan Piloto "En la Escuela, Sazón para el Bienestar" (CONSECUTIVO 2) **“El Proveedor”** integrará **“Los Bienes”** y distribuirá en los planteles educativos de la Ciudad de México, de acuerdo con la programación que para tal efecto le proporcionará la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**.

Por lo que, **“El Proveedor”** deberá contar con: experiencia, instalaciones, equipamiento, flotilla vehicular, personal suficiente para la descarga, el acopio, estiba, conservación y control de calidad de los insumos, además de la integración, loteo, carga en vehículos de reparto, distribución y entrega de las raciones alimenticias en planteles educativos; así mismo, deberá contar con personal técnico y administrativo necesario para la operación, administración y control del almacén, de acuerdo con lo estipulado en el presente anexo técnico.

### 2. Forma y condiciones de pago.

El importe por **“Los Bienes”** materia del presente anexo se cubrirá por **“El Proveedor”**, por depósito en cuenta de cheques vía interbancaria, en moneda nacional de acuerdo con las disposiciones de la Secretaría de Administración y Finanzas de la Ciudad de México, y de las disposiciones en materia de contabilidad gubernamental y fiscal aplicables; en cuenta bancaria a nombre de **“El Proveedor”**, dentro de los veinte días hábiles posteriores a la fecha de aceptación de las facturas debidamente requisitadas, las que se elaborarán de manera desglosada a:

Nombre: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México.  
R.F.C.: SDI970703ID7.

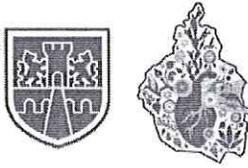
Asimismo, la factura deberá contener el número y tipo de insumo distribuido conforme al apartado A, así como el número del contrato, la semana a la que corresponde, la cantidad de **“Los Bienes”**, el total por semana y firma del representante legal, así como la razón social del **Proveedor**. Las facturas de **“Los Bienes”** deberán especificar la modalidad del alimento escolar ya sea del consecutivo 1 o 2 según corresponda.

**“El Proveedor”**, deberá enviar las facturas electrónicas en archivos pdf y xml, correspondientes a **“Los Bienes”** que hayan sido efectivamente entregados, conciliados y recibidos por la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** del **“DIF-Ciudad de México”**, a la siguiente dirección electrónica: [facturas.alimentos@dif.cdmx.gob.mx](mailto:facturas.alimentos@dif.cdmx.gob.mx).

A todas las facturas emitidas, invariablemente deberá anexarse las **Notas de Remisión** que amparen a la misma, las cuales deberán indicar nombre de la empresa, número de folio, semana a la que corresponde la entrega, partida, menú entregado en términos del presente anexo, así como firma de la persona que recibe, fecha y hora de recepción, sello del plantel escolar y/o código de barras. **No se validarán para su pago las notas de remisión que no cumplan con los requisitos antes citados.**

Por lo que, **“El Proveedor”** deberá presentar en cada plantel escolar una nota de remisión por **“Los Bienes”** en cada entrega, señalando en la misma, el número de placa del transporte, las características y elementos que determine la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**.

En caso de que el total de **“Los Bienes”** indicado en las remisiones que amparen en las entregas de la semana, sean menores a la cantidad del insumo solicitado en la **programación semanal** que será notificada por la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**, se aplicarán las penas convencionales correspondientes, conforme al apartado penas convencionales, que se aplicarán directamente en la facturación presentada por **“El Proveedor”**, mismas que se cuantificarán sobre el costo total de **“Los Bienes”** en el que se presentaron incidentes según corresponda.



## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

La entrega de la documentación para su validación deberá realizarse por **“El Proveedor”** a más tardar los tres días hábiles posteriores a la semana de distribución a la que se entregue **“Los Bienes”** en los planteles educativos, pudiendo hacer una entrega de factura complementaria adicional por semana, en la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** debiendo incluir la totalidad de las remisiones correspondientes a la semana, su periodicidad que será semanal, mismas que se recibirán de 09:00 a 12:00 horas los tres días hábiles posteriores a la semana de distribución.

La **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** revisará que las remisiones amparen la factura presentada para su pago, toda vez que no podrá rebasar la cantidad de bienes de distribución del insumo programado por semana, en caso de inconsistencias, la factura y remisiones, serán devueltas a **“El Proveedor”** para su debida corrección, en este sentido el tiempo que tarde **“El Proveedor”** en sustituir y regularizar la documentación rechazada será el tiempo que se retrasará el trámite de pago.

La **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** remitirá a la **Dirección Ejecutiva de Administración y Finanzas**, los análisis de distribución y la factura debidamente validada para el trámite de pago.  
**Toda factura que no se encuentre validada por la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación no será tramitada para su pago.**

En caso de que, **“El Proveedor”** no pueda realizar la entrega de **“Los Bienes”** por causas atribuibles al plantel educativo, deberá recabar sello, nombre, cargo, firma y la anotación de la vocalía, comité y/o autoridad educativa, en la cual se mencione la causa por la que no se recibieron **“Los Bienes”**, en caso de no contar con esta información se aplicaran las penas convencionales respectivas.

Para el caso de que algún plantel educativo se encuentre cerrado **“El Proveedor”** o el conductor de la unidad que transporta **“Los Bienes”** deberá reportarlo inmediatamente al **Módulo de Atención y Canalización de Reportes de Incidentes** de la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación** a los teléfonos: **9183 2983, 9183-2984, 9183-2985 y 9183-2986**, a efecto de que se verifique el cierre de la escuela y se le proporcione un número de reporte, el cual se deberá de insertar en la nota de remisión que corresponda.

Tratándose de pagos en exceso a **“El Proveedor”**, éste deberá reintegrar dichas cantidades más los intereses correspondientes, los cargos se calcularán sobre las cantidades pagadas en exceso en cada caso y se computarán por días naturales desde la fecha de pago, hasta la fecha en que se pongan efectivamente las cantidades a disposición del **“DIF-Ciudad de México”**, lo anterior de conformidad con lo previsto en el artículo 64 de la **Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal**; los intereses de dichos pagos, se calcularán conforme a una tasa que será igual a la establecida por la **Ley de Ingresos para el Distrito Federal**, para los casos de prórroga para el pago de créditos fiscales.

## 2. Plazo y lugar para la prestación de “Los Bienes”.

**“El Proveedor”** se obliga a recibir **“Los Bienes”**, en su almacén concentrador, el cual deberá ubicarse en la Ciudad de México y distribuir los mismos en los domicilios de los planteles educativos (**Ver apartado B**), dentro del periodo comprendido en los ciclos escolares 2024-2025 y 2025-2026 que publique la Secretaría de Educación Pública. Considerando los cambios que la Autoridad Educativa aplique en el periodo de cada ciclo escolar.

El **“DIF-Ciudad de México”** proporcionará a **“El Proveedor”**, la **programación** con los horarios, días y planteles a través de la **Dirección de Alimentación a la Infancia**, adscrita a la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**, se enviará vía correo electrónico y por escrito, de forma mensual, con un mínimo de **15 días** naturales de anticipación al periodo a recibir y distribuir, desglosando la programación para cada día de entrega y escuela que corresponda.

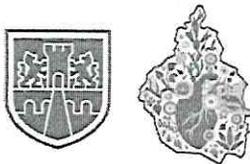
En caso de que se presente algún cambio a la programación y/o calendario de entregas originalmente informado, el **“DIF-Ciudad de México”**, a través de la **Dirección de Alimentación a la Infancia**, notificará por escrito y vía correo electrónico a **“El Proveedor”** la **reprogramación semanal** de **“Los Bienes”**, hasta con **cuatro días hábiles de anticipación**, conforme a las necesidades y requerimientos.

Los días de entrega de **“Los Bienes”** se realizarán en **días hábiles, de lunes a jueves y en caso extraordinarios los días viernes**, de acuerdo al calendario escolar oficial, emitido por la **Secretaría de Educación Pública** y al turno del plantel escolar, conforme a los siguientes horarios:

- Primarias matutinas: 08:00 a 12:00 horas.
- Primarias vespertinas: 14:00 a 17:30 horas.
- Jardín de niños matutinos: 09:00 a 11:30 horas.
- Jardín de niños vespertinos: 14:00 a 17:00 horas.
- Primarias con turno continuo: 08:00 a 12:00 horas.
- Preescolares con turno continuo: 09:00 a 12:00 horas.

Prolongación Xochicalco, 5º piso, Santa Cruz Atoyac  
Benito Juárez, 03200, Ciudad de México  
T. 55 5604 0127 ext. 2501





## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

La cantidad de los bienes para la distribución de “Los Bienes” programados podrá incrementarse o disminuirse, de acuerdo a las necesidades del Programa Alimentos Escolares.

Las programaciones y reprogramaciones que al efecto emita la **Dirección de Alimentación a la Infancia**, serán idénticas en cantidad a “Los Bienes” que deberán recibirse en los planteles, por lo que “El Proveedor” no podrá realizar entregas menores o superiores a las que les hubieren sido notificadas.

En caso de realizar entregas superiores a las programaciones emitidas que no hubieren sido solicitadas por la **Dirección de Alimentación a la Infancia**, no serán pagadas por el “DIF-Ciudad de México”.

En el caso de entregas menores a las establecidas en la programación emitida, se procederá a la aplicación de penas convencionales por incumplimiento a la prestación de “Los Bienes”, conforme a lo establecido en este anexo, siempre y cuando sea por causas imputables a “El Proveedor”.

La entrega de “Los Bienes” deberá ser en los planteles educativos; mismos que podrán incrementarse o variar durante la vigencia del contrato, para tal caso la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**, informará tal circunstancia a “El Proveedor” para los ajustes correspondientes.

La descarga de “Los Bienes” será maniobra por cuenta del **Proveedor** en el almacén de los planteles educativos y/o áreas destinadas para ello dentro de los mismos, debiendo considerar el tiempo necesario por entrega para el conteo y revisión por parte de las vocalías, comités y/o autoridades educativas

### 3. Condiciones para la entrega de “Los Bienes”.

“Los Bienes” serán distribuidos por “El Proveedor” a petición y conforme a las programaciones efectuadas por la **Dirección de Alimentación a la Infancia**, cumpliendo con las especificaciones de calidad conforme a lo solicitado en el **apartado A** de este anexo.

El transporte de “Los Bienes” será por cuenta, cargo y responsabilidad del **Proveedor**, con equipo de transporte propio o arrendado, siendo su responsabilidad garantizar que estas unidades cumplan con la **NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios**. Asimismo, “El Proveedor” deberá observar que dichas unidades de transporte cuenten con certificados de fumigación, seguro y cobertura de **responsabilidad civil y daños a terceros** vigentes y en caso de resultar adjudicado deberá mantener vigente dicho seguro durante el contrato.

### 4. Verificación del almacén concentrador y flotilla vehicular.

Con el objeto de dar seguimiento y verificación de “Los Bienes”, “DIF- Ciudad de México”, a través de la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**, podrá realizar visitas técnicas a sus plantas de producción y/o almacén de tráfico y revisiones de la flotilla vehicular de “El Proveedor”, cuando así se estime conveniente o motivado por algún reporte.

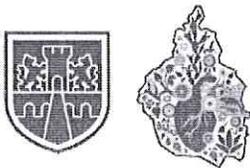
Las visitas podrán ser realizadas por el área contratante previa notificación por escrito. En caso de así requerirse, “DIF-Ciudad de México” podrá solicitar la asesoría de algún técnico especializado en la materia.

En estas visitas se verificará el cumplimiento a la **NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios**.

Los aspectos principales de la revisión del cumplimiento a la normatividad son: capacitación del personal en buenas prácticas de higiene, salud e higiene personal, condiciones de almacenamiento, control de operaciones, mantenimiento y limpieza, instalaciones y áreas, servicios, análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), control de plagas y transporte.

La cantidad de vehículos objeto de la inspección física corresponderán al 20% de las camionetas solicitadas para el cumplimiento de la entrega de “Los Bienes”.

“El Proveedor”, deberá enterar a la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación de las mejoras que se realicen a la(s) planta(s) y/o almacén(es), donde se elabora y/o maneja el insumo, como resultado de las recomendaciones efectuadas por parte de la autoridad sanitaria, derivado de las visitas técnicas de seguimiento realizadas por el “DIF Ciudad de México”, o cualquier otra institución, persona moral o física que determine el “DIF Ciudad de México”, en los plazos establecidos por las mismas, así como aquellas que realice por iniciativa propia.



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

Los costos de los viáticos, visitas y análisis técnicos, serán a cargo de “El Proveedor”. En caso de que “El Proveedor” no compruebe el pago de las inspecciones a su almacén y flotilla vehicular, el “DIF-Ciudad de México” suspenderá el pago de la facturación a “El Proveedor”, hasta en tanto no se compruebe la regularización de dichos pagos.

#### 5. Supervisión de recepción y calidad de “Los Bienes”.

El “DIF Ciudad de México”, asignará personal autorizado para efectuar muestreos aleatorios a “Los Bienes” entregados en el almacén concentrador de “El Proveedor”, con el objetivo de garantizar que cumplan con la calidad solicitada. En caso de que se encuentre algún incumplimiento de lo señalado en el presente anexo técnico, “Los Bienes” serán rechazados y se procederá a llenar la bitácora correspondiente (Apartado C).

En el supuesto de que se encuentre en los planteles educativos lotes de “Los Bienes” previamente rechazados en el almacén concentrador, será acreedor a la pena convencional respectiva.

El “DIF-Ciudad de México” a través de la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación, podrá verificar que la recepción, almacenaje y distribución de “Los Bienes” entregados en los planteles educativos, cumplan con las condiciones descritas en el presente anexo y el Apartado A, y determinar rechazos y sustituciones en caso de identificar incumplimiento con lo establecido en el presente anexo técnico, por lo que podrá auxiliarse de técnicos, peritos u otros terceros que al efecto designe esa Dirección Ejecutiva.

“El Proveedor” será el responsable de la verificación y garantía de la cantidad y calidad de “Los Bienes” que reciba en el almacén concentrador, así como el manejo que se le otorgue a “Los Bienes” para el cumplimiento de las especificaciones técnicas que se detallan en el apartado A, asimismo, a supervisar los certificados de liberación (lote y caducidad) de “Los Bienes” que distribuya en los planteles educativos.

Si el “DIF-Ciudad de México” a través de la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación determina alguna irregularidad por parte de “El Proveedor” en cuanto al manejo de “Los Bienes” en la recepción, almacenaje y distribución y/o cumplimiento de las obligaciones establecidas en este anexo, dicha irregularidad se le notificará por escrito a “El Proveedor”, a fin de que proceda a subsanarlas y/o cumplir con lo establecido en el presente anexo, por ende la reposición de “Los Bienes” sin costo para el “DIF-Ciudad de México” y sustitución de “Los Bienes” aplicará, en los siguientes casos, que se señalan de manera enunciativa más no limitativa, sin detrimento de las sanciones o penas convencionales que pudieran aplicarse:

- 1.- Por la entrega de “Los Bienes” por mal manejo (rotos o deteriorados).
- 2.- Por defectos en el embalaje por mal manejo que pongan en riesgo la calidad de “Los Bienes”.
- 3.- Por faltante de “Los Bienes” en los planteles educativos, cuando sea notificado al módulo de atención y canalización de reportes de incidentes o en remisión.

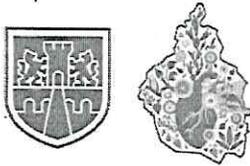
En cualquiera de estos supuestos, “El Proveedor” acepta expresamente que el “DIF-Ciudad de México” aplique la pena convencional que corresponda por incidentes derivados del mal manejo de “Los Bienes” por parte de “El Proveedor”, resultando aplicable sobre cualquier factura pendiente de pago al Proveedor”.

Así mismo, una vez notificado, “El Proveedor” repondrá “Los Bienes” sin costo para el “DIF-Ciudad de México” y sustituirá “Los Bienes” afectados por mal manejo, calidad y/o faltantes en los planteles educativos que indique la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación.

Para los casos en que se deba realizar el retiro de “Los Bienes”, “El Proveedor” se compromete a realizar sin costo para “DIF-Ciudad de México”: la recolección de los insumos que se detallan en el Vale de sustitución, en caso de proceder la destrucción, deberá llevarse a cabo en presencia del personal asignado por la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación.

“Los Bienes” deberán cumplir invariablemente con las especificaciones técnicas indicadas en el apartado A de este anexo y se sujetarán obligatoriamente a las pruebas de laboratorio, que establece el “DIF Ciudad de México” para cada uno de ellos, “El Proveedor” entregará a la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación los resultados de los Análisis de Laboratorio. Únicamente se recibirán los análisis vigentes (a la fecha que se solicite) realizados por laboratorios certificados por la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) que incluyen a la Comisión de Control Analítico y Ampliación de Cobertura (CCAYAC) y/o laboratorios terceros autorizados y/o Certificados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA).





## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

“DIF Ciudad de México”, podrá solicitar con cargo a “El Proveedor” los análisis de laboratorio de los insumos durante la vigencia del instrumento jurídico que se establezca como monitoreo de la calidad nutricia de los insumos cuando así se estime conveniente o motivado por algún reporte y/o incidente.

“El Proveedor” demostrará de manera documental que los laboratorios que hayan realizado los análisis cuenten con la certificación vigente.

En el caso de que se efectuó el seguimiento a los incidentes de materia extraña que se presenten con respecto a “Los Bienes”, “El Proveedor” se compromete en proporcionar el vehículo y viáticos para el traslado del personal asignado por el “DIF-Ciudad de México” hacia el plantel o planteles públicos que corresponda y para la supervisión que derive ante dicho incidente. DIF-Ciudad de México notificará los requerimientos a “El Proveedor” al presentarse algún incidente.

Asimismo, en caso de que “El Proveedor” realice algún cambio o variación de sus distribuidores o proveedores, deberá informar al “DIF-Ciudad de México” por escrito tal circunstancia, con la finalidad de tener pleno conocimiento de dichas variaciones, lo anterior no será motivo para modificar los términos, especificaciones, contenidos, o características a que está obligado “El Proveedor” en términos del presente instrumento.

### 6. Continuidad en la recepción y entrega.

“El Proveedor” no podrá interrumpir la entrega de “Los Bienes” por lo que deberá contar con personal suficiente para suplir con toda oportunidad las ausencias en que su personal llegare a incurrir por cualquier causa.

“El Proveedor” garantiza al “DIF-Ciudad de México” que dispone del personal capacitado y de los recursos técnicos y materiales para proporcionar satisfactoriamente la recepción y entrega de “Los Bienes”.

“Los Bienes” únicamente podrá ser cancelado a solicitud expresa del “DIF-Ciudad de México”.

La entrega de “Los Bienes” podrá ser cancelada parcial o totalmente por causas justificadas o por razones de interés general con una notificación mínima de 12 horas, sin costo para el “DIF-Ciudad de México”.

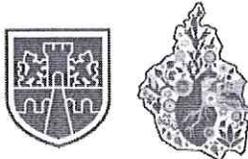
En caso de existir deficiencias de calidad en alguno de “Los Bienes”, podrá ser objeto de suspensión del suministro (esto con independencia de las penas convencionales aplicables) y por tanto se acepta la modificación al contrato que se establezca en alguno de los bienes que conforman los consecutivos, aceptando y obligándose a integrar y distribuir el bien que determine la convocante con “El Proveedor”.

### 7. Especificaciones del equipo de transporte.

El transporte en el que se distribuyan “Los Bienes” deberá ser exclusivamente para el traslado de alimentos, el personal deberá tener una apariencia limpia y aseada, portar su uniforme e identificación. Asimismo, el transporte y el almacén (es) de tráfico deberán cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de Higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, siendo esta de observancia obligatoria en el territorio nacional para las personas físicas y morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios destinados a los consumidores en territorio nacional, a partir del 26 de noviembre de 2010; asimismo se deberán apegar a lo establecido en el Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad, emitido por la Secretaría de salud, Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario y la Dirección General de Control Sanitario de Bienes y Servicios en el mes de agosto de 1999, así como a lo especificado en la legislación sanitaria.

El “DIF-Ciudad de México”, para el cumplimiento de la entrega de “Los Bienes”, requiere de al menos de 120 unidades vehiculares en perfectas condiciones mecánicas y eléctricas con una capacidad de al menos 3.5 Toneladas, considerando una reserva adicional de 20 unidades de reserva de menos de 3.5 Toneladas para sustitución en caso de incidencia durante la vigencia del contrato que se establezca. “El Proveedor” deberá asegurar la circulación diaria de las 120 camionetas para el logro de la distribución solicitada. Cualquier modificación al parque vehicular deberá ser aprobada previamente por el “DIF-Ciudad de México”. Los vehículos deben contar con caja seca que proteja “Los Bienes” de la intemperie (aire, polvo, lluvia y fauna nociva) y garantice la entrega oportuna.

La capacidad solicitada permitirá el cumplimiento en la distribución de un promedio de 3.6 millones de alimentos escolares a la semana, de lunes a jueves y en caso extraordinarios los días viernes en las 16 alcaldías de la Ciudad de México, de conformidad a la programación que para tal efecto emitirá la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación a través de la Dirección de Alimentación a la Infancia.



## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

### Especificaciones de la flotilla vehicular.

- Camionetas con caja seca
- Puerta trasera para acceso, de tipo bandera con bisagras o tipo cortina
- Llanta de refacción y gato
- Extintor.
- Largo 2.20 m. Como mínimo.
- Ancho interior 2.00 m. Como mínimo.
- Altura 1.80 m. Como mínimo.
- Capacidad de carga de al menos 3,500 kg.
- Contar en cada unidad vehicular con equipo obligatorio de seguridad (botiquín, banderolas, extintor de incendios, caja de herramientas)
- Cada unidad vehicular deberá contar con certificado de fumigación actualizado, seguro y cobertura de **responsabilidad civil y daños a terceros** vigentes durante la vigencia del contrato que se establezca.

Las dimensiones y capacidades que se describen anteriormente son aproximadas y deben considerarse para facilitar la operación, asimismo, en caso de contar con accesorios o adecuaciones los vehículos, serán válidos siempre y cuando, garanticen que **“Los Bienes”** no sufrirán daños o deterioros en sus propiedades.

Sólo en aquellos casos en que se requiera vehículos de menor tonelaje por problemas de maniobras y/o acceso, la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**, otorgará autorización a las unidades para su utilización previa solicitud del **“El Proveedor”** siempre y cuando cumpla con lo establecido en la **NOM-251-SSA1-2009**, así como al Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad.

Las unidades permitirán el cumplimiento en la distribución de alimentos escolares a la semana, de lunes a jueves y viernes en casos extraordinarios en las 16 demarcaciones territoriales de la ciudad de México, de conformidad a la programación que para tal efecto emitirá la **Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación**.

**“El Proveedor”** deberá garantizar que cuenta con la cantidad de unidades de transportes necesarios para cubrir diariamente de lunes a viernes, la distribución programada por el **“DIF-Ciudad de México”**, incluyendo los días de distribución doble; para lo cual proporcionará los datos de al menos 120 unidades de transporte, todas las unidades vehiculares deberán ser propios o arrendados, evidenciando propiedad con la carta factura, factura o en caso de unidades arrendadas, se acrediten con contrato de prestación de servicios independientes de transporte de alimentos, **con una capacidad de al menos 3.5 Toneladas**. Se debe considerar una reserva adicional de 20 unidades **de menos de 3.5 Toneladas** para sustitución en caso de incidencia durante la vigencia del contrato que se establezca y que esto garantice el cumplimiento de **“Los Bienes”**.

Las notas de remisión que amparen la entrega de **“Los Bienes”** por **“El Proveedor”** en los planteles educativos deberán ser impresas, ello con el fin de contar con información real y oportuna en cuanto al comportamiento y eficiencia en la distribución de **“Los Bienes”**; la remisión que se genere deberá contar cuando menos con la siguiente información: nombre de la empresa, número de folio, semana a la que corresponde la entrega, fecha, cantidad entregada, nombre del **“bien”** entregado y espacio para observaciones.

Las notas de remisión se deberán presentar en original y dos copias: el original para adjuntarse a la factura, una copia para el plantel educativo y una copia para **“El Proveedor”**.

Asimismo **“El Proveedor”** deberá solicitar al momento de la entrega en el plantel escolar que se le anote hora y fecha de la entrega, nombre y firma de la persona que recibe el insumo y en caso de realizar alguna anotación que ésta sea igual en el original y las copias y se le imprima el sello oficial del plantel educativo.

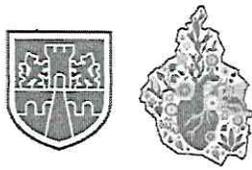
**“El Proveedor”** será responsable del personal que asigne para las entregas en los planteles educativos; asimismo, deberá entregar **“Los Bienes”** de acuerdo a los horarios y fechas establecidas en las programaciones, cualquier incumplimiento a lo establecido, será motivo de la aplicación de penas convencionales en términos del presente anexo técnico.

### 8. Requerimientos y características del almacén.

El almacén propuesto por **“El Proveedor”** para la **recepción, almacenaje y distribución** de los insumos del Programa Alimentos Escolares, deberá cumplir con una ubicación estratégica en la Ciudad de México, en función de lo siguiente:

- A) Para poder atender de manera ágil y eficaz las dieciséis alcaldías de la Ciudad de México, donde se encuentran los planteles educativos.
- B) Para la recepción de productos por parte de los proveedores y que estos puedan atender de manera inmediata cualquier situación que se presente con su producto, según ficha técnica.
- C) Para dar cumplimiento a la entrega de los alimentos escolares dentro de los horarios establecidos en planteles educativos.





## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

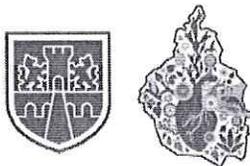
SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

Además, deberán contar con las siguientes características mínimas:

- Áreas exclusivas para recibo y embarque para la descarga y carga simultánea de los insumos, al menos 3 rampas para descarga.
- Montacargas, patines hidráulicos, diablos de carga, en cantidad suficiente para garantizar la operación de carga y descarga en almacén y en la distribución de alimentos escolares.
- Al menos 12 andenes o área exclusiva para la carga simultánea de “Los Bienes” de los alimentos escolares en los vehículos de distribución.
- Contar con tarimas de material no contaminante, de 1.00 x 1.20 m. Para manejo de “Los Bienes”.
- Contar con contenedores inocuos (no deberán provocar daño físico o moral) para el acomodo de “Los Bienes” según los volúmenes requeridos.
- Al menos 2,500 m<sup>2</sup> de almacén, considerando 500 m<sup>2</sup> de patio de maniobras y 2,000 m<sup>2</sup> cubiertos con lámina traslúcida o cualquier otro material que impida el paso de los rayos solares, lluvia, etc. Debiendo considerar mecanismos de ventilación, destinados exclusivamente para el almacenamiento de los insumos y/o alimentos escolares.
- Los pisos del patio para maniobras y del interior del almacén deberá de ser de concreto, asfalto, o con recubrimientos de calidad superior (no se aceptarán pisos de suelo tierra o firme sin pulir).
- Disponer en el almacén de espacios exclusivos para actividades administrativas (elaboración de remisiones, control de inventarios, archivo, recepción y despacho), así mismo con línea telefónica en cada almacén, equipo de cómputo y conexión a internet, además, deberá contar con un área destinada para que el “DIF-Ciudad de México” a través del personal que esta designe, supervise que las entregas se lleven a cabo en cumplimiento a lo establecido, dicho espacio deberá contar con las medidas de seguridad pertinentes, que al efecto implemente “El Proveedor”, servicio de internet y aquello que se estime necesario y que permita la realización de la supervisión de manera oportuna y adecuada.
- Contará con equipo de protección civil (extintores contra incendio, tambos de arena, equipo personal para combatir incendios, identificación y señalamiento de las rutas de evacuación y salidas de emergencia), preferentemente indicadas en el almacén propuesto.
- Contará al menos, con seguro por robo, daños por sismo y/o incendio, que ampare los inmuebles y sus contenidos con vigencia a la conclusión del contrato que se establezca.
- El almacén propuesto deberá estar ubicado dentro de la Ciudad de México, con la finalidad de garantizar la entrega oportuna de los alimentos escolares y permitir de manera rápida la entrada y salida de vehículos sin obstruir el flujo de circulación de la zona, asimismo deberá estar acondicionado de tal forma que no obliguen a los vehículos de proveedores o de distribución a permanecer estacionados en la vía pública obstruyendo la circulación.
- El almacén propuesto deberá estar ubicado en zona en donde ni la maniobra de los transportes de los proveedores de los insumos (tráileres, camiones o camionetas) o de los transportes de reparto, represente un riesgo para los vecinos o transeúntes de la zona.
- Deberá contar con un área delimitada para “Los Bienes” de rechazo en mal estado alejada de la zona principal de almacenamiento.
- Deberá contar con una zona identificada y delimitada para la basura fuera del área principal del almacenamiento.
- Deberá contar con un contrato vigente de fumigación y control de plagas el cual deber contener los siguiente: lista de plaguicidas a utilizar; programa de rotación de plaguicidas; plano de ubicación de cebos y trampas para roedores en áreas internas y externas del almacén; programa de fumigación por aspersion, además el almacén deberá contar con reportes de incidencias de plagas y bitácora del servicio de fumigación y control de plagas.
- Deberá contar con vigilancia, proporcionada por personal especializado en el ramo, las 24 horas del día.
- La información antes señalada podrá ser sujeta de verificación por parte del “DIF-Ciudad de México”.
- El almacén concentrador del Licitante deberá contar con las acreditaciones vigentes siguientes, las cuales deberán estar a nombre de la empresa licitante y exhibidas en el almacén concentrador del Licitante:
  - NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, norma equivalente a ISO 22000:2018, Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, con alcance a la compra-venta, recepción, almacenamiento, integración, logística y distribución de productos alimenticios para Instituciones Públicas y Privadas.
  - Sistema de Análisis de Peligros y de Puntos Críticos de Control (HACCP) con alcance a la compra-venta, recepción, almacenamiento, integración, logística y distribución de productos alimenticios para Instituciones Públicas y Privadas.

### 9. Documentación para seguimiento de la calidad de “Los Bienes”

El licitante adjudicado deberá entregar a la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación, los comprobantes de fumigación original y los análisis de laboratorio, dentro de los primeros cinco días hábiles del mes siguiente al que se informe.



# CIUDAD DE MÉXICO

## CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

Los certificados de fumigación indicarán las áreas tratadas y fauna que controla, así como la descripción de los productos químicos empleados, conforme a su programa de plagas en la(s) planta(s) de producción y/o almacén(es) durante la vigencia del contrato que se establezca y los resultados de los análisis deberán ser emitidos por laboratorios acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA). El licitante adjudicado deberá entregar a la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación, a más tardar el último día hábil de la semana anterior a la distribución por cada lote de distribución, los certificados de liberación de los bienes a entregar, los cuales deberán incluir los siguientes datos: nombre del producto, variedad o sabor, periodo de entrega, fecha de producción, fecha de caducidad, nombre y firma de los responsables de producción y de control de calidad. En caso de no entregar los certificados de liberación, **“El Proveedor”** no podrá realizar la entrega en los planteles educativos de **“Los Bienes”** que no se hayan entregado los certificados de liberación, dando lugar a la pena convencional que corresponda. Debiendo entregar **“Los Bienes”** que sí cuenten con el certificado de liberación correspondiente.

El licitante adjudicado, deberá apegarse a los calendarios que señale la convocante para la entrega de documentos técnicos durante la vigencia del contrato que se establezca.

**CALENDARIO CORRESPONDIENTE AL PERIODO ENERO - JULIO 2025**

ENERO, 2025							FEBRERO, 2025							MARZO, 2025									
SEMANA	D	L	M	M	J	V	S	SEMANA	D	L	M	M	J	V	S	SEMANA	D	L	M	M	J	V	S
19				1	2		4	23							1	27							1
20	5	6	7	8	9	10	11	24	2	3	4	5	6	7	8	28	2	3	4	5	6	7	8
21	12	13	14	15	16	17	18	25	9	10	11	12	13	14	15	29	9	10	11	12	13	14	15
22	19	20	21	22	23	24	25	26	16	17	18	19	20	21	22	30	16	17	18	19	20	21	22
23	26	27	28	29	30	31		27	23	24	25	26	27	28	29	31	30	31					

ABRIL, 2025							MAYO, 2025							JUNIO, 2025									
SEMANA	D	L	M	M	J	V	S	SEMANA	D	L	M	M	J	V	S	SEMANA	D	L	M	M	J	V	S
32			1	2	3	4	5	36					1	2	3	41	1	2	3	4	5	6	7
33	6	7	8	9	10	11	12	37	4	5	6	7	8	9	10	42	8	9	10	11	12	13	
34	13	14	15	16	17	18	19	38	11	12	13	14	15	16	17	43	15	16	17	18	19	20	
35	20	21	22	23	24	25	26	39	18	19	20	21	22	23	24	44	22	23	24	25	26	27	
36	27	28	29	30				40	25	26	27	28	29	30	31	45	29	30					

JULIO, 2025						
SEMANA	D	L	M	J	V	S
45			1	2	3	4
46	6	7	8	9	10	11
47	13	14	15	16	17	18
48	20	21	22	23	24	25
49	27	28	29	30	31	

INICIO DE CURSOS.

FIN DE CURSOS.

VACACIONES.

CONSEJO TÉCNICO ESCOLAR.

RECESO DE CLASES.

SUSPENSIÓN DE LABORES DOCENTES.

REGISTRO DE CALIFICACIONES.

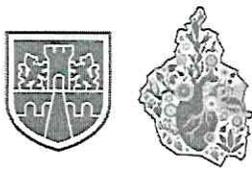
Cualquier modificación en las fechas para la entrega de documentación para el programa 2025, serán comunicadas a “El Proveedor” por parte de la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación. Asimismo, se notificará sobre los cambios que la Autoridad Educativa publique en el nuevo calendario escolar 2025-2026.

### 10. Condiciones del envase, empaque y embalaje.

“Los bienes” deberán estar envasados en forma individual y considerar las especificaciones señaladas en este apartado. Toda la información que contenga la etiqueta o el envase, estará con lo dispuesto en la Modificación a la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-información comercial y sanitaria.

Prolongación Xochicalco, 5º piso, Santa Cruz Atoyac  
Benito Juárez, 03200, Ciudad de México  
T. 55 5604 0127 ext. 2501





## CIUDAD DE MÉXICO

### CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

Los envases deberán contener las siguientes leyendas:

- “Comentarios sobre este insumo o el Programa Alimentos Escolares, al Módulo de Atención y Canalización de Reportes de Incidentes para el Desarrollo Integral de la Familia de la Ciudad de México. Tels: 9183 2983, 9183 2984, 9183 2985, 9183 2986”.
- “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”.

Adicionalmente y de acuerdo al tamaño del envase se debe incluir:

El dibujo y/o diseño. Los embalajes de cada bien, deberán estar en idioma español y al menos en uno de sus costados la siguiente información:

1. Nombre o denominación comercial del insumo.
2. Razón Social y datos fiscales de la empresa que elabora el insumo, incluyendo domicilio y teléfono.
3. Razón social y datos fiscales de la empresa que lo comercializa y suministra al DIF Ciudad de México, incluyendo domicilio y teléfono.
4. Recomendaciones para la conservación del insumo.
5. Escudo Nacional, logotipo del Gobierno de México, de la Secretaría de Salud, del SNDIF y del SEDIF.
6. Recomendación nutricional que será proporcionada por DIF Ciudad de México.
7. Declaratoria de ingredientes o aditivos que puedan causar hipersensibilidad, alergia o intolerancia.
8. Se deberá considerar un mínimo de cuatro colores para sus envases individuales.
9. País de origen.
10. Identificación del lote.
11. Fecha de caducidad.
12. Condiciones para la conservación del alimento.
13. Declaratoria nutrimental.
14. Contenido neto.
15. 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”.

“El Proveedor” deberá entregar a la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación una muestra de cada uno de los empaques a utilizar, en fechas establecidas por el “DIF- Ciudad de México” y posterior a la lectura del fallo. Una vez que cuenten con aprobación del DIF Ciudad de México por escrito de los empaques, contará con un plazo de 30 (treinta) días naturales, para dar cumplimiento a las condiciones de empaque y envase con excepción de la fruta fresca, la cual deberá entregarse con las especificaciones señaladas en la ficha técnica correspondiente. La no entrega de los bienes en el envase autorizado en el plazo establecido será motivo de la pena convencional establecida en el presente contrato.

Los archivos electrónicos de los logotipos e imágenes institucionales, le serán proporcionados por el “DIF- Ciudad de México” en las fechas que se establezcan.

El “DIF- Ciudad de México”, notificará, en caso de cambio de bienes y/o modificaciones a las condiciones de envase, empaque y embalaje a “El proveedor” para que realice los cambios necesarios en estos.

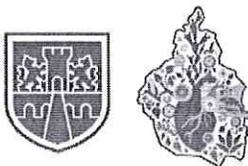
#### 11. Informes de la distribución diaria

“El Proveedor” deberá enviar vía correo electrónico a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” un informe diario en cualquier sistema informático que determine “El Proveedor” para reportar el estatus de entrega en los planteles educativos, especificando clave DIF, clave de centro de trabajo (CCT), nombre del plantel, alcaldía, turno, raciones entregadas. En caso de no haber entregado “Los Bienes”, especificar el motivo de la no entrega. En caso de incumplimiento en la entrega de los informes se hará acreedor a la pena correspondiente.

“El Proveedor” se compromete en implementar un sistema de consulta para el seguimiento territorial de las entregas de los alimentos escolares en los planteles educativos.

#### 12. Penas convencionales.

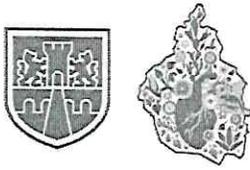
En caso de incumplimiento a las obligaciones contraídas por parte de “El Proveedor”, el “DIF-Ciudad de México” le aplicará con fundamento en el artículo 69 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y los numerales 5.13.1, 5.13.2, 5.13.4, 5.13.5, 5.13.6 y 5.13.7 de la Circular Uno 2024, denominada Normatividad en Materia de Administración de Recursos para las Dependencias, Unidades Administrativas, Unidades Administrativas de Apoyo



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

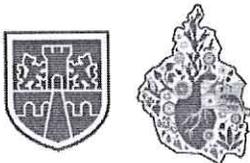
Técnico Operativo, Órganos Desconcentrados y Entidades de la Administración Pública Ciudad de México, las siguientes penas convencionales:

4. Incidentes en la operación		Pena convencional
1.1	La no distribución de “Los Bienes” programados en los planteles educativos.	15% sobre el valor total de distribución de los bienes programados en el día afectado en el plantel educativo.
1.2	Distribución de “Los Bienes” diferente al programado en los planteles educativos, sin previo aviso (por lo menos con 24 horas de anticipación).	15% sobre el valor total de “Los Bienes” en el día afectado en el plantel educativo.
1.3	Distribución de “Los Bienes” programados en los planteles educativos en un horario diferente al establecido.	15% sobre el sobre el valor total de “Los Bienes” entregado en horario diferente en el plantel educativo.
1.4	“Distribución de Los Bienes” programados en los planteles educativos en un día diferente al establecido.	15% sobre el total de “Los Bienes” proporcionado y distribuido en día diferente al programado en el plantel educativo.
1.5	Por rechazos imputables al proveedor cuando la vocalía, comité y/o autoridad educativa así lo señale en la nota de remisión y/o cuando haya reporte de incidente a través del módulo de atención y canalización de reporte de incidentes.	15% sobre el valor total de “Los Bienes” programado originalmente en el plantel educativo.
1.6	Por entrega de remisiones a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” del rechazo imputable al plantel escolar con las características y elementos que se establecen en el presente anexo técnico.	15% sobre el valor total de “Los Bienes” programado originalmente en el plantel educativo.
1.7	Por no entregar nota de remisión al plantel escolar con las características y elementos que se establecen en el presente anexo técnico.	15% sobre el total de “Los Bienes” programado en el plantel escolar el día que corresponda.
1.8	Por la utilización de vehículos para el traslado de “Los Bienes”, en condiciones diferentes a las que se establecen en el presente anexo técnico.	15% sobre el valor total de “Los Bienes” por el vehículo reportado.
1.9	Por no portar los repartidores el uniforme y/o gafete de identificación establecido en el presente anexo técnico.	15% sobre el total de “Los Bienes” por plantel que reportó, por cada día de incumplimiento.



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

1.10	Por mal manejo de “Los Bienes” en la recepción, almacenamiento y distribución en planteles educativos reportados vía módulo de atención y canalización de reporte de incidentes y/o en la nota de remisión.	15% sobre el valor total de “Los Bienes” programado en el plantel educativo.
1.11	Por la no entrega completa a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” del informe diario sobre la distribución de “Los Bienes”	0.5% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en ese día en el que se omitió la entrega del informe
1.12	Por entrega de remisiones con duplicidad de hora de entrega por un mismo operador en diferentes planteles a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación”	15% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en los planteles educativos con duplicidad de hora de entrega por operador.
<b>5. Incidente en la documentación de “Los Bienes”</b>		<b>Penal convencional</b>
2.1	No entrega a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación”, los certificados de liberación de “Los Bienes” que integran el menú a distribuir, en el calendario que se establece.	1% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en la semana en la que se omitió la entrega del certificado.
2.2	Por omitir la entrega de muestras físicas de “Los Bienes” de cada uno de los lotes reportados en los certificados de liberación, en el calendario que se establece.	2% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en la semana de incumplimiento.
2.3	No entrega a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación”, de los análisis de laboratorio en el calendario que se establece. La aplicación de esta pena no exime a “El Proveedor” de la presentación de los análisis.	1% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en la semana en la que se omitió la entrega de los análisis de laboratorio.
2.4	No entrega a la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” de comprobantes de fumigación en el calendario que se establece (del almacén de tráfico, empresas solidarias y parque vehicular para tránsito), la aplicación de esta pena no exime a “El Proveedor” de la presentación de los certificados de fumigación en copia autenticada.	1% sobre el valor total de “Los Bienes” programados en la semana en la que se omitió la entrega de los comprobantes de fumigación
<b>6. Incidentes en la calidad de “Los Bienes”</b>		<b>Penal convencional</b>
3.1	Por cualquier tipo de variación en la composición y en las especificaciones fisicoquímicas, microbiológicas, toxicológicas y sensoriales de cualquiera de “Los Bienes” descritos en el anexo	1% sobre el valor total de “Los Bienes” programado en la semana en que se detectó el



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

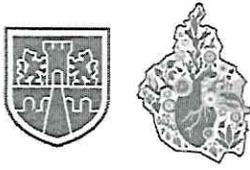
	técnico, detectadas en el análisis de la persona moral o física que el “DIF - Ciudad de México” designe para tal efecto, por conducto de la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación” o en los resultados de los análisis técnicos enviados por “El Proveedor”.	incidente, en caso de no haber programación, se hará sobre la semana inmediata anterior. Este supuesto específico resultará aplicable en el momento que quedé completamente documentado el incidente una vez realizados los análisis técnicos de calidad, y se considerará en cualquier conciliación de remisiones pendiente de pago.
3.2	Deficiencias en el empaque, envase y embalaje de “Los Bienes”, que afecten las especificaciones descritas en el anexo técnico.	15% sobre el valor total de “Los Bienes” entregados en el plantel escolar donde se detectó el incidente.
3.3	Omisión en la sustitución de “Los Bienes” afectados en los planteles educativos, en un plazo máximo de tres días hábiles, una vez notificado a “El Proveedor”.	2% por cada día hábil posterior al vencimiento del plazo, sobre el valor de “Los Bienes” programado en el plantel en la semana en que se recibió el insumo
3.4	Por omitir la recolección de “Los Bienes” afectados fuera del plazo máximo de 5 días hábiles, traslado y por la omisión de la destrucción de “Los Bienes” fuera del plazo máximo de 3 días hábiles posteriores a la notificación por escrito por parte de la “Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación”.	15% sobre el valor de “Los Bienes” programados en el plantel educativo donde se detectó el incidente.
3.5	En el supuesto de que se encuentren en los planteles educativos los lotes de “Los Bienes” previamente rechazados por “DIF Ciudad de México” en el almacén concentrador.	2% sobre el valor de “Los Bienes” programados en la semana donde se detectó el incidente.  “El Proveedor” está obligado al retiro y la sustitución de los mismos en los planteles educativos.
3.6	La omisión en la entrega del diseño institucional del envase y/o empaque individual de “Los Bienes” dentro del plazo establecido.	0.05% diario sobre el total de “Los Bienes” programados en el día de su vencimiento del plazo de entrega o de la entrega inmediata anterior al día de vencimiento si fuera el caso que no hubiera programación.
3.7	Entrega de “Los Bienes” en los planteles educativos en condiciones de empaque, envase y embalaje distintas a las autorizadas.	2% sobre el total de “Los Bienes” entregados en condiciones diferentes en el plantel educativo.

La Dirección Ejecutiva de Centros de Educación y Alimentación al momento de la revisión de las facturas presentadas por “El Proveedor”, indicará por escrito a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios, los incidentes presentados por parte de “El Proveedor”, con relación a la programación semanal que corresponda, a efecto de que se notifique a “El Proveedor” la pena convencional por incumplimiento a que se hubiere hecho acreedor.

Solo se pagará lo efectivamente entregado. Se entiende que de presentarse alguno de los supuestos antes señalados en la entrega de “Los Bienes”, se descontará directamente del pago en la factura global.

El monto de las penas convencionales se calculará sin incluir impuestos, por cada día natural de incumplimiento, dicho cálculo se realizará con base en la información que la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación proporcione a la Dirección de Recursos Materiales, Abastecimientos y Servicios. Asimismo, notificará por escrito a “El Proveedor” sobre los incumplimientos en que incurra para que dentro de un término de cinco días hábiles manifieste por escrito lo que a su derecho convenga y ofrezca las pruebas que crea convenientes a efecto de desacreditar su incumplimiento, por lo que en caso de no





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

hacer ninguna manifestación, ni ofrecer las pruebas al respecto del término citado “El Proveedor” acepta la aplicación de la pena o las penas convencionales.

**APARTADO A**

**Descripción de “Los Bienes” a distribuir.**

**CONSECUTIVO 1.-**

NOMBRE DEL INSUMO	PORCIÓN	VARIEDAD
Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D	250ml	1
Cereales integrales	30g	7 cereales diferentes
Fruta fresca	80g (+/-10%)	7 frutas diferentes (de temporada)
Verdura deshidratada con cacahuete tostado	30g	2 frutas deshidratadas diferentes

**CONSECUTIVO 2.-**

NOMBRE DEL INSUMO	PORCIÓN	VARIEDAD
Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D	250ml	1

“El Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios**; y su aplicación en cada etapa del proceso de manufactura, almacenamiento, transporte y distribución de cada uno de los productos, en los términos de la norma citada.

“Los Bienes” deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

En el caso de que el “BIEN” denominado Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitaminas A y D de 250 ml, durante la vigencia del contrato adjudicado tenga problemas de operación (entrega) derivado de los problemas internacionales que se están presentando en la fabricación del envase Tetra Pack que se utiliza en esta presentación, “EL Proveedor”, estará obligado a notificar a la “La Convocante” con 10 días de anticipación, presentado para tal efecto la documentación que acredite el supuesto problema.

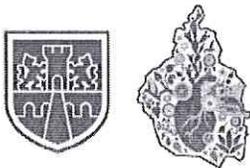
En el supuesto que exista una propuesta de sustitución en la presentación original de entrega (que no implique variación en la composición del insumo leche), “La Convocante” autorizará previamente dicho reemplazo para su posterior entrega y formalizará tal modificación mediante la celebración del respectivo Convenio Modificatorio al contrato, de conformidad con el artículo 67 de la Ley de Adquisiciones para el Distrito Federal y demás aplicables. Cabe señalar, que el “BIEN” propuesto, deberá cumplir con la especificación técnica indicada en el presente apartado.

En caso de que se apruebe el cambio de presentación del insumo denominado leche, “El proveedor” se obliga a suministrar sin costo para el organismo los vasos biodegradables necesarios para la distribución del insumo en todos los planteles educativos, además de que no solicitará pago adicional por el “DIF- Ciudad de México” por los mililitros que resulten sobrantes de acuerdo a la presentación que proponga; absorbiendo dicho costo “El proveedor”.

**Vida útil prevista y condiciones de almacenamiento.**

Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los planteles educativos los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 6 meses en el insumo Cereales; y 7 días en Fruta fresca, y





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

en el caso de insumo Leche 5 meses a partir de la recepción en el almacén concentrador. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

El insumo Leche descremada ultrapasteurizada adicionada con vitamina A y D, debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

Los empaques y embalajes deben ser de material resistente y ofrecer la protección adecuada a los insumos para impedir su deterioro exterior y a la vez, facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución.

Todas las cargas en el almacén concentrador para la distribución tendrán que ser después de las 14 horas para evitar deterioro en el almacenamiento de los insumos.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD**

**LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA ADICIONADA CON VITAMINAS A Y D**

**DESCRIPCIÓN.**

Leche para consumo humano es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, la cual es sometida a tratamientos térmicos como lo es el proceso de ultrapasteurización con la adecuada relación de temperatura y tiempo que garantiza la inocuidad del producto; además, puede ser sometida a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación; leche descremada, es el producto sometido al proceso de estandarización, a fin de ajustar el contenido de grasa propia de la leche a lo que establece el presente ordenamiento, de acuerdo con la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012, **Leche - Denominaciones, Especificaciones fisicoquímicas, Información comercial y Métodos de prueba**. El producto debe ser envasado asépticamente para garantizar la esterilidad comercial.

**COMPOSICIÓN.**

Leche descremada de vaca, vitamina A y vitamina D.

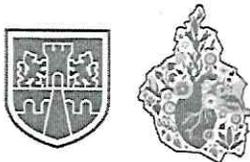
**PRESENTACIÓN.**

El producto se debe envasar en recipientes de 250 mL. de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. El envase debe estar constituido por capas delgadas de papel rígido o cartón, cubiertas por ambos lados de polietileno y por una lámina de papel aluminio, sellado herméticamente, que garantice la estabilidad, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus atributos sensoriales. Asimismo, deberá presentar popote preferentemente elaborado con materiales biodegradables, sellado herméticamente y adherido al mismo envase. El embalaje deberá de estar bien sellado, seco, limpio, íntegro y sin abolladuras.

**CARACTERÍSTICAS FÍSICAS.**

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Característico de la leche.
Olor	Característico de la leche, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico de la leche, exento de sabores extraños o desagradables.





# CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Apariencia	Característica de la leche; líquido homogéneo, sin sedimentos ni separación de grasa o formación de grumos.
Consistencia	Característico, fluida.

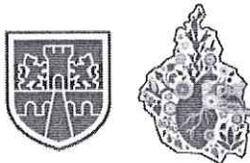
## ESPECIFICACIONES BIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesofílicos anaerobios	Negativo	NOM-130-SSA1-1995
Mesofílicos aerobios	Negativo	NOM-130-SSA1-1995
Termofílicos anaerobios	Negativo	NOM-130-SSA1-1995
Termofílicos aerobios	Negativo	NOM-130-SSA1-1995

## ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS:</b>		
Arsénico (mg/Kg)	Máximo 0,2	NOM-243-SSA1-2010
Plomo (mg/Kg)	Máximo 0,1	NOM-243-SSA1-2010
Mercurio (mg/Kg)	Máximo 0,05	NOM-243-SSA1-2010
Aflatoxinas M1 (µg/L)	Máximo 0,5	NOM-243-SSA1-2010
<b>ADULTERANTES:</b>		
<b>LÍMITE</b>		
<b>REFERENCIA</b>		
Presencia de proteína no láctea	Negativo	ELECTROFORESIS
Perfil de ácidos grasos	Característico de la leche	NOM-155-SCFI-2012
Relación caseína / proteína (m/m)	Mínimo 80 %	NOM-155-SCFI-2012
<b>INHIBIDORES:</b>		
<b>LÍMITE</b>		
<b>REFERENCIA</b>		
Derivados clorados	Negativo	NOM-243-SSA1-2010
Salcs cuaternarias de amonio	Negativo	NOM-243-SSA1-2010
Oxidantes	Negativo	NOM-243-SSA1-2010
Formaldehido	Negativo	NOM-243-SSA1-2010
Antibióticos	Negativo	NOM-243-SSA1-2010
<b>NUTRIMENTALES:</b>		
<b>LÍMITE</b>		
<b>REFERENCIA</b>		
Proteínas propias de la leche (NX6,38) (g/L)	Mínimo 30	NOM-155-SCFI-2012
Caseína (g/L)	Mínimo 24	NOM-155-SCFI-2012
Lactosa (g/L)	43-52	NOM-155-SCFI-2012
Grasa butírica (g/L)	4-5	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS
Vitamina A (µg equivalentes de retinol µg/L)	310-670	NOM-243-SSA1-2010
Vitamina D (µg/L)	5.0-7.5	NOM-243-SSA1-2010
Calcio (mg/100g)	Mínimo 100	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Sodio (mg/100 mL)	Menor a 300	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido energético (Kcal/L)	Máximo 500	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS





## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

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

**MATERIA EXTRAÑA:** El producto debe estar exento de materia extraña, que comprende toda la sustancia, resto o desecho orgánico o no, que se presenta en el producto sea por contaminación o por manejo no higiénico del mismo durante su elaboración, transporte y almacenamiento, considerándose entre otros: excretas, pelos de cualquier especie, huesos e insectos que resultan perjudiciales para la salud.

### ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Sólidos no grasos de la leche (g/L)	Mínimo 83	NOM-155-SCFI-2012
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,499 (-0,520) y -0,529 (-0,550)	NOM-155-SCFI-2012
Densidad a 15°C (g/mL)	Mínimo 1,031	NOM-155-SCFI-2012
Acidez (ácido láctico) (g/L)	1,3 - 1,7	NOM-155-SCFI-2012
Contenido neto (mL)	250 (+/- 9%)	NOM-002-SCFI-2011

### VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 5 meses a partir de la fecha de recepción en el almacén concentrador. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

**ENVASE:** El producto se debe envasar en recipientes de 250 mL. de tipo sanitario, elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, microbiológicas y sensoriales. El envase debe estar constituido por capas delgadas de papel rígido o cartón, cubiertas por ambos lados de polietileno y por una lámina de papel aluminio, sellado herméticamente, que garantice la estabilidad, evite su contaminación, no altere su calidad ni sus atributos sensoriales. Asimismo, deberá presentar popote preferentemente elaborado con materiales biodegradables, sellado herméticamente y adherido al mismo envase. El embalaje deberá de estar bien sellado, seco, limpio, íntegro y sin abolladuras.

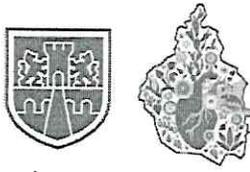
### ETIQUETADO.

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas Totales	g
<b>Grasas saturadas</b>	g
<b>Grasas trans</b>	mg
Hidratos de carbono disponibles	g





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Azúcares	g
<b>Azúcares añadidos</b>	g
Fibra dietética	g
<b>Sodio</b>	mg
Información adicional**	

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.**

El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO**

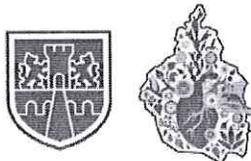
El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

**NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.**

- NOM-243-SSA1-2010. PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FÓRMULA LÁCTEA Y PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-155-SCFI-2012. LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISCOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-130-SSA1-1995. BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS 2015.





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.

**BARRA DE CEREALES INTEGRALES (AVENA, ARROZ, MAÍZ, AMARANTO) CON ARÁNDANO SIN AZÚCAR AÑADIDA, SABOR VAINILLA.**

**DESCRIPCIÓN.**

Producto elaborado a partir de granos comestibles por aglomeración a base de avena, cereal integral de arroz, maíz; amaranto reventado con arándano deshidratados en proporción descendentes; cereal integral sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales componentes anatómicos y en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original; aglomeradas sin uso de azúcares añadidos, sabor vainilla. Preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente,

**COMPOSICIÓN.**

Barra rectangular a base de avena en hojuelas, cereal integral (harina de arroz integral, harina de maíz integral, salvado de arroz, sal yodada), amaranto reventado, alulosa, goma de acacia, arándano deshidratado, agar, sabor vainilla natural.

**PRESENTACIÓN.**

Paquete con (1) pieza con 30 g. En empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

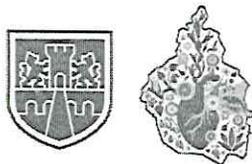
**ESPECIFICACIONES FÍSICAS.**

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	De dorado a Beige claro, ligeramente dorado, característicos de los cereales, con fragmentos con rojos oscuros y brillantes, característico de las frutas empleadas. Sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales que contiene, con notas frutales y de vainilla, ligeréame dulce, sin presentar olor desagradable, a rancidez o húmedo.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales, con notas frutales y de vainilla, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto, aspecto fresco. Su dulzura no debe de ser excesiva.
Textura	Firme, semicrujiente.

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 3,000	NOM-247-SSA1-2008
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 10	NOM-247-SSA1-2008
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 10	NOM-247-SSA1-2008
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g	NOM-247-SSA1-2008

**ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.**



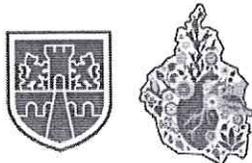
## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS:</b>		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
<b>NUTRIMENTALES:</b>		
	<b>LÍMITE</b>	<b>REFERENCIA</b>
Extracto etéreo (g/100g)	10.69g (Máximo 35% de las Kcal totales del insumo)	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS
Proteína (g/100g)	Mínimo 10	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo. $(275*0.1)/(9)$ <b>= 3.0 g</b>	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1 % de las kcal totales del insumo. $(275*0.01)/(9)=$ <b>0.3 g</b>	EIASADC 2025
Hidratos de carbono (g/100g)	Máximo 50	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Azúcares (g/100g)	Menor 10 % de las calorías totales del producto $(275*0.1)/(4)=$ <b>6.8 g</b>	EIASADC 2025
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6.0	EIASADC 2025
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
Aporte energético (Kcal/100g)	Menor a 275	EIASADC 2025
<b>ADITIVOS ALIMENTARIOS:</b> 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.		
<b>MATERIA EXTRAÑA:</b> El producto no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		

### ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Índice de peróxido (meq/kg)	Máximo 5.0	REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
Humedad (g/100g)	Máximo 8.0	NOM-247-SSA1-2008



# CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Cenizas (g/100g)	Máximo 2.0	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

## VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

## EMPAQUE Y EMBALAJE.

**ENVASE:** El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

**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.

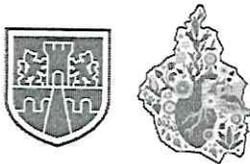
**ETIQUETADO:** La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas Totales	g
<b>Grasas saturadas</b>	g
<b>Grasas trans</b>	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
<b>Azúcares añadidos</b>	g
Fibra dietética	g
<b>Sodio</b>	mg
Información adicional**	

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

\*\*Vitaminas y minerales.



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO**

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

**MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.**

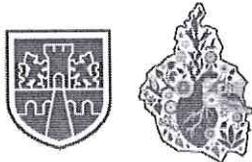
El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

**NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.**

- 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.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

**CEREAL INTEGRAL DE ARROZ Y MAÍZ CON EXTRACTO DE VAINILLA**

**DESCRIPCIÓN.**

Cereal extruido en forma de dona, elaborado a base de harina de arroz y harina de maíz.

**COMPOSICIÓN.**

Producto elaborado a base de harina de maíz, harina de arroz, harina de arroz integral, fibra de maíz, proteína de chícharo, sal yodada, extracto de vainilla y fosfato trisódico.

**PRESENTACIÓN.**

Paquete con 30 g. En empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

**ESPECIFICACIONES FÍSICAS.**

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Dorado a café claro, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Característico del producto, no debe presentar olores extraños como a humedad, rancidez.
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce con notas cítricas de vainilla, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Tamaño uniforme, en forma de dona completamente definida, firme y crujiente.

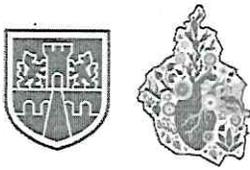
**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 3,000	NOM-247-SSA1-2008
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 10	NOM-247-SSA1-2008
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 10	NOM-247-SSA1-2008
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g	NOM-247-SSA1-2008

**ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS:</b>		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
<b>NUTRIMENTALES:</b>	<b>LÍMITE</b>	<b>REFERENCIA</b>
Extracto etéreo (g/100g)	10.69g (Máximo 35% de las Kcal totales del insumo)	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Proteína (g/100g)	Mínimo 10	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo. $(275*0.1)/(9)$ = <b>3.0 g</b>	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1 % de las kcal totales del insumo. $(275*0.01)/(9)=$ <b>0.3 g</b>	EIASADC 2025
Hidratos de carbono (g/100g)	Máximo 50	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Azúcares (g/100g)	Menor 10 % de las calorías totales del producto $(275*0.1)/(4)=$ <b>6.8 g</b>	EIASADC 2025
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6.0	EIASADC 2025
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
Aporte energético (Kcal/100g)	Menor a 275	EIASADC 2025
<b>ADITIVOS ALIMENTARIOS:</b> 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.		
<b>MATERIA EXTRAÑA:</b> El producto no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		

**ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Índice de peróxido (meq/kg)	Máximo 5.0	REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
Humedad (g/100g)	Máximo 8.0	NOM-247-SSA1-2008
Cenizas (g/100g)	Máximo 2.0	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

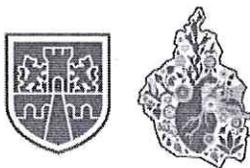
**VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.**

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

**EMPAQUE Y EMBALAJE.**

**ENVASE:** El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

**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.



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

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, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda **“Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”**, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe de ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas Totales	g
<b>Grasas saturadas</b>	g
<b>Grasas trans</b>	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
<b>Azúcares añadidos</b>	g
Fibra dietética	g
<b>Sodio</b>	mg
Información adicional**	

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO**

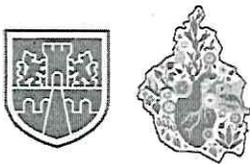
El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

**MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.**

El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.





## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente. Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

### NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- 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.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARIA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.

### CEREAL INTEGRAL DE AVENA

#### DESCRIPCIÓN.

Producto elaborado por extrusión a base de la molienda de cereal integral de arroz, maíz y AVENA con fibra de AVENA; cereal integral sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales propiedades. Preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

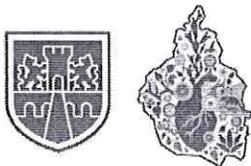
#### COMPOSICIÓN.

Harina integral de maíz (mínimo 21%), fibra de avena (mínimo 20%), harina integral de arroz (mínimo 19%), harina integral de avena (mínimo 5%).

#### PRESENTACIÓN.

Paquete con 30 g. En empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

#### ESPECIFICACIONES FÍSICAS.



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Blanco a Beige claro, ligeramente dorado, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales que contiene, no debe presentar olores extraños ni a rancidez.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto, aspecto fresco. Su dulzura no debe de ser excesiva.
Textura	Firme, semicrujiente.

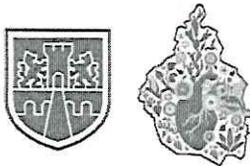
**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 3,000	NOM-247-SSA1-2008
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 10	NOM-247-SSA1-2008
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 10	NOM-247-SSA1-2008
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g	NOM-247-SSA1-2008

**ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS:</b>		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
<b>NUTRIMENTALES:</b>		
<b>LÍMITE</b>		
Extracto etéreo (g/100g)	10.69g (Máximo 35% de las Kcal totales del insumo)	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS
Proteína (g/100g)	Mínimo 10	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo. $(275*0.1)/(9)$ <b>= 3.0 g</b>	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1 % de las kcal totales del insumo. $(275*0.01)/(9)=$ <b>0.3 g</b>	EIASADC 2025
Hidratos de carbono (g/100g)	Máximo 50	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Azúcares (g/100g)	Menor 10 % de las calorías totales del producto $(275*0.1)/(4)=$ <b>6.8 g</b>	EIASADC 2025
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6.0	EIASADC 2025





## CIUDAD DE MÉXICO

### CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
Aporte energético (Kcal/100g)	Menor a 275	EIASADC 2025
<b>ADITIVOS ALIMENTARIOS:</b> 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.		
<b>MATERIA EXTRAÑA:</b> El producto no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		

#### ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Índice de peróxido (meq/kg)	Máximo 5.0	REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
Humedad (g/100g)	Máximo 8.0	NOM-247-SSA1-2008
Cenizas (g/100g)	Máximo 2.0	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

#### VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

#### EMPAQUE Y EMBALAJE.

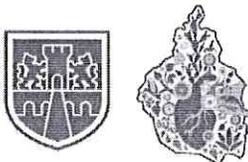
**ENVASE:** El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas Totales	g
Grasas saturadas	g



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO**

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

**MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.**

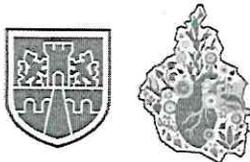
El "Proveedor" deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, "El Proveedor" deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

**NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.**

- 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.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.





## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.

### CEREAL INTEGRAL EN HOJUELA (MAÍZ, ARROZ, AVENA)

#### DESCRIPCIÓN.

Cereal tipo hojuela elaborado con cereales integrales (maíz, arroz y avena) extruido sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales componentes anatómicos en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original, preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

#### COMPOSICIÓN.

Cereal integral tipo hojuela (harina integral de arroz, fibra de maíz, harina integral de maíz, fibra de avena, alulosa, extracto de vainilla natural, sal yodada) (30.0 g).

#### PRESENTACIÓN.

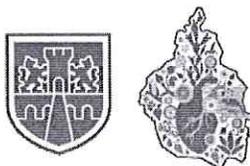
Paquete con 30 g. En empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

#### ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Hojuelas de amarillo dorado a café dorado. Sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales que contiene, ligeramente dulce, agradable sin presentar olores extraños o desagradables, como rancio o viejo.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Apariencia	Tamaño y apariencia uniforme del producto, forma de hojuela extruida compacta para el cereal, aspecto fresco.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

#### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 3000	NOM-247-SSA1-2008
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 10	NOM-247-SSA1-2008
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 10	NOM-247-SSA1-2008
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g	NOM-247-SSA1-2008



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

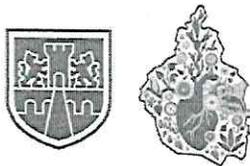
**ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS:</b>		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
<b>NUTRIMENTALES:</b>		
<b>LÍMITE</b>		
<b>REFERENCIA</b>		
Extracto etéreo (g/100g)	10.69g (Máximo 35% de las Kcal totales del insumo)	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS
Proteína (g/100g)	Mínimo 10	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo. $(275*0.1)/(9)$ <b>= 3.0 g</b>	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1 % de las kcal totales del insumo. $(275*0.01)/(9)=$ <b>0.3 g</b>	EIASADC 2025
Hidratos de carbono (g/100g)	Máximo 50	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Azúcares (g/100g)	Menor 10 % de las calorías totales del producto $(275*0.1)/(4)=$ <b>6.8 g</b>	EIASADC 2025
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6.0	EIASADC 2025
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
Aporte energético (Kcal/100g)	Menor a 275	EIASADC 2025
<b>ADITIVOS ALIMENTARIOS:</b> 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.		
<b>MATERIA EXTRAÑA:</b> El producto no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		

**ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Índice de peróxido (meq/kg)	Máximo 5.0	REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
Humedad (g/100g)	Máximo 8.0	NOM-247-SSA1-2008





# CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Cenizas (g/100g)	Máximo 2.0	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

## VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

## EMPAQUE Y EMBALAJE.

**ENVASE:** El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

**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.

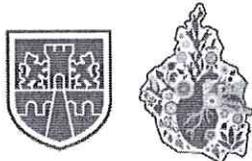
La etiqueta del insumo debe dar cumplimiento a lo establecido en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político.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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas Totales	g
<b>Grasas saturadas</b>	g
<b>Grasas trans</b>	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
<b>Azúcares añadidos</b>	g
Fibra dietética	g
<b>Sodio</b>	mg
Información adicional**	

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

\*\*Vitaminas y minerales.



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

**MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.**

El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO**

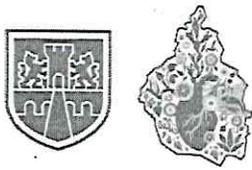
El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

**NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.**

- 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.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARIA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

**GALLETA DE TRIGO CON AVENA SABOR NARANJA**

**DESCRIPCIÓN.**

Mezcla de harina de trigo, grasa vegetal, aceites comestibles, salvo de trigo, agua y extracto de naranja, además de otros ingredientes y aditivos para alimentos, sometidas a proceso de amasado y troquelado en forma circular, y posterior un tratamiento térmico.

**COMPOSICIÓN.**

Producto elaborado a base de harina de trigo, grasa vegetal parcialmente hidrogenada, salvado de trigo, fibra de maíz, proteína de maíz, proteína aislada de soya, almidón, aceite de soya, bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio, salvado de trigo, polvo para hornear, sal yodada, lecitina de soya (emulsificante), extracto de naranja, propionato de sodio (conservador), y mono y diglicéridos de ácidos grasos.

**PRESENTACIÓN.**

Paquete con 2 piezas de galleta circular de 15 g cada una. En empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

**ESPECIFICACIONES FÍSICAS.**

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Naranja claro, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Agradable con notas de naranja, característico del producto.
Sabor	Ligeramente dulce, característico de la naranja, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio.
Aspecto	Tamaño uniforme, en forma circular completamente definida, firme y crujiente.

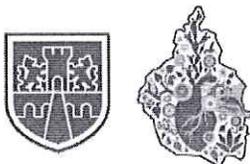
**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 3,000	NOM-247-SSA1-2008
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 10	NOM-247-SSA1-2008
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 10	NOM-247-SSA1-2008
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g	NOM-247-SSA1-2008

**ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS:</b>		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
<b>NUTRIMENTALES:</b>	<b>LÍMITE</b>	<b>REFERENCIA</b>
Extracto etéreo (g/100g)	10.69g	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

	(Máximo 35% de las Kcal totales del insumo)	
Proteína (g/100g)	Mínimo 10	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo. $(275*0.1)/(9)$ <b>= 3.0 g</b>	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1 % de las kcal totales del insumo. $(275*0.01)/(9)=$ <b>0.3 g</b>	EIASADC 2025
Hidratos de carbono (g/100g)	Máximo 50	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Azúcares (g/100g)	Menor 10 % de las calorías totales del producto $(275*0.1)/(4)=$ <b>6.8 g</b>	EIASADC 2025
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6.0	EIASADC 2025
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
Aporte energético (Kcal/100g)	Menor a 275	EIASADC 2025
<b>ADITIVOS ALIMENTARIOS:</b> 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.		
<b>MATERIA EXTRAÑA:</b> El producto no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		

**ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Índice de peróxido (meq/kg)	Máximo 5.0	REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
Humedad (g/100g)	Máximo 8.0	NOM-247-SSA1-2008
Cenizas (g/100g)	Máximo 2.0	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

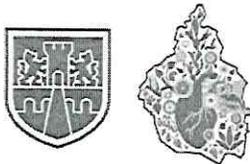
**VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.**

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

**EMPAQUE Y EMBALAJE.**

**ENVASE:** El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

**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, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe de ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas Totales	g
<b>Grasas saturadas</b>	g
<b>Grasas trans</b>	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
<b>Azúcares añadidos</b>	g
Fibra dietética	g
<b>Sodio</b>	mg
Información adicional**	

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO**

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.





## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.
---------------------------	---	--

### MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El "Proveedor" deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, "El Proveedor" deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

### NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- 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.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.

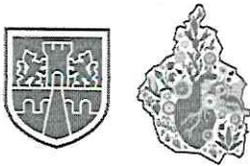
### MINI GALLETA INTEGRAL SABOR VAINILLA

#### DESCRIPCIÓN.

Paquete con mini galletas integrales, elaboradas fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo, grasa vegetal, aceites comestibles, salvado de trigo, extracto de vainilla y agua, además de otros ingredientes y aditivos para alimentos, sometidas a proceso de amasado y troquelado, y posterior un tratamiento térmico.

#### COMPOSICIÓN.

Harina de trigo, grasa vegetal parcialmente hidrogenada, fibra de maíz, proteína aislada de soya, salvado de trigo, almidón, aceite de soya, bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio, polvo para hornear, sal yodada, lecitina de soya (emulsificante), extracto de vainilla, propionato de sodio (conservador), y mono y diglicéridos de ácidos grasos.



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

**PRESENTACIÓN.**

Paquete con 30 g. En empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

**ESPECIFICACIONES FÍSICAS.**

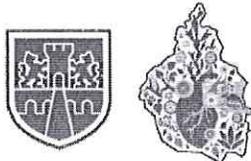
ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Amarillo dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.
Olor	Agradable, característico de la vainilla que contiene. Sin presentar olores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Sabor	Ligeramente dulce, característico de la vainilla, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Aspecto	Tamaño uniforme.
Textura	Firme y crujiente.

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 3,000	NOM-247-SSA1-2008
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 10	NOM-247-SSA1-2008
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 10	NOM-247-SSA1-2008
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g	NOM-247-SSA1-2008

**ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS:</b>		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
<b>NUTRIMENTALES:</b>		
	<b>LÍMITE</b>	<b>REFERENCIA</b>
Extracto etéreo (g/100g)	10.69g - (Máximo 35% de las Kcal totales del insumo)	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS
Proteína (g/100g)	Mínimo 10	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo. (275*0.1)/(9) = 3.0 g	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1 % de las kcal totales del insumo. (275*0.01)/(9)= 0.3 g	EIASADC 2025



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Hidratos de carbono (g/100g)	Máximo 50	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Azúcares (g/100g)	Menor 10 % de las calorías totales del producto $(275 \times 0.1) / (4) = 6.8$ g	EIASADC 2025
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6.0	EIASADC 2025
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
Aporte energético (Kcal/100g)	Menor a 275	EIASADC 2025
<b>ADITIVOS ALIMENTARIOS:</b> 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.		
<b>MATERIA EXTRAÑA:</b> El producto no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		

**ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Índice de peróxido (meq/kg)	Máximo 5.0	REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
Humedad (g/100g)	Máximo 8.0	NOM-247-SSA1-2008
Cenizas (g/100g)	Máximo 2.0	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

**VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.**

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México.

Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

**EMPAQUE Y EMBALAJE.**

**ENVASE:** El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

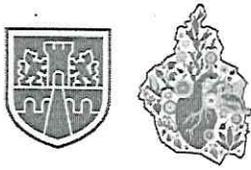
**EMBALAJE:** Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro al exterior, a la vez que facilite su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá la capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios 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, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe de ser de grado alimenticio.

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas Totales	g
<b>Grasas saturadas</b>	g
<b>Grasas trans</b>	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
<b>Azúcares añadidos</b>	g
Fibra dietética	g
<b>Sodio</b>	mg
Información adicional**	

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO**

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

**MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.**

El "Proveedor" deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, "El Proveedor" deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

**NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.**

- 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.





## CIUDAD DE MÉXICO

### CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.

### TABLETA DE AVENA, AMARANTO Y CACAHUATE

#### DESCRIPCIÓN.

Producto elaborado a partir de granos comestibles y oleaginosos por compactación a base de avena, cacahuete, amanto reventado y otros aditivos en proporción descendente; cereal integral sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales componentes anatómicos y en una proporción relativamente igual a la existente en el grano intacto original; compactados sin exceder el uso de azúcares añadidos, sabor vainilla; preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

#### COMPOSICIÓN.

Fibra de avena (mínimo 20.0%), cacahuete tostado molido (mínimo 20%), harina integral de avena (mínimo 20%), harina integral de amaranto (mínimo 5.5%), alulosa. Azúcares añadidos (azúcar), lecitina de soya, extracto de vainilla natural, sal yodada.

#### PRESENTACIÓN.

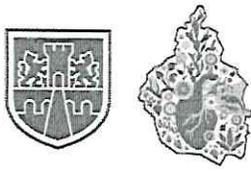
Tableta en forma cilíndrica de 30 g. En empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

#### ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	De dorado a beige claro, ligeramente dorado, característico de los cereales. Sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales que contiene, con oleaginosas y notas de vainilla, ligeramente dulce, sin presentar olor desagradable, a rancidez o húmedo.
Sabor	Característico al producto y con binación de cereales con oleaginosas con notas de vainilla, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños, como rancio o viejo.
Apariencia	Tamaño y apariencia uniforme del producto, aspecto fresco.
Consistencia	Firme, suave y granular.

#### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 3000	NOM-247-SSA1-2008



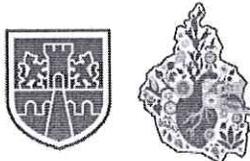
**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 10	NOM-247-SSA1-2008
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 10	NOM-247-SSA1-2008
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25g	NOM-247-SSA1-2008

**ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS:</b>		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
<b>NUTRIMENTALES:</b>		
<b>LÍMITE</b>		
<b>REFERENCIA</b>		
Extracto etéreo (g/100g)	10.69g (Máximo 35% de las Kcal totales del insumo)	HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS
Proteína (g/100g)	Mínimo 10	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo. $(275*0.1)/(9)$ <b>= 3.0 g</b>	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1 % de las kcal totales del insumo. $(275*0.01)/(9)=$ <b>0.3 g</b>	EIASADC 2025
Hidratos de carbono (g/100g)	Máximo 50	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Azúcares (g/100g)	Menor 10 % de las calorías totales del producto $(275*0.1)/(4)=$ <b>6.8 g</b>	EIASADC 2025
Fibra dietética (g/100g)	Mínimo 6.0	EIASADC 2025
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
Aporte energético (Kcal/100g)	Menor a 275	EIASADC 2025
<b>ADITIVOS ALIMENTARIOS:</b> 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.		
<b>MATERIA EXTRAÑA:</b> El producto no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

**ESPECIFICACIONES FISCOQUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Índice de peróxido (meq/kg)	Máximo 5.0	REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS
Humedad (g/100g)	Máximo 8.0	NOM-247-SSA1-2008
Cenizas (g/100g)	Máximo 2.0	TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

**VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.**

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 6 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

**EMPAQUE Y EMBALAJE.**

**ENVASE:** El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

**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.

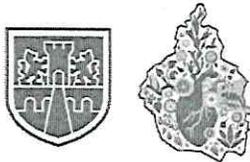
**ETIQUETADO.**

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

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

Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas Totales	g
<b>Grasas saturadas</b>	g
<b>Grasas trans</b>	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
<b>Azúcares añadidos</b>	g





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

\*\*Vitaminas y minerales.

**MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.**

El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO**

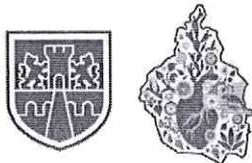
El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

**NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.**

- 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.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.

**VERDURA DESHIDRATADA**

**VERDURA DESHIDRATADA (BETABEL)  
CON CACAHUATE TOSTADO**

**DESCRIPCIÓN.**

Se define como verdura deshidratada (BETABEL) al producto fresco, sano y limpio, entero o dividido, con madurez apropiada al cual se le ha eliminado parcialmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. No se permite la deshidratación de verduras u hortalizas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal.

Se define por betabel (*Beta vulgaris*), también conocido como remolacha o betarraga, a la hortaliza que se cultiva principalmente por su raíz, aunque sus hojas verdes también son comestibles y se utilizan en algunas preparaciones culinarias.

La raíz profunda, grande y carnosa de la planta de betabel, raíz esférica de forma globosa, con un diámetro de 5-10 cm y peso entre 80-200 gramos. Para consumo humano se usa una variedad común o roja. La pulpa es de color rojo o morado, de consistencia firme, gusto dulce y olor tenue característico. Su cáscara tiene un color variable desde rosáceo hasta violáceo y anaranjado rojizo hasta marrón.

Según la Norma del CODEX STAN 200-1995 define al cacahuete al fruto que se obtiene de las variedades de la especie *Arachis hypogaea* L., que deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano, el producto obtenido de la planta herbácea de la especie *Arachis hypogaea*, conocido popularmente como maní y como cacahuete en voz náhuatl, que es descascarillado, limpio el cual es tostado.

El cacahuete es una leguminosa con dos cotiledones y las principales especies son: Runner, Español y Virginia. Las semillas son de dimensiones, formas y colores diferentes según la variedad. Su forma puede ser elíptica, más o menos alargada. El producto debe ser elaborado a base de cacahuete natural pelado, tostado sin adición de sal y aceite.

**COMPOSICIÓN.**

Producto elaborado con trozos de betabel de mínimo 1 cm<sup>3</sup> en producto final sin cascara y piezas completas; las cuales se someten a procesos de deshidratado, hasta llegar a una humedad final del 17%; el sabor y color deberá ser propio de la hortaliza, sin adición de saborizantes, o de colorantes, además de mitades de cacahuete tostado. La proporción en la cual se encontrarán en la mezcla será 20 gramos de betabel deshidratado y 10 gramos de cacahuete tostado sin sal.

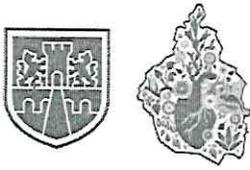
**PRESENTACIÓN.**

Paquete de 30 gramos en empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

**ESPECIFICACIONES FÍSICAS.**

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Característico de la verdura empleada, de rojo oscuro a morado para el betabel y de beige a café para los cacahuates; libres de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas.
Consistencia	Trozos de consistencia firme, cacahuates crujientes.
Aspecto	Trozos de aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos. Cacahuete en mitades de





# CIUDAD DE MÉXICO

## CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

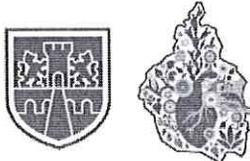
	aspecto fresco y tamaño uniforme. Sin presentar dureza excesiva,
Sabor	Agradable, característico de la combinación de verdura con la oleaginosa, exento de sabores extraños como a fermentado, humedad, rancidez u otros.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presencia de olor a rancidez, humedad o fermentado u otros olores extraños o desagradables.

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 5,000	EIASADC 2025
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 30	EIASADC 2025
Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 200	EIASADC 2025
Coliformes fecales (UFC/g)	Ausente	EIASADC 2025
Escherichia coli (UFC/g)	Ausente	EIASADC 2025
Salmonella spp	Ausente en 25 g	EIASADC 2025
Staphylococcus aureus (UFC/g)	Ausente	EIASADC 2025

### ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS:</b>		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Arsénico (mg/kg)	Máximo 0.2	NOM-247-SSA1-2008
Mercurio (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
<b>NUTRIMENTALES:</b>		
<b>LÍMITE</b>		
Proteína (g/100g)	Mínimo 11	TABLA DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo.	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1% de las kcal totales del insumo.	EIASADC 2025
Azúcares añadidos (g/100g)	Menor a 10 % de las kcal totales del producto	EIASADC 2025
Fibra cruda (g/100g)	Mínimo 1,5	TABLA DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
<b>ADITIVOS ALIMENTARIOS:</b> 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.		
<b>MATERIA EXTRAÑA:</b> El producto no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		



## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

### ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Humedad (g/100g)	Máximo 17	TABLA DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Índice de peróxido	Máximo 5.0	EIASADC 2025
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

### VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

El producto deberá conservar sus características fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 7 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

### EMPAQUE Y EMBALAJE.

**ENVASE:** El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

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

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

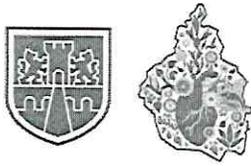
Declaración nutrimental	Cantidad por 100 g o 100 mL
Contenido energético*	kcal
Proteínas	g
Grasas Totales	g
Grasas saturadas	g
Grasas trans	mg
Hidratos de carbono disponibles	g
Azúcares	g
Azúcares añadidos	g
Fibra dietética	g
Sodio	mg
Información adicional**	

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

\*\*Vitaminas y minerales.

### CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

**MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.**

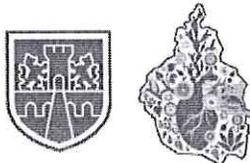
El “Proveedor” deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, “El Proveedor” deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

**NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.**

- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2023). Blog. El Betabel: Un tesoro bajo la tierra. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/el-betabel-un-tesoro-bajo-la-tierra-349725>
- Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
- COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
- 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.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARIA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (ELASADC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.
- MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (2025). [https://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/?page\\_id=1237](https://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/?page_id=1237)





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

**VERDURA DESHIDRATADA (ZANAHORIA)  
CON CACAHUATE TOSTADO**

**DESCRIPCIÓN.**

Se define como verdura deshidratada (ZANAHORIA) al producto fresco, sano y limpio, entero o dividido, con madurez apropiada al cual se le ha eliminado parcialmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. No se permite la deshidratación de verduras u hortalizas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal.

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.

Según la Norma del CODEX STAN 200-1995 define al cacahuete al fruto que se obtiene de las variedades de la especie *Arachis hypogaea* L., que deberá ser inocuo y apropiado para ser elaborado para el consumo humano, el producto obtenido de la planta herbácea de la especie *Arachis hypogaea*, conocido popularmente como maní y como cacahuete en voz náhuatl, que es descascarillado, limpio el cual es tostado. El cacahuete es una leguminosa con dos cotiledones y las principales especies son: Runner, Español y Virginia. Las semillas son de dimensiones, formas y colores diferentes según la variedad. Su forma puede ser elíptica, más o menos alargada. El producto debe ser elaborado a base de cacahuete natural pelado, tostado sin adición de sal y aceite.

**COMPOSICIÓN.**

Producto elaborado con trozos de zanahoria de mínimo 1 cm<sup>3</sup> en producto final sin cascara y piezas completas; las cuales se someten a procesos de deshidratado, hasta llegar a una humedad final del 17%; el sabor y color deberá ser propio de la hortaliza, sin adición de saborizantes, o de colorantes, además de mitades de cacahuete tostado. La proporción en la cual se encontrarán en la mezcla será 20 gramos de zanahoria deshidratada y 10 gramos de cacahuete tostado sin sal.

**PRESENTACIÓN.**

Paquete de 30 gramos en empaque de polipropileno de alta densidad transparente perfectamente sellado con las especificaciones de impresión indicadas en el rubro correspondiente.

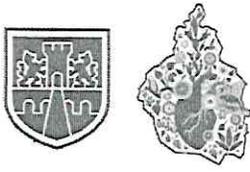
**ESPECIFICACIONES FÍSICAS.**

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Color	Característico de la verdura empleada, de anaranjado claro a intenso para la zanahoria y de beige a café para los cacahuates; libres de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas.
Consistencia	Trozos de consistencia firme, cacahuates crujientes.
Aspecto	Trozos de aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos. Cacahuete en mitades de aspecto fresco y tamaño uniforme. Sin presentar dureza excesiva,
Sabor	Agradable, característico de la combinación de verdura con la oleaginosa, exento de sabores extraños como a fermentado, humedad, rancidez u otros.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presencia de olor a rancidez, humedad o fermentado u otros olores extraños o desagradables.

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Mesófilos aerobios (UFC/g)	Máximo 5,000	EIASADC 2025
Coliformes totales (UFC/g)	Menos de 30	EIASADC 2025





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Mohos y Levaduras (UFC/g)	Máximo 200	EIASADC 2025
Coliformes fecales (UFC/g)	Ausente	EIASADC 2025
Escherichia coli (UFC/g)	Ausente	EIASADC 2025
Salmonella spp	Ausente en 25 g	EIASADC 2025
Staphylococcus aureus (UFC/g)	Ausente	EIASADC 2025

**ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS:</b>		
Cadmio (mg/kg)	Máximo 0.1	NOM-247-SSA1-2008
Plomo (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Arsénico (mg/kg)	Máximo 0.2	NOM-247-SSA1-2008
Mercurio (mg/kg)	Máximo 0.5	NOM-247-SSA1-2008
Aflatoxinas (µg/kg)	Máximo 15	REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003
<b>NUTRIMENTALES:</b>		
<b>LÍMITE</b>		
<b>REFERENCIA</b>		
Proteína (g/100g)	Mínimo 11	TABLA DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Grasas saturadas (g/100 g)	Menor a 10 % de las kcal totales del insumo.	EIASADC 2025
Ácidos grasos trans (g/30 g)	Menor a 1% de las kcal totales del insumo.	EIASADC 2025
Azúcares añadidos (g/100g)	Menor a 10 % de las kcal totales del producto	EIASADC 2025
Fibra cruda (g/100g)	Mínimo 1,5	TABLA DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Sodio por porción de (mg/100g)	Menor a 300	EIASADC 2025
<b>ADITIVOS ALIMENTARIOS:</b> 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.		
<b>MATERIA EXTRAÑA:</b> El producto no deberá tener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exentos de excretas, en 50 g de producto, conforme lo establece la NOM-247-SSA1-2008. Libre de cualquier materia extraña a la naturaleza del producto.		

**ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Humedad (g/100g)	Máximo 17	TABLA DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS
Índice de peróxido	Máximo 5.0	EIASADC 2025
Contenido neto (g)	30	NOM-002-SCFI-2011

**VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.**

El producto deberá conservar sus características físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por un periodo mínimo de 7 meses a partir de la fecha de recepción por parte del DIF-Ciudad de México. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

**EMPAQUE Y EMBALAJE.**

**ENVASE:** El producto debe ser envasado en recipientes elaborados con materiales inocuos y resistentes a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccionen con el producto o alteren sus características físicas, químicas, sensoriales, microbiológicas, nutricionales y sellados térmicamente, el envase es de alta densidad, el cual es adecuado para garantizar la vida de anaquel.

**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, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria, incluir la leyenda “Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa”, cumplir con la Guía de Imagen Gráfica Institucional Vigente, así como lo especificado en la EIASADC vigente. La tinta en la etiqueta debe de ser de grado alimenticio.

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

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

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

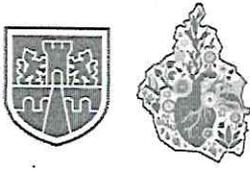
\*\*Vitaminas y minerales.

**CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO**

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia/Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo con las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.





# CIUDAD DE MÉXICO

## CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

### MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El "Proveedor" deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Así mismo, "El Proveedor" deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Se debe cumplir con lo establecido en el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios de la Secretaría de Salud, publicado el 9 de agosto de 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016). Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de COFEPRIS y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos durante el transporte que deberán de estar limpios.

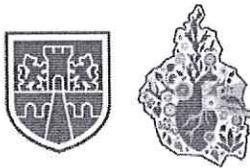
### NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- NMX-FF-024-1982. Productos alimenticios no industrializados para uso humano - tuberculos - zanahoria (*Daucus carota*). Especificaciones.
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (2025). Blog. Zanahoria, una jora mundial. <https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/zanahoria-una-joya-mundial>
- Infoagro. (s.f). El cultivo de la zanahoria. <https://www.infoagro.com/hortalizas/zanahoria.htm>
- Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos CXS 193-1995 enmendada en 2019.
- COFEPRIS. Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR.
- 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.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS DE LA SECRETARÍA DE SALUD, PUBLICADO EL 9 DE AGOSTO DE 1999 (ÚLTIMA REFORMA FEBRERO 2016).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-2011. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DE LOS ALIMENTOS MEXICANOS 1999., DEL INSTITUTO NACIONAL DE LA NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- FAO (2004) REGLAMENTOS A NIVEL MUNDIAL PARA LAS MICOTOXINAS EN LOS ALIMENTOS Y EN LAS RACIONES EN EL AÑO 2003.
- MANUAL DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD (2025). [https://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/?page\\_id=1237](https://sitios1.dif.gob.mx/alimentacion/?page_id=1237)

### FRUTA FRESCA

Para la fruta fresca, se deberán entregar de 4 a 5 frutas, diferentes para cada día de la semana, acordes a la fruta de temporada, la fruta deberá tener un peso de 80g (+/-10%). La composición de los insumos presentada, cumple con las recomendaciones marcadas en la EIASADC 2025.





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

Calendario por mes, correspondiente a la fruta fresca de temporada en México\*

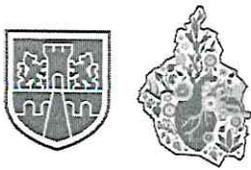
MES	FRUTA FRESCA
Enero 2025	Guayaba, manzana, mandarina, naranja, plátano
Febrero 2025	Manzana, mandarina, naranja, plátano
Marzo 2025	Mango, manzana, naranja, plátano
Abril 2025	Mango, manzana, naranja, plátano
Mayo 2025	Mango, manzana, plátano, naranja
Junio 2025	Mango, manzana, plátano, naranja
Julio 2025	Mango, manzana, plátano, naranja
Agosto 2025	Manzana, pera, plátano, naranja
Septiembre 2025	Manzana, pera, plátano, naranja
Octubre 2025	Mandarina, pera, manzana, naranja, plátano
Noviembre 2025	Guayaba, manzana, mandarina, naranja, pera, plátano
Diciembre 2025	Guayaba, manzana, mandarina, naranja, plátano

\*Cabe señalar que se puede entregar cualquiera de las 7 frutas frescas durante alguno de los meses que no es su temporada siempre y cuando cumplan con las especificaciones marcadas en el anexo técnico de cada una.

### FRUTA FRESCA (MANZANA)

#### DESCRIPCIÓN.

*Maluspumilamill.* El fruto de la manzana se obtiene de un pequeño árbol caducifolio que puede alcanzar los 10 metros de altura, con las ramillas tomentosas. Hojas simples, de ovadas a elípticas, de hasta 4 a 13 cm. De longitud, generalmente redondeadas en la base. Margen festoneado-aserrado. El haz es verde oscuro y el envés es densamente tomentoso.



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Flores blancas o ligeramente rosadas, de unos 5 cm. De diámetro, casi sentadas o cortamente pedunculadas, en corimbos de 3 a 6. Aparecen unos días antes que las hojas. Frutos de forma variable, generalmente redondeados, de 5 a 10 cm. De diámetro. El fruto es dulce o ácido, y su color varía del verde al amarillo pasando por el rojo.

*Malus domestica borkh.* Árbol perenne de la familia de las Rosáceas de hasta 15 metros de altura, tiene tallos grises y ramas jóvenes pubescentes. Hojas elíptico-ovales con el envés cubierto de borra, dentadas de hasta 15 cm. De longitud. Flores blancas o rosadas de hasta 5 cm. El fruto es un pomo de más de 5 cm. De color muy variable según las variedades.

Se entiende por manzana al fruto perteneciente a la familia *Rosaceae*, subfamilia *Pomaideae*, género y especie *maluspumilamill* y *malus domestica borkh* de forma, tamaño, color y sabor característicos de acuerdo con la variedad. **NMX-FF-061-SCFI-2003.** Productos agrícolas no industrializados para consumo humano - fruta fresca - manzana (*Maluspumilamill*) - (*Malus domestica borkh*) – especificación esta norma se aplica a las frutas de variedades (cultivares) comerciales de manzanas obtenidas de *Malus domestica borkh*, de la familia *Rosaceae*, que habrán de suministrarse frescas al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. **PC-030 2005 Pliego de Condiciones para el Uso de la Marca Oficial México Calidad Suprema en Manzana.**

**PRESENTACIÓN.**

Debe estar exentas de daños causados por plagas, enfermedades o fenómenos meteorológicos limpios, exentos de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica) y estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

**ESPECIFICACIONES FÍSICAS.**

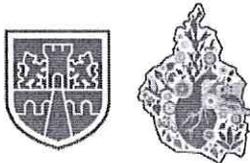
ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Especificaciones generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bien desarrollada</li> <li>- Bien Formada</li> <li>- De forma, color, sabor y olor característico de la variedad</li> <li>- Ser de una sola variedad</li> <li>- Estar enteras, de consistencia firme y aspecto fresco</li> <li>- Sanas, exentas de podredumbre o deterioro, que les permita ser aptas para el consumo humano</li> <li>- Estar exentas de coloración café en la pulpa y daño por congelamiento</li> <li>- Estar exentas de daños por frío y mancha amarga</li> <li>- Estar exentas de magulladuras pronunciadas</li> <li>- Estar exentas de grietas o rajaduras y magulladuras</li> <li>- Exentas de humedad anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica</li> <li>- Estar limpias y prácticamente exentas de materia extraña visible</li> <li>- Libre de pudrición</li> <li>- Libre de moho</li> <li>- Libre de plagas</li> <li>- Libre de daño causado por plagas</li> <li>- Libre de cualquier olor, sabor y/o material extraño (polvo, residuos químicos, etc.)</li> <li>- Libre de defectos mecánicos</li> <li>- Libre de manchas o indicios de heladas</li> </ul>

**COLOR.**

Las variaciones comerciales de manzanas se dividen en cuatro grupos de acuerdo a su coloración. Para cada grupo de colores, los frutos de cada variedad requieren cubrir con el color predominante, por lo menos el porcentaje del área total del fruto.

- Variedades rojas: las manzanas de éste grupo deben presentar una coloración rojo oscuro a rojo predominante sobre el 75% del área total de la superficie del fruto.
- Variedades bicoloreadas o parcialmente rojas: las manzanas de éste grupo deben presentar un color rojo a rojo claro continuo o estriado predominante sobre el 50% del área total de la superficie del fruto.
- Variedades amarillas chapeadas o ligeramente coloreadas: las manzanas de éste grupo deben presentar un color rojo claro continuo o estriado como mínimo sobre el 25% del área total del fruto.





## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

- Variedades amarillas: las manzanas de éste grupo deben presentar un color amarillo, amarillo verdoso característico de la variedad, predominante sobre el 75 % del área total de la superficie del fruto.

### VARIEDADES

Las variedades aceptadas serán: Golden Delicious, Gala, Red Delicious, Starking, Starking Delicious, Perón Golden y Manzana Criolla.

### TAMAÑO.

El tamaño de las manzanas se determina en base a su peso unitario, o bien al diámetro ecuatorial. Para manzanas empacadas en envases de cartón y/o madera con charolas el diámetro ecuatorial mínimo es de 4.0 cm.; para manzanas empacadas en envases de cartón y/o madera sin charolas el diámetro ecuatorial mínimo es de 6.0 cm.; como dijimos anteriormente, también se puede tomar el peso unitario para determinar el tamaño, siendo el peso unitario mínimo de la manzana de 80 grs.

### ESPECIFICACIONES SOBRE RESIDUOS QUÍMICOS.

El producto objeto de la presente norma mexicana debe cumplir con las disposiciones aplicables establecidas por las dependencias competentes (COFEPRIS de la Secretaría de Salud).

### MATERIA EXTRAÑA.

El producto debe estar exento de: insectos, fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie, así como de cualquier contaminante químico, o físico que dañe la salud del consumidor y que sea materia no propia del mismo.

### ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Contenido neto (g)	80 g (+/- 10%)	EIASADC 2025

### VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los centros escolares los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 7 días. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

### EMPAQUE Y EMBALAJE.

Las manzanas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las manzanas deberán disponerse en envases que se ajusten al código internacional de prácticas recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995).

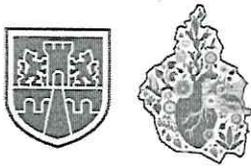
### ETIQUETADO.

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad, categoría, código de color y calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras o capas. Cada envase debe llevar en el exterior de uno de los extremos la impresión o etiqueta permanente, con caracteres legibles e indelebles. La información debe expresarse en idioma español.

### MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El proveedor deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.



# CIUDAD DE MÉXICO

## CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

### NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- PC-030 2005 PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SUPREMA EN MANZANA
- NMX-FF-061-SCFI-2003 PRODUCTOS AGRÍCOLAS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO - FRUTA FRESCA - MANZANA (MALUSPUMILAMILL) - (MALUS DOMESTICA BORKH) - ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-FF-061-1993-SCFI).
- (CODEX STAN 299-2010) NORMA DEL CODEX PARA LAS MANZANAS.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- (NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-1993. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

### FRUTA FRESCA (PLÁTANO)

#### DESCRIPCIÓN.

Los bananos y plátanos son plantas originarias del sureste de Asia y el archipiélago malayo. Quedan comprendidos dentro de las monocotiledóneas. Pertenecen a la familia botánica Musáceas y ésta a su vez está constituida por los géneros Musa y en este el género se reproduce por semilla, es de uso ornamental y hábitat subtropical y el género Musa está formado por cuatro secciones: *australimusa*, *callimusa*, *rhodochlamys* y *eumusa*. Esta norma se aplica a las variedades comerciales de bananos (plátanos) obtenidos de *Musa spp.* (aaa), de la familia *Musaceae*, en estado verde, que habrán de suministrarse frescos al consumidor, después de su acondicionamiento y envasado. Se excluyen los bananos (plátanos) destinados solamente para su cocción o a la elaboración industrial. **NMX-FF-029-SCFI-2010.** Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fruta fresca - plátano o banano (subgrupo cavendish) - especificaciones y métodos de ensayo (cancela a la NMX-FF-029-SCFI-1995).

#### COMPOSICIÓN.

El producto deberá ser fresco al consumidor después de su acondicionamiento y envasado.

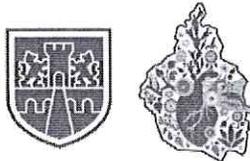
#### PRESENTACIÓN.

Debe estar exentas de daños causados por plagas, enfermedades o fenómenos meteorológicos, limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica) y estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas. (PC-025-2005 pliego de condiciones para el uso de la marca oficial México calidad suprema en banano *cavendish*).

CÓDIGO DE TAMAÑO	LONGITUD MÍNIMA		DIÁMETRO DE LA PARTE CENTRAL	
	CM	PULG	CM	PULG
A-B	Mayor de 15.2	Mayor de 6	Mayor de 3.1	Mayor de 39/32

#### ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
----------	-------------



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

Especificaciones generales	<p>En cualquiera de sus categorías y sin perjuicio de las disposiciones Especiales establecidas para cada una de las tolerancias Admitidas, los plátanos (bananos) tienen que cumplir las Siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Estar enteros (tomando el dedo como referencia);</li> <li>• Estar sanos, deberán excluirse los productos afectados por Podredumbre o deterioro que hagan que no sean aptos para el consumo;</li> <li>• Estar limpios, y prácticamente exentos de cualquier materia extraña visible;</li> <li>• Estar prácticamente exentos de plagas que afecten al aspecto general del producto;</li> <li>• Estar prácticamente exentos de daños causados por</li> <li>• Enfermedades;</li> <li>• Estar exentos de humedad externa anormal, salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica;</li> <li>• Estar exentos de cualquier olor y/o sabor extraños;</li> <li>• Ser de consistencia firme;</li> <li>• Estar exentos de daños causados por bajas temperaturas;</li> <li>• Estar prácticamente exentos de magulladuras;</li> <li>• Estar exentos de malformaciones o curvaturas anormales de los dedos;</li> <li>• Estar sin pistilos;</li> <li>• Estar con el pedicelo intacto, sin estar doblados ni dañados por hongos o deshidratados.</li> <li>• Además, las manos y los gajos deberán incluir lo siguiente:             <ul style="list-style-type: none"> <li>A) Una porción suficiente (alta y plana) de corona de color</li> <li>B) Normal, sano y exento de contaminación por hongos;</li> <li>C) Un pedicelo de corte limpio, recto y sin rasgaduras.</li> </ul> </li> <li>• Soportar el transporte y la manipulación. Llegar en estado satisfactorio al lugar de destino, de forma que puedan madurar satisfactoriamente</li> </ul>
Color	5-6 de acuerdo PC-025-2005 pliego de condiciones para el uso de la marca oficial México calidad suprema en banano
Olor	Heterogéneo
Sabor	Ligeramente dulce, con notas ácidas, sin presencia de sabores no propios del producto.
Aspecto	Firme y de aspecto fresco. Categoría extra

**ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS.**

Los plátanos o bananos cavendish deben ser procesados y empacados en instalaciones limpias y aseadas que reciban mantenimiento preventivo.

El lavado de la fruta debe ser con agua circulante y fresca, preferentemente de pozo profundo; si la fuente de agua proviene de escurrimientos superficiales es el tratamiento fungicida poscosecha contra el complejo de hongos que propician la pudrición de coronas, la antracnosis y la maduración prematura durante el tránsito, debe ser aplicado a todas las categorías de calidad.

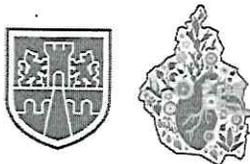
**ESPECIFICACIONES FÍSICAS. CATEGORÍA “EXTRA”**

Los bananos (plátanos) de esta categoría deberán ser de calidad superior y característica de la variedad y/o tipo comercial. Los dedos de los bananos (plátanos) no deberán tener defectos, salvo defectos superficiales muy leves siempre y cuando no afecten al aspecto general del producto, su calidad, estado de conservación y presentación en el envase. Con tolerancias de calidad del 5%, en número o en peso, de los bananos (plátanos).

**ESPECIFICACIONES SOBRE RESIDUOS QUÍMICOS.**

El producto objeto de la presente norma mexicana debe cumplir con las disposiciones aplicables establecidas por las dependencias competentes (COFEPRIS de la secretaría de salud). 5.5 Especificaciones de categorías.





## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

### MATERIA EXTRAÑA.

El producto debe estar exento de: insectos, fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie, así como de cualquier contaminante químico, o físico que dañe la salud del consumidor y que sea materia no propia del mismo.

### ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS.

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Contenido neto (g)	80 g (+/- 10%)	EIASADC 2025

### VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los centros escolares los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 7 días. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

### EMPAQUE Y EMBALAJE.

Los bananos (plátanos) deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los bananos (plátanos) deberán disponerse en envases que se ajusten al código internacional de prácticas recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995).

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de los bananos (plátanos). Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

### ETIQUETADO.

Los bananos (plátanos) deberán presentarse en manos y racimos (partes de manos) de por lo menos cuatro dedos. Pueden presentarse también en dedos separados;

Se permiten racimos que carezcan de dos dedos como máximo, siempre y cuando el pedúnculo no esté roto, sino tenga un corte limpio, sin daño a los dedos contiguos;

El envase no deberá contener más que un racimo de tres dedos por hilera con las mismas características de la fruta restante.

### MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El proveedor deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

### NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- PC-025.2005.PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SUPREMA EN BANANO CAVENDISH.
- 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 (CANCELA A LA NMX-FF-029-SCFI-1995)
- C-025-2005 PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SUPREMA EN BANANO CAVENDISH
- NORMA MEXICANA 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 (CANCELA A LA NMX-FF-029-SCFI-1995) NON INDUSTRIALIZEDFOODPRODUCTSFOR HUMAN





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

- (NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASDC).
- NOM-002-SCFI-1993. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

**FRUTA FRESCA (NARANJA)**

**DESCRIPCIÓN.**

De acuerdo a la **NMX –FF-027-SCFI-2007**. Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-fruta fresca-naranja (*Citrus sinensisosbeck*). Define como naranja al fruto esférico del naranjo que presenta por lo general una cáscara lisa de color verde, amarilla o naranja rojizo de olor agradable, pulpa jugosa dividida en gajos y cuyo sabor va de dulce al ácido.

**COMPOSICIÓN.**

Al igual que otros cítricos dulces, las naranjas se caracterizan por su agradable sabor y aroma. Sus características nutricionales ayudan al fortalecimiento de las defensas del organismo, debido principalmente a su alto contenido de vitamina c, además posee otros componentes importantes tales sales minerales, ácidos orgánicos y pectina. “México Calidad Suprema” pliego de condiciones para la naranja. El producto deberá ser fresco al consumidor, posterior a su envasado.

**PRESENTACIÓN.**

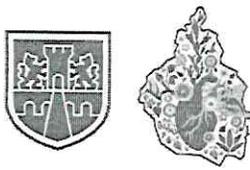
Debe estar exentas de daños causados por plagas, enfermedades o fenómenos meteorológicos, limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica) y estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

**ESPECIFICACIONES FÍSICAS.**

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Especificaciones generales	A) enteras; b) tener consistencia firme y de aspecto fresco c) 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 D) exentas de humedad exterior E) presentar un estado de desarrollo y madurez suficiente que les permita soportar el transporte, el manejo y llegar en condiciones satisfactorias a su destino.
Color	Del 5-6 especificado “México calidad suprema” pliego de condiciones para la naranja
Olor	Característico de la fruta.
Sabor	Ligeramente dulce, con notas acidas, sin presencia de sabores no propios del producto.
Aspecto	Firme y fresco.

CÓDIGO DE CALIBRE	DIÁMETRO mm	Tolerancia
5	73-84	9
6	70-80	





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

**ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Acidez titulable como ácido cítrico (g/100ml)	0.5-0.8	NMX-FF-027-SCFI-2007
<b>MATERIA EXTRAÑA:</b> El producto debe estar exento de: insectos, fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie, así como de cualquier contaminante químico, o físico que dañe la salud del consumidor y que sea materia no propia del mismo.		

**ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Humedad (g/100g)	Exentas de humedad exterior	Nmx-ff-027-scfi-2007

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Contenido neto (g)	80 g (+/- 10%)	EIASADC 2025

**VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.**

Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los centros escolares los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 7 días. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

**EMPAQUE Y EMBALAJE.**

Las naranjas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Las naranjas deberán disponerse en envases que se ajusten al código internacional de prácticas Recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995).

Los envases deberán satisfacer las características de calidad, higiene, ventilación y resistencia necesarias para asegurar la manipulación, el transporte y la conservación apropiados de las naranjas. Los envases deberán estar exentos de cualquier materia y olor extraños.

**ETIQUETADO.**

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad, categoría, código de color y calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras o capas. Cada envase debe llevar en el exterior de uno de los extremos la impresión o etiqueta permanente, con caracteres legibles e ideables. La información debe expresarse en idioma español.

**MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.**

El proveedor deberá cumplir con lo establecido en la norma oficial mexicana **NOM-251-SSAI-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

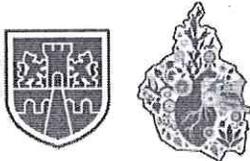
Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de **CICOPLAFEST** y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

**NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.**

- PC-026-2005. "MEXICO CALIDAD SUPREMA" PLIEGO DE CONDICIONES PARA LA NARANJA





## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

- NMX –FF-027-SCFI-2007. PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO-FRUTA FRESCA-NARANJA (CITRUS SINENSISOSBECK NOM-251-SSA1-2009).
- NORMA DEL CODEX PARA NARANJA (CODEX STAN 245-2004)
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-1993. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- HISTORIAL DE EVALUACIÓN DE DIFERENTES MUESTRAS (DATOS REPORTADOS EN LAS TABLAS DE VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS DEL INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIAS MÉDICAS Y NUTRICIÓN SALVADOR ZUBIRÁN Y A DATOS OBTENIDOS EXPERIMENTALMENTE EN LABORATORIO).
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).

### FRUTA FRESCA (MANDARINA)

#### DESCRIPCIÓN.

Fruto parte comestible de ciertas plantas cultivadas. Producto del desarrollo del ovario de una flor después de la fecundación. En él quedan contenidas las semillas, frutas frescas productos frescos que se venden a los consumidores de manera no procesada o mínimamente procesada, es decir, crudos. El nombre botánico de la mandarina -*Citrus reticulata*-, deriva del griego y del latín, respectivamente; *Citrus* –del vocablo kitrón-, significa limón y *reticulata*, del *latinreticulatus-a-um*, provisto de una redícula, quizás refiriéndose a la corteza del fruto. **(PC-055-2006 Pliego de Condiciones para el Uso de la Marca Oficial México Calidad Suprema en Mandarina).**

Fruto del mandarino, árbol de la familia de las rutáceas muy similar al naranjo, aunque algo más pequeño y delicado. Los frutos, llamados hespérides, tienen la particularidad de que su pulpa está formada por numerosas vesículas llenas de jugo. Su pequeño tamaño, su sabor más aromático y la facilidad de quitar su piel, hacen de esta fruta una de las más apreciadas. Sus muchas variedades se dividen en cuatro grandes grupos:

—Las **clementinas**: de color naranja intenso, de forma esférica aplanada y lo comunes que carezcan de semillas. Se consideran un cruce entre la mandarina y una naranja silvestre de Argelia. Se pelan con facilidad y tienen muy buen sabor.

—Las **clementillas**: de tamaño más grande que las anteriores, de corteza naranja rojiza y con mucho zumo.

—Los **híbridos**: frutos de buen tamaño y color naranja rojizo muy atractivo. La pulpa posee gran cantidad de zumo y es abundante en azúcares y ácidos orgánicos. La corteza está muy adherida a la pulpa.

—La **satsuma**: originaria de Japón y presenta un exquisito aroma. Las frutas son de color amarillo naranja o naranja asalmonado, de buen tamaño, forma achatada y con propensión a hincharse cuando la corteza inicia el cambio de color. La corteza es gruesa y rugosa, y la pulpa de menor calidad gustativa

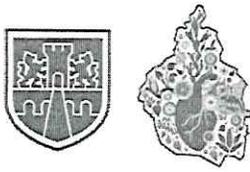
#### COMPOSICIÓN.

Su composición es bastante similar a la de la naranja, pero posee mayor contenido hídrico y menor proporción de hidratos de carbono. Su consumo aporta pocas calorías, aunque tiene menos vitamina C que la naranja es más rica en vitamina A, vitamina B y ácido fólico, destaca su contenido en calcio y en fósforo. La siguiente tabla muestra los constituyentes más importantes de esta fruta, desde el punto de vista nutricional. **Principales componentes de la mandarina** vitaminas A y C, minerales calcio, fósforo y potasio otros agua, azúcares y carbohidratos.

#### PRESENTACIÓN.

Debe estar exentas de daños causados por plagas o enfermedades, limpias, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica) y estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas y daños por fenómenos meteorológicos. Normalmente las mandarinas son de forma globosa, con depresiones en los extremos apicales y pediculares.





**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

**ESPECIFICACIONES FÍSICAS.**

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Especificaciones generales	Las frutas deben: - Estar enteras y limpias - Presentar aspecto fresco - Estar libres de lesiones físicas - Presentar coloración característica, se permite la presencia de ligera tonalidad verde, siempre que cumpla las Características fisicoquímicas señaladas. - Estar exentas de humedad anormal (salvo la condensación Consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica) - Haber sido acondicionadas, tener la forma característica sensorial La pulpa debe: presentar color característico ser de consistencia característica, firme y jugosa.
Color	Del 5-6 especificado "México Calidad Suprema" pliego de condiciones para la mandarina
Olor	Es importante señalar que el color verde de las mandarinas, suele manifestarse aun cuando éstas hayan alcanzado el grado de madurez fisiológica requerido para su consumo, por lo que es permisible que la corteza de las frutas presente matices en color verde claro
Sabor	Característico del fruto, sin presencia de sabores no propios del producto.
Aspecto	Firme y fresco.

CÓDIGO DE CALIBRE	DIÁMETRO mm	TOLERANCIA
2	58-69	9

**ESPECIFICACIONES QUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
<b>CONTAMINANTES QUÍMICOS:</b>		
Acidez como Ácido cítrico (g/100 g)	0.5 – 0.7	PC-055-2006
<b>MATERIA EXTRAÑA:</b> Exentas de daños causados por virus, bacterias, hongos, otros organismos patógenos y/o las relacionadas con la disponibilidad y asimilación de nutrientes libres de presencia o daños causados por insectos.		

**CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Humedad (g/100)	Exentas de humedad exterior	NMX-FF-027-SCFI-2007

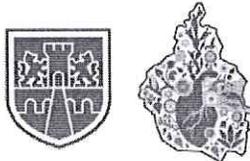
PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Contenido neto (g)	80 g (+/- 10%)	EIASADC 2025

**VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.**

Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los centros escolares los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 7 días.

Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

**EMPAQUE Y EMBALAJE.**



## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

### EMPAQUE.

- Deben utilizarse empaques limpios y nuevos que preserven las características del producto, debidamente etiquetados, reuniendo las características de calidad, ventilación y resistencia que brinden la suficiente protección al producto y garanticen la estabilidad y conservación de las mandarinas durante la manipulación y el transporte.
- Deben estar exentos de cualquier material u olor extraño y no ocasionar ningún tipo de alteración al producto. Se permite la utilización de materiales, papeles o sellos, de materiales inocuos.
- Deben llevar en el exterior mediante impresión o etiqueta, la información que se indica en la sección.
- La información comercial debe indicarse con caracteres ostensibles, legibles y permanentes hasta el momento de su uso o consumo en condiciones normales; expresada en idioma español y empleando las unidades del sistema internacional de unidades (si), sin perjuicio de presentarse además en otros idiomas y sistemas de medida.

### MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El proveedor deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Así mismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de **CICOPLAFEST** y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente. Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

### NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- (PC-055-2006 PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SUPREMA EN MANDARINA).
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010.ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).

### FRUTA FRESCA (GUAYABA)

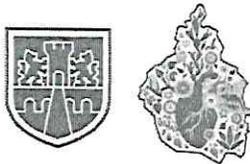
#### DESCRIPCIÓN.

Se entiende por guayaba al fruto de forma globosa, ovoide o piriforme, de color amarillo-verdoso en su exterior o amarillo claro en plena madurez. La pulpa es de color blanco amarillento, rosado o rojo, con sabor dulce o ácido y aromático, las semillas son numerosas y amarillas. Esta fruta pertenece a la familia de las Mirtáceas, del género *Psidium* y especie guajava, color y sabor característicos de acuerdo con la variedad. **NMX-FF-040-2002**. Productos alimenticios no industrializados para consumo humano. Fruta fresca. Guayaba (*Psidiumguajava*). Especificaciones.

Designación: La guayaba es el fruto perteneciente a la familia de las Mirtáceas del género *Psidium* y especie guajava de forma esférica, ovoide o piriforme, de color amarillo-verdoso y amarillo claro cuando está maduro; la pulpa puede ser de color blanco amarillento, rosado o rojo, de sabor desde dulce hasta ácido y aromático, con semillas de color amarillo con diferentes tonalidades, según la variedad.

#### PRESENTACIÓN.

Debe estar exentas de daños causados por plagas, enfermedades o fenómenos meteorológicos limpios, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica) y estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

**ESPECIFICACIONES FÍSICAS.**

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Especificaciones generales	<p>Enteras;</p> <p>De consistencia firme; •</p> <p>Sanas, excluyendo todo producto afectado por podredumbre o que esté deteriorado de tal manera que no sea propio para el consumo; • Limpias, prácticamente exentas de materia extraña visible; •</p> <p>Ser de forma, color, sabor y olor característico de la variedad o tipo comercial; •</p> <p>Prácticamente exentas de manchas; •</p> <p>Prácticamente exentas de imperfecciones marcadas; •</p> <p>Prácticamente exentas de daños causados por plagas o enfermedades; •</p> <p>Exentas de humedad exterior anormal; salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica, y •</p> <p>Exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.</p>

El fruto debe estar lo suficientemente desarrollado y presentar un estado de madurez fisiológica satisfactorio que permita la continuación del proceso de maduración hasta alcanzar la madurez comercial o de consumo, así como resistir las 5 prácticas de manejo y transporte y llegar a su destino en condiciones satisfactorias para su comercialización.

**TAMAÑO.**

El tamaño de las guayabas se determina en base a su peso unitario, o bien al diámetro ecuatorial. Para guayabas empacadas en envases de cartón y/o madera con charolas el diámetro ecuatorial mínimo es de 3.0 cm.; para guayabas empacadas en envases de cartón y/o madera sin charolas el diámetro ecuatorial mínimo es de 5.0 cm.; como dijimos anteriormente, también se puede tomar el peso unitario para determinar el tamaño, siendo el peso unitario mínimo de la guayaba de 80 grs.

**ESPECIFICACIONES SOBRE RESIDUOS QUÍMICOS.**

El producto objeto de la presente norma mexicana debe cumplir con las disposiciones aplicables establecidas por las dependencias competentes (COFEPRIS de la Secretaría de Salud).

**MATERIA EXTRAÑA.**

El producto debe estar exento de: insectos, fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie, así como de cualquier contaminante químico, o físico que dañe la salud del consumidor y que sea materia no propia del mismo.

**ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Contenido neto (g)	80 g (+/- 10%)	EIASADC 2025

**VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.**

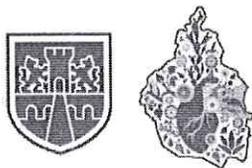
Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los centros escolares los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 7 días. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.

**EMPAQUE Y EMBALAJE.**

Las guayabas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Las guayabas deberán disponerse en envases que se ajusten al código internacional de prácticas recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995).





## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

### ETIQUETADO.

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad, categoría, código de color y calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras o capas. Cada envase debe llevar en el exterior de uno de los extremos la impresión o etiqueta permanente, con caracteres legibles e indelebiles. La información debe expresarse en idioma español.

### MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El proveedor deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente. Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

### NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- NMX-FF-040-2002. PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO. FRUTA FRESCA. GUAYABA (*Psidiumguajava* L.). ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-FF-040-1993). NON INDUSTRIALIZED FOOD PRODUCTS FOR HUMAN CONSUMPTION. FRESH FRUIT. GUAVA (*Psidiumguajava* L.). SPECIFICATIONS. NORMAS MEXICANAS. DIRECCIÓN GENERAL DE NORMAS.
- (NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- NOM-002-SCFI-1993. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

## FRUTA FRESCA (MANGO)

### DESCRIPCIÓN.

El fruto del mango es una drupa aplanada, de color exterior amarillo, anaranjado o verde como base, algunos con chapeos con colores que varían del rojo claro, al morado oscuro dependiendo de la variedad o tipo. Su piel o cáscara es cerácea, lisa con lenticelas. Generalmente tienen forma de riñón, pero puede ser ovalado y ocasionalmente redondos. Esta fruta pertenece a la familia de las Anacardiáceae, del género *Mangifera* especie *indica*. Hay dos grupos; Mulgova e indostano. Las variedades de mango del grupo Mulgova son: Ataulfo, Manila y criollo; los cuales son frutos de forma alargada, con cáscara suave, de color amarillo, pulpa amarilla, ligeramente fibrosos, aromáticos y de sabor agradable. Las variedades del grupo Indostano son: Haden, Tommy Atkins, Kent, Keitt, Irwin, Sensación y Oro; estos frutos son de forma ovalada, cáscara correosa, de color verde con chapeo, pulpa de color amarillo, ligeramente fibroso, aromático y de sabor agradable.

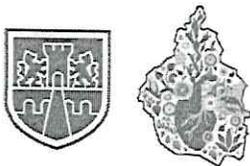
### PC-005- 2005 Pliego de Condiciones para el Uso de la Marca Oficial México Calidad Suprema en Mango.

El mango ataulfo es una drupa aplanada, de color exterior amarillo, anaranjado o verde como base, algunos con chapeos con colores que varían del rojo claro, al morado oscuro dependiendo de la variedad o tipo. Su piel o cáscara es cerácea, lisa con lenticelas. Generalmente tienen forma de riñón, pero puede ser ovalado y ocasionalmente redondo. Esta fruta pertenece a la familia de las Anacardiáceae, del género *Mangifera* y especie *indica*.

### PRESENTACIÓN.

Debe estar exentas de daños causados por plagas, enfermedades o fenómenos meteorológicos limpios, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica) y estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.





## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

### ESPECIFICACIONES FÍSICAS.

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Especificaciones generales	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Estar bien desarrollados y libres de deformaciones.</li> <li>▪ Estar enteros.</li> <li>▪ Ser de consistencia firme, no sobre maduros.</li> <li>▪ Estar sanos.</li> <li>▪ Estar limpios, libres de cualquier materia extraña visible.</li> <li>▪ Libre de humedad externa anormal o daños causados por humedad.</li> <li>▪ Libre de cualquier objeto, olor y/o sabor extraño.</li> <li>▪ Después de realizar la selección, empaclado y paletizado, el desarrollo y la condición del mango debe ser tal que le permita: Resistir el manejo y el transporte y Arribar en condiciones satisfactorias de consumo al lugar de destino.</li> </ul>

#### Categoría extra

El mango de esta categoría puede presentar hasta un 6 % de daños y/o defectos mínimos incluyendo hasta 1% de frutos afectados por pudrición.

#### COLOR

**SAZÓN (Grado óptimo de madurez para cosecha)** La pulpa a alcanzado en el 100% de su área, un color amarillo intenso. Su piel tendrá un color uniforme en un tono amarillo limón. **Amarillo intenso:** Significa que más del 60% de la pulpa presenta el color amarillo y que hay un definido rompimiento de color amarillo a amarillo-huevo en no más del 30% de la pulpa, iniciando en la parte más cercana al hueso del fruto.

#### TAMAÑO

El tamaño de los mangos se determina en base a su peso unitario, o bien al diámetro ecuatorial.

VARIEDAD	CALIBRE	Peso unitario (g)	Intervalo (g) (rangos redondeados)	
Ataulfo	26	174	155	189
	34	133	120	154

#### ESPECIFICACIONES SOBRE RESIDUOS QUÍMICOS

El producto debe cumplir con las disposiciones aplicables establecidas por las dependencias competentes (COFEPRIS de la Secretaría de Salud).

#### MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar exento de: insectos, fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie, así como de cualquier contaminante químico, o físico que dañe la salud del consumidor y que sea materia no propia del mismo.

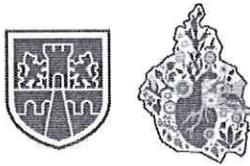
#### ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Contenido neto (g)	80 g (+/- 10%)	EIASADC 2025

#### VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los centros escolares los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 7 días. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.





## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

### EMPAQUE Y EMBALAJE

Las manzanas deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico.

Los mangos deberán disponerse en envases que se ajusten al código internacional de prácticas recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995).

### ETIQUETADO

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad, categoría, código de color y calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras o capas. Cada envase debe llevar en el exterior de uno de los extremos la impresión o etiqueta permanente, con caracteres legibles e indelebles. La información debe expresarse en idioma español.

### MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN

El proveedor deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente. Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

### NORMATIVIDAD DE REFERENCIA

- PC-005- 2005 PLIEGO DE CONDICIONES PARA EL USO DE LA MARCA OFICIAL MÉXICO CALIDAD SUPREMA EN MANGO
- NMX-FF-058-SCFI-2006. PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO INDUSTRIALIZADOS PARA CONSUMO HUMANO – FRUTA FRESCA – MANGO (*Mangifera indica* L.) – ESPECIFICACIONES (CANCELA A LA NMX-FF-058- SCFI- 1999)
- NORMA DEL CODEX PARA EL MANGO. (CODEX STAN 184-1993)
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- (NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-002-SCFI-1993. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS

## FRUTA FRESCA (PERA CRIOLLA)

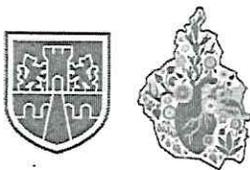
### DESCRIPCIÓN.

Es una fruta obtenida del género *Pyrus communis* L., pertenece a la familia de las Rosáceas, Subfamilia Pomoidea. La pera es una fruta en forma de bombilla; su cáscara es lisa, la cual puede ser de color verde, amarillo, café o rojizo. La pulpa es blanca y jugosa, ligeramente "harinosa" al paladar, tiene un sabor dulce y es refrescante gracias a su alto contenido de agua.

### PRESENTACIÓN.

Debe estar exentas de daños causados por plagas, enfermedades o fenómenos meteorológicos limpios, exentas de materia extraña visible (tierra, manchas o residuos de materia orgánica) y estar exentas de daños causados por bajas y/o altas temperaturas.

### ESPECIFICACIONES FÍSICAS.



**CIUDAD DE MÉXICO**  
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

ATRIBUTO	DESCRIPCIÓN
Especificaciones generales	<p>Enteras; De consistencia firme; Sanas, excluyendo todo producto afectado por podredumbre o que esté deteriorado de tal manera 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; Exentas de manchas; Exentas de imperfecciones marcadas; Exentas de daños causados por plagas o enfermedades; Exentas de humedad exterior anormal; salvo la condensación consiguiente a su remoción de una cámara frigorífica, y exentas de cualquier olor y/o sabor extraño.</p>

**Categoría Extra.**

Las peras clasificadas en esta categoría, deben ser de calidad superior. Deben presentar la forma, el desarrollo y la coloración, típicas de la variedad y estar provistas del pedúnculo intacto. Deben estar exentas de defectos, con excepción, de muy ligeras alteraciones de la epidermis, siempre que las mismas no afecten a la calidad, el aspecto general del fruto y/o a la presentación del envase. No se admiten, en esta categoría, las peras, que tengan en su pulpa gránulos pétreos (litisias) o concreciones pétreas.

CÓDIGO DE CALIBRE	DIÁMETRO (mm) (*)
C	55-65
D	45-55

(\*) Diámetro de la máxima circunferencia normal al eje.

**TAMAÑO.**

La pera cuyas dimensiones características son de 50 mm o más, con un peso de 80 g (+/- 10%), presenta en términos generales una forma muy cercana a una esfera.

**ESPECIFICACIONES SOBRE RESIDUOS QUÍMICOS.**

El producto objeto de la presente norma mexicana debe cumplir con las disposiciones aplicables establecidas por las dependencias competentes (COFEPRIS de la Secretaría de Salud).

**MATERIA EXTRAÑA.**

El producto debe estar exento de: insectos, fragmentos de insectos, pelos y excretas de cualquier especie, así como de cualquier contaminante químico, o físico que dañe la salud del consumidor y que sea materia no propia del mismo.

**ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICA.**

PARÁMETRO	LÍMITE	REFERENCIA
Contenido neto (g)	80 g (+/- 10%)	EIASADC 2025

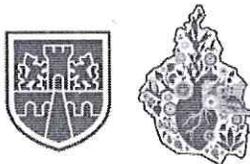
**TOLERANCIAS DE CALIDAD.**

Un 10% en número o peso de frutos, que no correspondan a las características de la categoría, pero que se ajusten a las de la categoría II ó, excepcionalmente, a las admitidas en las tolerancias de dicha categoría.

**VIDA ÚTIL PREVISTA Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.**

Con independencia de la vida de anaquel requerido para cada producto, al momento de la entrega en los centros escolares los mismos deberán contar con una vida mínima en anaquel de 7 días. Las instalaciones deben ser apropiadas para su almacenamiento y distribución, las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de producto que se maneje, se debe contar con controles que prevengan la contaminación de los productos.





## CIUDAD DE MÉXICO

CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN

SISTEMA PARA EL DESARROLLO  
INTEGRAL DE LA FAMILIA  
DIRECCIÓN GENERAL  
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE CENTROS DE  
EDUCACIÓN INICIAL Y ALIMENTACIÓN

### EMPAQUE Y EMBALAJE.

Las peras deberán envasarse de tal manera que el producto quede debidamente protegido. Los materiales utilizados en el interior del envase deberán ser nuevos, estar limpios y ser de calidad tal que evite cualquier daño externo o interno al producto. Se permite el uso de materiales, en particular papel o sellos, con indicaciones comerciales, siempre y cuando estén impresos o etiquetados con tinta o pegamento no tóxico. Las peras deberán disponerse en envases que se ajusten al código internacional de prácticas recomendado para el envasado y transporte de frutas y hortalizas frescas (CAC/RCP 44-1995).

### ETIQUETADO.

Si el producto no es visible desde el exterior, cada envase deberá etiquetarse con el nombre del producto y, facultativamente, con el de la variedad, categoría, código de color y calibre/peso o el número de unidades presentadas en hileras o capas. Cada envase debe llevar en el exterior de uno de los extremos la impresión o etiqueta permanente, con caracteres legibles e indelebles. La información debe expresarse en idioma español.

### MÉTODO DE DISTRIBUCIÓN.

El proveedor deberá cumplir con lo establecido en la Norma Oficial Mexicana **NOM-251-SSA1-2009**. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPLAFEST y la empresa que lo realice deberá estar especializada en este tipo de servicio, por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente. Los alimentos, bebidas o suplementos alimenticios deben ser transportados en condiciones óptimas que eviten su contaminación por plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

### NORMATIVIDAD DE REFERENCIA.

- (NOM-051-SCFI/SSA1-2010. ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADOS-INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL, ALIMENTACIÓN Y DESARROLLO COMUNITARIO 2025 (EIASADC).
- NOM-002-SCFI-1993. PRODUCTOS PREENVASADOS-CONTENIDO NETO, TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NTP 011.004:1975 FRUTAS. PERAS.
- <http://www.tecnicoagropecuaria.es/normas-de-calidad-de-manzanas-y-peras/>

## APARTADO B

### Directorio de planteles educativos

El presente anexo se entregará a “El Proveedor” adjudicado en formato digital (Excel) lo que corresponde al padrón del ciclo(s) escolar(es) vigente(s) durante la contratación especificando los datos de los planteles educativos.

El directorio de planteles educativos podrá incrementarse y/o disminuir conforme las solicitudes de incorporación al programa y a lo que determine la Dirección Ejecutiva de Centros de Educación Inicial y Alimentación.

## APARTADO C

### INFORME DE SUPERVISIÓN EN ALMACÉN





