SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES

DEPARTAMENTO DE LICITACIONES

BASES DE PARTICIPACIÓN PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO

LPN-103C80801/001/2023

ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS PROGRAMAS "ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD CALIENTE" Y "ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE", Y "ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD FRÍA"

PRESENTACIÓN

El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, ubicado en el Km. 1.5 de la Carretera Xalapa-Coatepec, Col. Benito Juárez, C.P. 91070, Xalapa Ver., por conducto de la Dirección Administrativa, y con fundamento en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 72 párrafo cuarto de la Constitución Política del Estado de Veracruz; 186 fracciones III y XXXIII del Código Financiero para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; 1 fracción I, 3 fracción I, 7, 9, 12, 25, 26 fracción I, 27 fracción I, 29 fracción II, 31, 35, 36, 37, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 60, 62, 64, 65, 73, 79 y demás relativos de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; 37 fracción VII y XXIII del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, emite las presentes Bases de la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-103C80801/001/2023,** relativa a la **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS PROGRAMAS "ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD CALIENTE" Y "ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE", Y "ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD FRÍA".**

Que para el presente procedimiento de contratación se cuenta con el Dictamen de Suficiencia Presupuestal Número SSE/D-0277/2023, correspondiente a recursos del Fondo de Aportaciones Múltiples (FAM 2023).

CRONOGRAMA

ETAPA DEL PROCEDIMIENTO	FECHA PROGRAMADA	LUGAR
PUBLICACIÓN DE LA CONVOCATORIA	27 de marzo del 2023	En los diarios de mayor circulación estatal. En la Gaceta Oficial del Estado de Veracruz. En la página web: http://www.difver.gob.mx/transparencia_pro_tax/licitaciones_pro/
VENTA DE BASES	27, 28, 29, 30 y 31 del 2023 En horario de 10:00 a 14:00 horas	Mediante depósito bancario al número de cuenta 0678039328 de BANORTE, o bien transferencia a la CLABE interbancaria número 072840006780393287 de BANORTE a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave. En el Departamento de Licitaciones ubicado en el segundo piso del domicilio de la Convocante, en un horario de 10:00 a 14:00 horas, para la emisión del Comprobante de inscripción a la Licitación.
JUNTA DE ACLARACIONES	10 de abril del 2023 11:00 horas	En la sala de juntas de la Dirección Administrativa ubicada en el primer piso del domicilio de la Convocante.
ENTREGA DE MUESTRAS FÍSICAS POR PARTE DEL LICITANTE	12 de abril del 2023 En horario de 09:00 a 19:00 horas	En la Dirección de Atención a Población Vulnerable, ubicada en el segundo piso del domicilio de la Convocante.
PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS	19 de abril del 2023 11:00 horas	En la sala de juntas de la Dirección Administrativa ubicada en el primer piso del domicilio de la Convocante.
SESIÓN DE TRABAJO	04 de mayo del 2023 17:30 horas	En la sala de juntas de la Dirección Administrativa ubicada en el primer piso del domicilio de la Convocante.
DICTAMEN TÉCNICO-ECONÓMICO	08 de mayo del 2023 11:00 horas	En la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales ubicada en el segundo piso del domicilio de la Convocante.
NOTIFICACIÓN DE FALLO	09 de mayo del 2023	Personalmente, mediante correo electrónico, o estrados a los Licitantes participantes, y por Oficio al Órgano Interno de Control.
SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	17 de mayo del 2023	En la Dirección Administrativa, ubicada en el segundo piso del domicilio de la Convocante.

INDICE

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA CONTRATACIÓN.

2. DESIGNACIÓN Y ATRIBUCIONES DE LA COMISIÓN QUE TENDRA A CARGO EL PROCEDIMIENTO GENERAL DE LA LICITACIÓN.

3. REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

4. DEL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.

5. DE LA VENTA DE BASES.

6. DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.

7. INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PROPOSICIONES.

8. DE LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

9. DE LA DICTAMINACIÓN DEL PROCESO DE LA LICITACIÓN.

10. DESCALIFICACIÓN DE PARTICIPANTES.

11. NOTIFICACIÓN DEL FALLO.

12. SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.

13. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.

14. DECLARACIÓN DEL CONCURSO DESIERTO.

15. SANCIONES.

16. RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.

17. RECURSO DE REVOCACIÓN.

18. MODIFICACION DE LAS BASES.

19. ANEXOS

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA CONTRATACIÓN

PRIMERA.- El objeto de la presente Licitación lo constituye lo relativo a la **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS PROGRAMAS "ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD CALIENTE" Y "ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE", Y "ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD FRÍA".** De conformidad a las especificaciones y cantidades descritas en el **ANEXO 1 (TÉCNICO),** de las presentes Bases de Licitación.

SEGUNDA.- Los Proveedores interesados en participar, podrán hacerlo por cada uno de los programas en concurso, debiendo sujetarse a las características, especificaciones, cantidades y demás condiciones estipuladas en las presentes Bases de Licitación.

TERCERA.- La adjudicación se efectuará por los programas en concurso al Licitante que cumpla con los aspectos legales, administrativos, técnicos y económicos establecidos en las presentes Bases de Licitación y que además su oferta económica resulte satisfactoria para la Convocante.

CUARTA.- Las entregas parciales de los productos serán libre a piso en las bodegas de los Sistemas Municipales DIF bajo la supervisión del personal de cada uno de ellos, de acuerdo al **ANEXO 2** "programa de calendarización", y de la formalización del Pedido correspondiente, el cual será entregado con las Notas de Remisión por Municipio.

En el caso de que la entrega sea en la bodega del DIF Estatal, ubicada en la Av. 20 de noviembre núm. 585, Col. Badillo, C.P. 91045, Xalapa, Ver., el horario será acordado previamente por las partes, bajo la supervisión y aprobación del personal de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

En caso de que se presente un cambio en el calendario de entregas se les dará un plazo de 15 días hábiles posteriores a la fecha de formalización del Pedido correspondiente, el cual será entregado con las Notas de Remisión correspondientes.

QUINTA.- El Licitante adjudicado se compromete a requisitar la Remisión proporcionada por la Subdirección de Asistencia Alimentaria, conteniendo los siguientes datos:

- Nombre del conductor.
- Tipo de vehículo.
- Número de placas.
- Fecha, nombre, cargo y firma de quien recibe por parte del DIF municipal.
- Sello del DIF Municipal.

- Fotografías a color de la entrega.

El Licitante adjudicado deberá entregar todos los productos empaquetados, especificando en cada paquete su contenido.

El Licitante adjudicado deberá proporcionar a la Subdirección de Asistencia Alimentaria: Remisiones en original debidamente requisitadas; Certificados de fumigación de la planta de producción, bodegas y vehículos de transporte donde se manejen los alimentos; Certificados de calidad internos que amparen los programas en cada entrega de cada uno de los productos, debe incluir el número de lote y fecha de caducidad, firmado y sellado por el fabricante. Así mismo, deberá presentar la Factura en la que se indique el número de productos y descripción de los mismos, así como nombre, razón social o denominación del DIF Estatal, RFC, domicilio, número de Pedido y número de Licitación.

SEXTA.- El Comprobante Fiscal Digital por internet (CFDI) deberá emitirse por los productos entregados a satisfacción de la Convocante, conforme a los siguientes datos fiscales:

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz
RFC. SDI 770430 IV2
Km 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec
Colonia Benito Juárez C.P. 91070
Xalapa, Veracruz.

La Factura de los productos, deberá ser enviada al correo licitacionesdif@veracruz.gob.mx, junto con su respectivo archivo XML para su validación correspondiente.

SÉPTIMA.- El pago se efectuará de conformidad con el CFDI emitido, en pesos mexicanos, mediante depósito electrónico y dentro de los 30 días naturales posteriores a las entregas parciales de los productos.

OCTAVA.- Los participantes deberán sostener sus precios después de celebrar el acto de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas hasta el 31 de diciembre del 2023.

NOVENA.- Todos los costos que erogue el participante en la preparación y presentación de su Proposición serán totalmente a su cargo, liberando al Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de la obligación de reintegrarlos, cualquiera que sea el resultado de la Licitación.

2. DESIGNACIÓN Y ATRIBUCIONES DE LA COMISIÓN QUE TENDRA A CARGO EL PROCEDIMIENTO GENERAL DE LA LICITACIÓN

DÉCIMA.- Con fundamento en lo dispuesto por los artículos 2 fracción III, 7 y 39 fracción XVII de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, el presente procedimiento de contratación estará a cargo de una Comisión de Licitación, integrada por servidores públicos titulares o representantes por los **CC. NAYELI MARTÍNEZ CALDERÓN,** Directora Administrativa; **JACINTO CEJA LUNA,** Director Jurídico y Consultivo; **NYTZIA ARACELY GUERRERO BARRERA,** Directora de Atención a Población Vulnerable y Área solicitante; **MARÍA DEL PILAR RIVERA RUIZ,** Subdirectora de Recursos Materiales y Servicios Generales; y **MARIA PORFIRIA TERESA MACHORRO LOPEZ,** Jefa del Departamento de Licitaciones.

DÉCIMA PRIMERA.- La Comisión de Licitación tendrá amplias facultades para aplicar las Leyes que sean relativas a la Licitación y las presentes Bases, y será la única autoridad facultada para desechar cualquier Proposición que no sea presentada conforme a lo dispuesto por la Convocatoria, las presentes Bases, sus Anexos y las precisiones o modificaciones realizadas durante la Junta de Aclaraciones, siendo presidida por la Directora Administrativa.

DÉCIMA SEGUNDA.- Para los efectos del presente procedimiento, el domicilio será en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, ubicado en el Km. 1.5 de la Carretera Xalapa-Coatepec, Col. Benito Juárez, C.P. 91070, Xalapa Ver., con teléfono (228) 842 3730 extensión 3315 y 3231, y correo electrónico licitacionesdif@veracruz.gob.mx.

3. REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

DÉCIMA TERCERA.- En la presente Licitación Pública Nacional, podrán participar todas las personas físicas y morales, legalmente constituidas conforme a las Leyes de los Estados Unidos Mexicanos, que cumplan con los requisitos de la Convocatoria, Bases y los señalados en la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

DÉCIMA CUARTA.- El Licitante deberá entregar en la Subdirección de Asistencia Alimentaria, ubicada en el domicilio de la Convocante, las muestras físicas de cada uno de los productos que integran los programas alimentarios en concurso del **ANEXO 1 (ANEXO TECNICO)** solicitados por el laboratorio, esto es el equivalente a 5 kg de masa drenada o 5 litros de líquidos, según lo descrito en el **ANEXO A-1,** con su etiquetado correspondiente, con base en

la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y la ficha técnica nutrimental, el día **12 de Abril del 2023 de 09:00 a 19:00 horas.** Fuera de ese horario no se recibirán muestras de ningún Licitante.

El pago del análisis de laboratorio de los productos corre a cargo del Licitante, cuyo depósito se realizará a la cuenta del DIF Estatal.

Asimismo, la factura por las pruebas de laboratorio que emitirá el Sistema DIF Estatal a cada licitante, dependiendo el programa en el que participa, será emitida a nombre del Licitante sin desglose del impuesto al valor agregado de acuerdo al Artículo 3°, Párrafo 3, de la Ley del Impuesto al Valor Agregado.

Las muestras serán identificadas por el Licitante indicando: datos del Licitante, número de Licitación, nombre del programa en el cual vaya a participar de acuerdo al Anexo Técnico, nombre de los productos que integran cada programa considerando las especificaciones técnicas de calidad, lote de fabricacion, caducidad y marca ofertada. Esto se hará en una etiqueta adherida al empaque, debidamente firmada. Adicionalmente presentaran dos Recibos en original debidamente firmados por el licitante o la persona que entrega, con la misma información de las etiquetas, para sello del área usuaria como acuse de recepción de muestras.

Las muestras entregadas durante el presente proceso no tendrán carácter devolutivo.

El Licitante que no entregue las muestras físicas solicitadas en el día indicado quedará descalificado de forma automática.

DÉCIMA QUINTA.- En el caso de que los Licitantes o sus representantes asistan a la Junta de Aclaraciones, o a la Junta de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas, deberán realizar su registro ante la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, dentro de un lapso de treinta minutos previos al inicio de cada evento. En el caso de quien asista no sea el Licitante o su representante legal, deberá entregar, al momento de registrarse, Carta Poder simple específica para participar en el acto de Licitación de que se trate, firmada por el representante legal, el aceptante y dos testigos; así mismo deberá presentar una Identificación Oficial vigente en original para cotejo y copia simple.

DÉCIMA SEXTA.- En cumplimiento a las disposiciones contenidas en el Titulo Tercero, capítulo Primero de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, preferentemente todo Proveedor deberá estar registrado en el Padrón de Proveedores, en caso de que resulte adjudicado y no lo este, deberá inscribirse en el Padrón de Proveedores del Poder Ejecutivo del Estado de Veracruz, atendiendo al procedimiento que para estos efectos se encuentra en

la página web: htpp://gevappdes.veracruz.gob.mx/acreedores/login.do., previo a la formalización del Contrato.

4. DEL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

DÉCIMA SÉPTIMA.- El procedimiento de la presente Licitación Pública Nacional, se compondrá de las siguientes etapas:

a) Venta de Bases.

b) Junta de Aclaraciones.

c) Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas.

d) Elaboración de Dictamen Técnico y Económico.

e) Notificación de Fallo.

5. DE LA VENTA DE BASES

DÉCIMA OCTAVA.- La venta de Bases se realizará en el Departamento de Licitaciones de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, en el domicilio de la Convocante, teléfono 01 (228) 842 3730 extensión 3315, los días **27, 28, 29, 30 y 31 de marzo del 2023,** en un horario de 10:00 a 14:00 horas, su costo será de $10,000.00 (DIEZ MIL PESOS 00/100 MN), y su pago será mediante depósito bancario en la cuenta 0678039328 de BANORTE, o bien transferencia a la CLABE interbancaria número 072840006780393287 de BANORTE a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

Debiendo presentar para obtener las Bases copia simple de la Constancia de Situación Fiscal (emitida por el SAT) donde constate dedicarse al giro objeto de la presente Licitación, Identificación Oficial vigente con fotografía (INE, Pasaporte, Cédula Profesional) y Comprobante de pago de Bases.

También podrán obtener las Bases a través de la página web de la Convocante: http://www.difver.gob.mx/transparencia_pro_tax/licitaciones_pro/ remitiendo con carácter obligatorio los documentos referidos en el párrafo anterior, al correo electrónico: licitacionesdif@veracruz.gob.mx y confirmando el envío al teléfono 2288423730 ext. 3315, teniendo como fecha límite, **las 14:00 horas del día 31 de marzo del 2023.**

DÉCIMA NOVENA.- Será requisito indispensable para participar en la presente Licitación, la adquisición de las Bases y, en ningún caso, el derecho de participación será transferible.

6. DE LA JUNTA DE ACLARACIONES

VIGÉSIMA.- Cualquier duda o aclaración con respecto a la Convocatoria y Bases de Licitación será resuelta en la Junta de Aclaraciones que se llevará a cabo el día **10 de abril del 2023 a las 11:00 horas** en la sala de juntas de la Dirección Administrativa ubicada en la planta baja del domicilio de la Convocante, teléfono 01 (228) 842 37 30, ext. 3315., ante la presencia de la Comisión de la Licitación. A este evento se le invitará al Órgano Interno de Control de este Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia en el Estado de Veracruz.

Solo serán consideradas en la Junta de Aclaraciones, y de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas, aquellas personas que hayan acreditado documentalmente la adquisición de las Bases mediante el Recibo oficial expedido.

La asistencia a esta Junta será opcional para los participantes, pero los acuerdos que se tomen serán obligatorios para todos.

En el supuesto de las personas morales o físicas que determinen comparecer, deberá concurrir únicamente un representante por participante, en el caso de quien asista no sea el Licitante o su representante legal deberá ajustarse a lo establecido en la base Décima Quinta.

VIGÉSIMA PRIMERA.- Los Licitantes que formulen preguntas deberán remitirlas al correo electrónico licitacionesdif@veracruz.gob.mx, como fecha límite para entregar o enviar sus preguntas hasta 24 horas hábiles antes de la fecha y hora de la celebración de la Junta de Aclaraciones, en el supuesto de que no puedan ser transferidas por dicho conducto, deberán presentarlas por escrito directamente en el domicilio que para efectos de la Comisión de Licitación, se estableció en la Base Decima Segunda.

Los participantes deberán enviar sus preguntas a la Convocante en un archivo creado en Word, al correo antes mencionado y en formato PDF debidamente firmado.

La Comisión de Licitación al concluir el plazo señalado en el párrafo primero levantará un Acta circunstanciada donde se harán constar las preguntas recibidas por parte de los Licitantes.

La Convocante solo dará respuesta a las preguntas formuladas dentro del término referido. Se tendrán por no formuladas las preguntas que no se relacionen con el contenido de las presentes Bases y sus Anexos.

Queda prohibida la utilización de teléfonos celulares o localizadores durante la Junta de Aclaraciones.

VIGÉSIMA SEGUNDA.- Concluida la Junta de Aclaraciones, se elaborará Acta circunstanciada, la cual contendrá las preguntas formuladas en tiempo y forma por los Licitantes, así como la respuesta dada a cada una de ellas, mismas que pasaran a formar parte de las Bases de Licitación. Dicha Acta deberá firmarse y rubricarse por los asistentes, entregándoles una copia simple de esta; la omisión de estas por parte de alguno de ellos no invalidará su contenido. Será responsabilidad de los Licitantes que no asistan al acto de Junta de Aclaraciones, recabar el Acta de dicha Junta en las oficinas de la Convocante o en la dirección electrónica: http://www.difver.gob.mx/transparencia_pro_tax/licitaciones_pro/

7. INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PROPOSICIONES

VIGÉSIMA TERCERA.- Las Proposiciones que presentarán los Licitantes, serán en dos sobres que contendrán, en uno la Proposición Técnica y en el otro la Proposición Económica, así como los datos que a continuación se indican, debiéndose elaborar de la siguiente forma:

A. Impresas en papel membretado del Licitante, sin que contengan tachaduras o enmendaduras. Las Proposiciones deberán ser en idioma español.

B. La Proposicion Técnica y Económica deberá presentarse por separado en sobres cerrados de manera inviolable, debidamente firmados de manera autógrafa por el Licitante o su apoderado en cada documento que integre sus proposiciones en cumplimiento al artículo 34 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

C. La Proposicion Técnica y Económica, así como los documentos que la integran, deberán ser impresas en papel membretado, indicando el número de la presente Licitación, firmados de manera autógrafa por quien legalmente tenga facultad para asumir las obligaciones que de esta Licitación Pública se generen, debiendo sostener los precios aún en errores aritméticos o de otra naturaleza.

D. **Dentro del sobre de la Proposición Técnica deberá incluir lo siguiente:**

I. Escrito de la Proposición donde señale el programa en el que participa, cantidad, unidad de medida, MARCA y descripción técnica de cada uno de los productos que integran el Programa Alimentario de acuerdo al Anexo Técnico, mismos que deberán ajustarse como mínimo a lo solicitado en el Anexo Técnico de las Bases o en las precisiones o modificaciones realizadas durante la Junta de Aclaraciones, los bienes ofertados deben coincidir con la muestra que presenta. **ANEXO 1 (ANEXO TÉCNICO).**

II. Escrito en donde el Licitante acepta realizar las entregas, en las fechas y municipios que establezca la Dirección de Atención a Población Vulnerable, de acuerdo al **ANEXO 2,** correspondiente al calendario de distribución. Así como las variantes que se requieran en cuanto a fechas y municipios de entrega.

III. Catálogos, Folletos o imágenes ilustrativas debidamente identificados por cada programa en el que participe, deberán presentarse en idioma español o en caso de que el Licitante los presente en otro idioma, debe contar con la traducción correspondiente, donde se muestren las especificaciones técnicas, tabla nutrimental y las marcas de los renglones que integran los programas del Anexo Técnico.

IV. Recibo original de recepción de muestras físicas sellado por la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

V. Original (para cotejo) y copia simple del pago de los análisis de laboratorio realizados en la cuenta 0678039328 de BANORTE, o bien, de transferencia a la CLABE interbancaria número 072840006780393287 de BANORTE a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

VI. Copia simple de los documentos que se detallan a continuación, de las plantas donde se fabrican los productos ofertados por los Licitantes **(Solo Aplica para el Programa Alimentación Escolar en su Modalidad Fría)**:

a) Contrato de fumigación del año 2022 y 2023 entre el fabricante y la empresa que presta el servicio.

b) Licencia sanitaria vigente de la empresa que presta el servicio de fumigación.

c) Programa de fumigación junto con su calendarización del año 2022 y 2023.

d) Detalle de los químicos utilizados y a utilizar en el Programa de fumigación 2022 y 2023, anexando las hojas de seguridad de los químicos empleados, así como el registro de cada uno de los químicos ante las autoridades sanitarias correspondientes. (SSA y/o CICOPLAFEST).
e) Evidencia de los registros de fumigación de los meses de enero, febrero, y marzo 2023.

VII. Original (para cotejo) y copia simple del Certificado vigente de su Sistema de Gestión de Calidad, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO 9001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de Calidad. El alcance de la certificación

deberá estar relacionado con el objeto de la presente Licitación. Anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del Organismo de Certificación. **No aplica para el Programa Alimentación Escolar en su Modalidad Fría.**

VIII. Original (para cotejo) y copia simple del Certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SSA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión Ambiental. El alcance de la certificación deberá estar relacionado con el objeto de la presente Licitación. Anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del Organismo de Certificación. **No aplica para el Programa Alimentación Escolar en su Modalidad Fría.**

IX. Original (para cotejo) y copia simpe del Certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, expedido de conformidad con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, Norma equivalente a ISO 22000:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. El alcance de la certificación deberá estar relacionado con el objeto de la presente Licitación. Anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del Organismo de Certificación. **No aplica para el Programa Alimentación Escolar en su Modalidad Fría.**

X. Original (para cotejo) y copia simple del Certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro con la Norma ISO 28000:2007, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Seguridad de la Cadena de Suministro. El alcance de la certificación deberá estar relacionado con el objeto de la presente Licitación. Anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del Organismo de Certificación. **No aplica para el Programa Alimentación Escolar en su Modalidad Fría.**

XI. Documentación financiera y fiscal que deberá presentar:

A) Balance General y Estado de Resultados del 01 de enero al 31 de diciembre de 2022 y del 01 al 31 de marzo del 2023 suscritos por Contador Público titulado, anexando copia simple de su cédula profesional que cumpla con los Normas de Información Financiera vigentes del Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Original con firma autógrafa. Con la intención de acreditar un capital contable mínimo de $30,000,000.00 (TREINTA MILLONES DE PESOS

00/100 MN), que deberá contener la siguiente leyenda "Bajo protesta de decir verdad en la que manifiesto que las cifras contenidas en estos estados financieros son veraces y contienen toda la información referente a la situación financiera y/o los resultados de la empresa y afirmo que soy legalmente responsable de la autenticidad y veracidad de las mismas, asumiendo así mismo, todo tipo de responsabilidad derivada de cualquier declaración en falso sobre estas".

B) Balanza de comprobación del 01 de enero al 31 de diciembre del 2022 y del 01 al 28 de febrero del 2023.

C) Declaración anual del ISR 2022 normal y declaración complementaria en caso de que aplique (acuse de recibo, declaración del ejercicio de impuestos federales y comprobante de pago).

D) Últimas 3 declaraciones parciales (diciembre 2022, enero y febrero 2023).(declaración, acuse de recibo y evidencia de pago en caso de que aplique).
E) Constancia de Situación Fiscal actualizada con una fecha de impresión no mayor a 10 días naturales antes de la fecha de presentación de las Proposiciones y donde la actividad preponderante esté relacionada con el giro del presente proceso adquisitivo, con fecha de alta del giro de mínimo un año.

XII. Escrito bajo protesta de decir verdad con nombre y firma del representante legal en el que manifieste que en caso de resultar adjudicado y durante la vigencia del Contrato, las instalaciones, el personal y el equipo de transporte que se utilice para el cumplimiento del contrato de Programas Alimentarios, cumplirá con lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009, prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y las normas aplicables de acuerdo al tipo de insumo.

XIII. Original (para cotejo) y copia simple del Aviso de Funcionamiento, de modificación o baja de establecimiento de productos y servicios ante la Comisión Federal para la Protección de Riesgos Sanitarios (COFEPRIS). Con un año mínimo de emisión y que sea dentro del giro de la presente Licitación.

XIV. Copia simple de Contratos celebrados en los últimos 3 años de surtimiento realizado a diferentes instancias federales, estatales o municipales relacionados con el rubro de programas sociales en cualquiera de sus variantes. Se deberá adjuntar un Contrato por año.

XV. Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste lo relativo a la acreditación legal de la empresa Licitante conforme al **ANEXO 3,** anexando copia simple del Acta Constitutiva en caso de ser Persona Moral y sus modificaciones, y copia certificada del Acta de Nacimiento en caso de ser persona física.

XVI. Escrito bajo protesta de decir verdad de conocer las disposiciones de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, y de no encontrarse en los supuestos del artículo 45 de la Ley conforme al **ANEXO 4.** El Licitante adjudicado deberá anexar el contenido del artículo 45 dentro de su Proposición Técnica.

XVII. Carta garantía de los productos objeto de la presente Licitación, que tendrán la vida de anaquel indicada en la Proposición Técnica, de un mínimo de **6 meses** excepto para la leche liquida que tendrá como minimo **4 meses**, a partir de la entrega a las bodegas de los Sistemas Municipales DIF sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales, a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo, en caso de presentar descomposición o deterioro, deberán realizar el canje de los mismos sin costo para la Convocante y con un plazo de respuesta no mayor a 10 días habiles.

XVIII. Constancia de respaldo en original con firma autógrafa por parte del fabricante o distribuidor mayorista en hoja membretada que incluya: producto, presentación, especificaciones técnicas de calidad del presente proceso y marca de los bienes que se está respaldando, domicilio, colonia, código postal y teléfono. (Escrito Libre).

XIX. Escrito bajo protesta de decir verdad en el que el Licitante se responsabiliza expresamente en los casos que se infrinjan derechos de autor, patentes o marcas, liberando totalmente de ello al Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Lave. (Escrito libre).

XX. Escrito bajo protesta de decir verdad de que el Licitante se compromete en caso de resultar adjudicado a cubrir nuevamente el costo de los análisis de laboratorio de los productos alimenticios como seguimiento a la calidad de dichos productos. (Escrito libre).

XXI. Escrito donde se compromete a presentar al día hábil siguiente de la notificación de Fallo en caso de resultar adjudicado la "Constancia de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales" por contribuciones estatales, sin adeudo, emitida por la Dirección General de Recaudación de la SEFIPLAN; y la "Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales" respecto a impuestos federales, emitida por el Servicio de Administración Tributaria, en sentido positivo; ambos documentos teniendo como máximo 30 días de haber sido expedidos, en cumplimiento al artículo 9 bis del Código Financiero para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave. **No se firmará Contrato de No presentar dichos documentos.**

XXII. Escrito bajo protesta de decir verdad en el que el Licitante manifieste que no desempeña o ha desempeñado (dentro del periodo 2019-2023) empleo, cargo o comisión en el servicio público o, en su caso, que, a pesar de desempeñarlo, con la formalización del Contrato correspondiente no se genera un conflicto de interés. En caso de que el Licitante sea persona

moral, dicha manifestación deberá realizarse respecto a los socios o accionistas que ejerzan control sobre la sociedad.

XXIII. Escrito bajo protesta de decir verdad donde señale el domicilio, donde podrán realizarse las notificaciones que deriven de la presente Licitación, así como teléfono y correo electrónico.

XIX. Escrito bajo protesta de decir verdad mediante el cual el Proveedor se compromete en caso de resultar adjudicado a presentar original (para cotejo) y copia simple del Acta Constitutiva (persona moral), o copia certificada del Acta de Nacimiento (persona física), para la elaboración del Contrato. (Escrito Libre).

XX. Copia simple de Identificación Oficial con fotografía del Licitante o de su representante legal.

Toda la información solicitada en este numeral deberá presentarse preferentemente en carpeta de 3 aros, debidamente identificada en cada uno de sus numerales.

No deberá incluirse ningún aspecto de la Proposición Económica dentro del sobre de la Proposición Técnica, la inobservancia a esta disposición será motivo de descalificación.

E. **Dentro del sobre de la Proposición Económica deberá incluirse:**

I. Formato de la Proposición Económica: deberá requisitar el **ANEXO 5,** indicando el nombre del programa en el que participa, descripción de los productos, unidad de medida, cantidad, precio unitario en moneda nacional (pesos mexicanos) a dos decimales, importe, subtotal, desglose del Impuesto al Valor Agregado y el importe total de la oferta presentada, así como el importe total con letra y la leyenda "LOS PRECIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO". Sólo se podrá ofertar una sola cotización por programa.

II. Escrito libre bajo protesta de decir verdad en el que manifieste su conformidad para el sostenimiento de ofertas aún en caso de errores aritméticos.

III. Escrito bajo protesta de decir verdad en el que manifieste su consentimiento para que, en caso de resultar adjudicado, los pagos parciales se realicen de manera electrónica, de acuerdo con el **ANEXO 6.**

IV. Escrito donde mencione forma de pago, plazo de sostenimiento de la oferta y todas aquellas condiciones establecidas en las presentes Bases. Cuando no se señalen las condiciones de venta, se tendrán como aceptadas las estipuladas en las presentes Bases.

V. La Proposición Económica del Licitante, deberá estar respaldada en dispositivo USB, en archivo de Excel, sin celdas combinadas, a dos decimales y anexarlo dentro del sobre de la Proposición Económica. La información contenida en el dispositivo deberá ser igual a la presentada en forma impresa, en caso de discrepancia se considerará como válida la Proposición impresa.

Es importante que el Licitante verifique antes de incluir su dispositivo USB en el sobre, que el mismo contenga una etiqueta con el nombre del Licitante, número de Licitación y que no tenga problema para leerse.

8. DE LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS

VIGÉSIMA CUARTA.- La Junta de Presentación y Apertura de las Proposiciones Técnicas y Económicas, se llevará a cabo el día **19 de abril del 2023 a las 11:00 horas**, en la sala de juntas de la Dirección Administrativa ubicada en la planta baja en el domicilio de la Convocante. A este evento se invitará al Órgano Interno de Control en este Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz.

VIGÉSIMA QUINTA.- La asistencia a la Junta de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas será opcional, por lo que la entrega de las Proposiciones podrá realizarse personalmente, o bien, remitirlas a través de servicio postal o mensajería certificada, directamente en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, en el domicilio de la Convocante.

VIGÉSIMA SEXTA.- La Junta de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas iniciará puntualmente a la hora establecida, por lo que él Licitante que no se encuentre presente al inicio del evento, no podrá ingresar al recinto.

VIGÉSIMA SÉPTIMA.- En el supuesto de que los Licitantes determinen comparecer en la Junta de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas, deberá concurrir únicamente un representante por participante, en el caso de quien asista no sea el Licitante o su representante legal deberá ajustarse a lo establecido en la base Décima Quinta.

Los Licitantes deberán registrarse dentro de un lapso de media hora previa al inicio del evento en el Departamento de Licitaciones en el domicilio de la Convocante.

VIGÉSIMA OCTAVA.- Iniciada la Junta de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas, se pasará lista de asistencia a los Licitantes, quienes procederán a entregar en sobres cerrados sus respectivas Proposiciones Técnicas y Económicas. En el caso de que existieran Proposiciones de Proveedores que no se encuentren presentes, se informará a los presentes de que Licitantes se trata.

Acto seguido, el servidor público que presida el acto exhibirá a los asistentes todos los sobres para demostrar que no han sido violados y procederá a abrir única y consecutivamente los sobres que contengan las Proposiciones Técnicas de conformidad al orden de registro de los Licitantes, dando lectura a la parte sustantiva de las Proposiciones Técnicas.

VIGÉSIMA NOVENA.- Las Proposiciones Técnicas de los Licitantes se aperturarán y serán valoradas cuantitativamente, en el caso de aquellas que hayan omitido algún requisito o documento solicitado en las presentes Bases serán desechadas, procediéndose a descalificar al Licitante o Licitantes respectivos, lo cual quedara motivado y sustentado por esta Comisión de Licitación.

Las Proposiciones Técnicas deberán firmarse en las partes correspondientes a las especificaciones técnicas, por los miembros de la Comisión de la Licitación y cuando menos por dos de los Licitantes designados. La omisión de firmas por parte de alguno de ellos no invalidará el contenido y efecto del Acta.

TRIGÉSIMA.- En el Acta que se levante para este acto, se harán constar las Proposiciones Técnicas recibidas y desechadas, asentándose en este caso las razones que funden y motiven la causa de descalificación del o los Licitantes.

TRIGÉSIMA PRIMERA- Culminada la etapa de Apertura Técnica, se abrirán consecutivamente los sobres que contienen las Proposiciones Económicas de los Licitantes cuyas Proposiciones Técnicas hayan sido aceptadas, procediéndose a dar lectura al subtotal, IVA y total ofertado de cada programa en concurso, así mismo se mencionarán las condiciones de contratación.

TRIGÉSIMA SEGUNDA.- Las Proposiciones Económicas de los Licitantes serán valoradas cuantitativamente, en el caso de aquellas que hayan omitido algún requisito o documento solicitado en las presentes Bases será desechada, fundando y motivando tal determinación, procediéndose a descalificar al Licitante respectivo.

Las Proposiciones Económicas deberán firmarse en las partes correspondientes a sus precios y en las condiciones de venta, por los servidores públicos presentes y por dos de los Licitantes designados.

TRIGÉSIMA TERCERA.- En el Acta se harán constar las Proposiciones Económicas recibidas y desechadas de mérito, y en su caso aquellas por las que se desestimaron, asentándose las razones para su valoración. Asimismo, se establecerá que el análisis económico de las Proposiciones recibidas será materia del Dictamen Técnico-Económico.

El Acta será firmada y rubricada por los servidores públicos y representantes de los Licitantes presentes, entregándose a cada uno de ellos copia simple de la misma. La omisión de firmas por parte de alguno de los Licitantes no invalidará el contenido y efecto del Acta y se levantará la certificación sobre el particular.

Queda prohibida la utilización de teléfonos celulares o localizadores durante la Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas.

9. DE LA DICTAMINACIÓN DEL PROCESO DE LA LICITACIÓN

TRIGÉSIMA CUARTA.- Una vez concluida la Junta de Presentación y Apertura de Proposiciones Técnicas y Económicas, se turnarán las Proposiciones Técnicas al área usuaria, a efecto de que proceda a la evaluación cualitativa de las Proposiciones Técnicas y emitan el Dictamen Técnico correspondiente, en términos del artículo 43 fracción VII de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

Cuando para el análisis de las Proposiciones Técnicas requieran un conocimiento especializado para esta contratación, que no posea el personal de la Convocante, esta podrá recurrir a una instancia privada u oficial; además, podrá realizar visitas a las instalaciones de los participantes y del fabricante o distribuidor mayorista cuando así lo determine conveniente, con el fin de comprobar y determinar su capacidad y aptitud para dar cumplimiento a su oferta.

TRIGÉSIMA QUINTA.- El Dictamen Técnico deberá formularse por escrito, debiendo contener de manera clara y concreta los cumplimientos y en su caso, la motivación de los incumplimientos respecto de las especificaciones y características que la Convocante haya estipulado en la Convocatoria, Bases de Licitación y en su caso en la Junta de Aclaraciones.

TRIGÉSIMA SEXTA.- El Dictamen Técnico sustentará, en su aspecto de evaluación cualitativa técnica, previo al Dictamen Técnico-Económico del proceso de la Licitación que servirá de fundamento para la emisión del Fallo.

TRIGÉSIMA SÉPTIMA.- El Dictamen Técnico-Económico será emitido por la Comisión de la Licitación y contendrá una cronología del procedimiento; los resultados de la evaluación a las Proposiciones Técnicas señalando las razones de cumplimiento o incumplimiento, el comparativo de las ofertas y condiciones de contratación; el análisis de cuál es la Proposición más solvente o conveniente para la Convocante o en su caso los sustentos para declarar desierta la Licitación; el fundamento legal y los resolutivos en los cuales se ha de apoyar el Fallo, señalando en su caso, la segunda y tercera mejor opción.

TRIGÉSIMA OCTAVA.- El Dictamen Técnico-Económico se emitirá el día **08 de mayo del 2023.**

Así mismo se enviará el Dictamen Técnico-Económico y demás documentos correspondientes a la Subsecretaria de Finanzas y Administración a través del Sistema Interno de Contrataciones y Adquisiciones de Bienes y Servicios del Gobierno del Estado de Veracruz (SICABYS) mediante el link: http://procedimientosdecontratacion.veracruz.gob.mx/#/ en cumplimiento al artículo 31 de los Lineamientos Generales de Austeridad y Contención del Gasto para el Poder Ejecutivo del Estado Libre y Soberano de Veracruz de Ignacio de la Llave, y a la Subsecretaría de Egresos para fines informativos de acuerdo al artículo 25 de los Lineamientos ya mencionados.

TRIGÉSIMA NOVENA.- Ninguna de las condiciones contenidas en las presentes Bases, así como en las Proposiciones presentadas por los concursantes podrá ser negociada.

10. DESCALIFICACIÓN DE PARTICIPANTES

CUADRAGÉSIMA.- Se descalificará a los Licitantes que incurran en los siguientes supuestos:
a) Que presenten u ofrezcan información falsa o documentación alterada.

b) Realicen prácticas desleales que afecten los intereses legales de la Convocante.

c) Incumplan con cualquiera de los requisitos establecidos en las Bases de Licitación y sus Anexos.

d) Cuando se compruebe que algún Licitante ha acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes.
En el caso de incurrir en las hipótesis de los incisos a) y b) adicionalmente se hará acreedor a las sanciones que señala la base Quincuagésima Cuarta, y el artículo 73 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

La descalificación procederá en cualquier etapa del proceso de Licitación, cuando el incumplimiento sea notorio y/o flagrante; o bien, en la notificación del Fallo.

11. NOTIFICACIÓN DEL FALLO

CUADRAGÉSIMA PRIMERA.- El Fallo que derive del Dictamen Técnico-Económico se notificará por escrito y con acuse de recibido, a través de correo certificado, o cualquier otro medio electrónico, el día **09 de mayo del 2023.** En caso de optarse por algún medio electrónico, la notificación se efectuará a la dirección que para tal efecto cada Licitante haya señalado dentro de su Proposición Técnica, conforme a la base Vigésima Tercera, inciso D, fracción XXIII.

En caso de no haber señalado domicilio en la Ciudad de Xalapa, Veracruz, para oír y recibir notificaciones que se deriven de la presente Licitación, acepta como válidas para todos los efectos legales, las publicaciones que se realicen en los estrados del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, indistintamente de que vía correo electrónico se le informe sobre dicha notificación.

Si el Licitante se negara a acusar de recibido, la Convocante certificará este hecho, dejando constancia en el expediente del proceso de Licitación, que el Fallo fue remitido conforme a los términos y formalidades establecidas.

CUADRAGÉSIMA SEGUNDA.- La adjudicación se hará por **PROGRAMA** de acuerdo al Anexo Técnico, al Licitante que cumpla con los requisitos de la Convocatoria, Bases y que además hayan presentado las mejores condiciones en cuanto a precio y condiciones de contratación.

CUADRAGÉSIMA TERCERA.- Cuando dos o más Proposiciones en igualdad de circunstancias cumplan con los requisitos establecidos, la Comisión de Licitación, asignara la contratación en términos del artículo 50 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

CUADRAGÉSIMA CUARTA.- El Fallo de la Licitación contendrá el fundamento legal, el resultado de la evaluación técnica, las descalificaciones debidamente fundadas y motivadas que en su caso se efectúen, la adjudicación realizada y de ser viable el señalamiento de la segunda y tercera mejores opciones.

12. SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

CUADRAGÉSIMA QUINTA.- El o los Licitantes que resulten adjudicados en la Licitación, por su propio derecho o a través de representante legal, deberá comparecer el día **17 de mayo del 2023,** ante la Dirección Administrativa, para suscribir el Contrato correspondiente, presentando en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, un día hábil después de la notificación de Fallo la siguiente documentación, en caso de no cumplir con este requisito, se procederá a cancelar el Fallo:

a) Original (para cotejo) y copia simple del Acta Constitutiva (persona moral) y en su caso de sus correspondientes reformas, en caso de persona física copia certificada del Acta de Nacimiento.

b) Original (para cotejo) y copia simple del testimonio que acredite la personalidad del representante.

c) Constancia de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales por contribuciones estatales, emitida por la Dirección General de Recaudación de la SEFIPLAN sin adeudo; y la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales, respecto a impuestos federales, emitida por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), en sentido positivo; ambos documentos deberán contener como máximo 30 días de haber sido expedidos.

d) Original (para cotejo) y copia simple de una Identificación Oficial vigente con fotografía.

e) Constancia de Situación Fiscal actualizada emitida por el Servicio de Administración Tributaria.

CUADRAGÉSIMA SEXTA.- El Contrato lo firmará la Directora Administrativa del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave con el visto bueno de la Dirección Jurídica y Consultiva, y el Licitante adjudicado o su representante legal facultado legalmente para ello.

CUADRAGÉSIMA SÉPTIMA.- De no comparecer el Licitante ganador a la firma del Contrato en el plazo establecido en la base Cuadragésima Quinta, se cancelará la adjudicación tramitándose las sanciones respectivas y se procederá a celebrarlo con el Licitante que haya ocupado la segunda mejor opción, siempre que la diferencia de precio con respecto a la Proposición que inicialmente hubiere resultado ganadora no sea superior al diez por ciento y así haya quedado determinado en el Fallo.

CUADRAGÉSIMA OCTAVA.- La Convocante podrá pactar con el Proveedor adjudicado, la ampliación mediante Adendum del Contrato formalizado, siempre y cuando no represente más de veinte por ciento del monto total del programa que se amplíe y que el Proveedor sostenga

el precio pactado originalmente. La ampliación procederá siempre que se realicen dentro de los 6 meses posteriores a la firma del Contrato.

CUADRAGÉSIMA NOVENA.- EL Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave podrá rescindir administrativamente el Contrato, en caso de incumplimiento de las obligaciones del Proveedor.

13. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO

QUINCUAGÉSIMA.- De conformidad con el artículo 64 fracción II de la Ley Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, el Proveedor deberá presentar garantía de cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato, la calidad de los productos, vicios ocultos, el pago de daños y perjuicios ocasionados por su incumplimiento, el pago de las penas convencionales y todas las obligaciones pactadas, el Contratante deberá exhibir a favor de la Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, dentro de un plazo máximo de cinco días hábiles posteriores a la firma del Contrato, Póliza de Fianza expedida por compañía legalmente autorizada para ello, por el importe del 10% (DIEZ POR CIENTO), del monto total del Contrato (sin incluir el impuesto al valor agregado), y de acuerdo a los Lineamientos Generales para el otorgamiento, cancelación y efectividad, en su caso, de las pólizas de fianza que garanticen el cumplimiento de las obligaciones no fiscales y que se constituyan a favor del gobierno del Estado de Veracruz, en actos y contratos administrativos que celebren las dependencias y entidades del Poder ejecutivo del Estado de Veracruz, el texto deberá ser de acuerdo al formato de póliza de fianza para garantizar el cumplimiento del contrato de adquisiciones, arrendamientos, prestación de servicios y otras obligaciones de naturaleza no fiscal; así como para responder de los defectos, vicios ocultos de los bienes entregados y por la calidad de los servicios prestados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido el fiado de que se trate, y será conforme a la redacción siguiente:

(Institución de fianzas)
DENOMINACIÓN SOCIAL:
DOMICILIO: (Anotar domicilio).
AUTORIZACIÓN DEL GOBIERNO FEDERAL PARA OPERAR: (Número de oficio y fecha).

(Datos de la póliza)
NÚMERO: (Número asignado por la institución de fianzas)
MONTO AFIANZADO: (Con letra y número, sin incluir el I.V.A.)
MONEDA: _____.
FECHA DE EXPEDICIÓN: _____.

BENEFICIARIO: La Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.
R.F.C.: SFP000520C28
DOMICILIO: Avenida Xalapa número 301, Colonia Unidad del Bosque Pensiones, C.P. 91017, Xalapa, Veracruz de Ignacio de la Llave.
CORREO ELECTRÓNICO BENEFICIARIO: fianzas_spafpa@veracruz.gob.mx (como medio electrónico por el cual se pueda enviar la fianza).

CONTRATANTE: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.
CORREO ELECTRÓNICO DE LA CONTRATANTE: licitacionesdif@veracruz.gob.mx (Como medio electrónico por el cual se pueda enviar la fianza).

OBLIGACIÓN GARANTIZADA Y SU NATURALEZA: (divisible o indivisible, de conformidad con lo estipulado en el contrato).

> **Si es divisible**, aplicará el siguiente texto: La obligación garantizada será divisible, por lo que, en caso de presentarse algún incumplimiento, se hará efectiva solo en la proporción correspondiente al incumplimiento de la obligación principal.
>
> **Si es indivisible**, aplicará el siguiente texto: La obligación garantizada será indivisible y en caso de presentarse algún incumplimiento, se hará efectiva por el monto total de las obligaciones garantizadas.

Para garantizar por el fiado: (anotar el nombre del fiado ya sea persona física o moral), con R.F.C. (anotar R.F.C. de la persona física o moral fiada) y domicilio (anotar el domicilio consignado en el acto o contrato), el cumplimiento de todas y cada una de las obligaciones estipuladas en el contrato público número (anotar el número, tipo y descripción del contrato) de (anotar la fecha de celebración del contrato), celebrado entre el Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave a través del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave y dicho fiado, cuyo objeto se hace consistir en (anotar el objeto del contrato), por el monto total de (anotar el monto del contrato), sin incluir el impuesto al valor agregado; asimismo y de no sustituirse la presente póliza de fianza, igualmente permanecerá para responder por los defectos, vicios ocultos, por la calidad de los bienes entregados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido el fiado atendiendo a todas las estipulaciones establecidas en el aludido contrato y, en todo caso en sus respectivos convenios modificatorios.

La institución de fianzas, a través de la presente póliza, expresamente acepta la obligación de garantizar y reconocer: **a)** En su forma y términos todas y cada una de las obligaciones establecidas a cargo del fiado con motivo del respectivo acto o contrato y convenios modificatorios respectivos; **b)** Las penas convencionales y demás accesorios legales en los propios términos pactados en acto o contrato o establecidos en las disposiciones legales

aplicables; **c)** Realizar el pago de la cantidad requerida y, en su caso, incluir la indemnización por mora que proceda de conformidad con el artículo 283 de la Ley de Instituciones; lo anterior, aun cuando la obligación se encuentre subjúdice, en virtud de procedimiento ante autoridad competente, salvo que el fiado obtenga la suspensión de su ejecución ante la instancia correspondiente y la institución de fianzas lo comunique con las constancias respectivas a la beneficiaria para que se abstenga del cobro de la fianza hasta en tanto se dicte sentencia firme; **d)** Que el coafianzamiento o yuxtaposición de garantías, no implica la novación de las obligaciones asumidas y, por tanto, subsiste la responsabilidad en la medida y condiciones en que la asumió en la póliza de fianza, e incluso en sus documentos modificatorios; **e)** Que la fianza permanecerá vigente durante **un año** por el cumplimiento a la o las obligaciones que garantice y conforme a los términos del acto o contrato y, continuará automáticamente en vigor, en caso de que la "Contratante" otorgue al fiado prórrogas, esperas, modificaciones, diferimientos o suspensiones para el cumplimiento de las obligaciones contractuales garantizadas, sin necesidad de solicitar endosos o el consentimiento de la institución de Fianzas y, sin que tales supuestos, inclusive pudieran entenderse como la creación de una nueva obligación contractual. Asimismo la fianza permanecerá vigente durante la substanciación de todos los procedimientos administrativos, recursos legales, arbitrajes o juicios que se interpongan con origen de la obligación garantizada hasta que se pronuncie la resolución definitiva de autoridad o tribunal competente que haya causado ejecutoria; de esta forma la vigencia, no podrá acotarse en razón del plazo establecido para cumplir la o las obligaciones contractuales, ni tampoco en tanto la beneficiaria tenga expeditas sus facultades para ejercerlas dentro del plazo a que se contrae el artículo 174 de la Ley de Instituciones; **f)** Que para tener por cancelada la póliza y quede liberada de su obligación fiadora, necesariamente debe recibir por escrito el consentimiento expreso de la Secretaría a través de la Procuraduría, así como la fianza en vía de devolución; bajo el entendimiento que, de no actualizarse dicha formalidad, la póliza continuará vigente para todos los efectos legales; **g)** Para el caso de que la fianza se vuelva exigible, someterse a las formalidades de los procedimientos previstos por los artículos 178, 282 y 283 de la Ley de Instituciones, concatenados con las diversas establecidas en los numerales 1° fracción I y 3° del Reglamento; **h)** Para el caso de que las Dependencias y entidades lo consideren conveniente, su consentimiento para que la póliza de fianza, una vez entregado y recibido formalmente el producto objeto del acto o contrato, permanezca vigente durante los plazos previstos por la disposición Décimo segunda de los presentes lineamientos, según corresponda o, en su caso, a partir de que haya concluido el periodo que resulte para que el fiado cumpla totalmente con la corrección, reparación o reposición que requiera la atención de los vicios y los defectos o con las acciones necesarias para cumplir con cualquier otra responsabilidad derivada del acto o contrato, desde luego previo conocimiento que se le hubiere hecho de los defectos, vicios o responsabilidades a cargo del fiado; asimismo tal consentimiento se entiende, por una parte para que la fianza permanezca vigente durante la substanciación de los procedimientos, juicios o recursos legales que se interpongan hasta que se pronuncie

resolución definitiva de autoridad o tribunal competente que haya causado ejecutoria y, por otra tal vigencia permanezca en caso de que se otorgue prórroga o espera al fiado para realizar las correcciones, reparaciones, reposiciones o para llevar a cabo las acciones necesarias para cumplir las demás responsabilidades respecto de los trabajos o servicios sujetos a dichas obligaciones; **i)** La competencia material y territorial de la Secretaría a través de la Procuraduría, para hacer efectiva la presente garantía ante el incumplimiento de la obligación garantizada por causas atribuibles al proveedor, prestador de servicios fiados, según sea el caso; **j)** Que tiene instaladas y autorizadas sucursales u oficinas de servicio en el Estado de Veracruz que corresponden a la región competencia de la Sala Regional del Tribunal Federal de Justicia Administrativa, para que ante dichas sucursales u oficinas, se dirijan y presenten requerimientos de pago con cargo a las respectivas pólizas de fianza que se hagan efectivas, y los reciba el personal empleado para que los entregue a quien según sus funciones corresponda; **k)** Entregar a la beneficiaria una copia de la póliza de fianza a través del medio electrónico o dirección de correo electrónico señalada al efecto; y **l)** De existir controversia en materia de interpretación o por la ejecución de la garantía, someterse a la jurisdicción por razón de territorio de los tribunales competentes de la ciudad de Xalapa, Veracruz.- Fin del texto.

QUINCUAGÉSIMA PRIMERA.- Cuando exista incumplimiento total del Contrato se hará efectiva la Fianza relativa al cumplimiento del Contrato.

14. DECLARACIÓN DEL CONCURSO DESIERTO

QUINCUAGÉSIMA SEGUNDA.- La Convocante podrá declarar desierta la presente Licitación Pública en los siguientes casos:

I. No haya Licitantes.

II. Se acredite de manera fehaciente, que los precios de mercado son inferiores a las mejores ofertas recibidas.

III. Que los Licitantes incumplan con los requisitos previos establecidos en la Convocatoria, Bases respectivas y/o Junta de Aclaraciones.

IV. No lo permita el Presupuesto.

V. Los montos de las ofertas económicas excedan lo autorizado.
VI. Se presente caso fortuito o fuerza mayor.

QUINCUAGÉSIMA TERCERA.- Si la Licitación Pública se declarase desierta con base en las

fracciones I, II, III y V de la base que antecede, se procederá a lo previsto por el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.
La resolución que emita la Convocante para declarar desierta la presente Licitación Pública, se comunicara por escrito a los participantes, mediante correo electrónico a la dirección que, para tal efecto, cada Licitante haya señalado dentro de su Proposición Técnica, conforme a la base Vigésima Tercera letra D fracción XXIII.

15. SANCIONES

QUINCUAGÉSIMA CUARTA.- Las sanciones que se aplicarán con motivo del incumplimiento de las obligaciones derivadas de la Convocatoria, Bases y Contrato respectivo de la presente Licitación Pública serán las siguientes:

I. Cuando el Licitante adjudicado no sostenga sus Proposiciones, no suscriba el Contrato en la fecha establecida, incumpla en los términos del Contrato, presente información falsa o documentación alterada, realice prácticas desleales en contra de la Convocante o lesione el interés público y la economía, se le aplicará multa de cien a mil UMAS y prohibición de participar en los procesos de Licitación durante dos años.

II. Por no entregar de acuerdo con las características ofertadas, incumplimiento en el **ANEXO TÉCNICO,** se aplicará una pena convencional del 5 al millar correspondiente al valor de los productos que no cumplan con las especificaciones solicitadas, para lo cual el Proveedor deberá emitir Nota de Crédito a favor de la Contratante por el monto correspondiente a dicha pena convencional.

III. Cuando exista incumplimiento total o parcial por parte del Proveedor en las entregas de los productos, se aplicará una pena convencional del 5 al millar por cada día natural de atraso, monto que no excederá del total de la Fianza del cumplimiento del Contrato, de acuerdo con el artículo 62 de la Ley, para lo cual el Proveedor deberá emitir Nota de Crédito a favor de la Contratante por el monto correspondiente a dicha pena convencional.

IV. Cuando el Proveedor no realice dentro de los 5 días hábiles contados a partir de la notificación el canje de los bienes que no cumplan con los requisitos solicitados en las Bases o presenten deficiencias en la calidad, la Contratante aplicará una pena convencional del 5 al millar por cada día natural de atraso, monto que no excederá del total de la Fianza del cumplimiento del Contrato, de acuerdo con el artículo 62 de la Ley, para lo cual el Proveedor deberá emitir Nota de Crédito a favor de la Contratante por el monto correspondiente a dicha pena convencional.

V. Cuando el Proveedor, una vez celebrado el Contrato se atrase en la entrega de la Fianza de cumplimiento del Contrato, se le aplicará una pena convencional del 5 al millar por cada día natural de atraso, la cantidad resultante por la sanción será deducida del importe total a pagar.
VI. Y las demás que se deriven del marco jurídico que regule el proceso de Adquisición y la legalidad del mismo.

16. RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

QUINCUAGÉSIMA QUINTA.- La Contratante podrá rescindir administrativamente el Contrato en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del Proveedor, así como revocarlo anticipadamente cuando concurran razones de interés público conforme al artículo 80 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

QUINCUAGÉSIMA SEXTA.- Cuando exista incumplimiento total o parcial al Contrato se hará efectiva la Fianza de acuerdo con lo establecido en el artículo 81 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

QUINCUAGÉSIMA SÉPTIMA.- Asimismo la Convocante en caso fortuito podrá cancelar la contratación previo acuerdo de voluntades, sin necesidad de iniciar algún proceso administrativo.

17. RECURSO DE REVOCACIÓN

QUINCUAGÉSIMA OCTAVA.- Los actos o resoluciones definitivos dictados dentro del procedimiento de Licitación podrán ser impugnados por el Licitante agraviado mediante el Recurso de Revocación, el cual se interpondrá ante el Órgano Interno de Control en el Sistema Estatal para el Desarrollo Integral de la Familia, ente de control adscrito a la Contraloría General del Estado de Veracruz, teniendo un plazo de cinco días hábiles, a partir del día siguiente a aquel en que surta sus efectos la notificación del acto o resolución impugnada y se sustentará conforme a lo establecido en los artículos 8 del Código de Procedimientos Administrativos para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; 52 y 82 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

18. MODIFICACIÓN DE LAS BASES

QUINCUAGÉSIMA NOVENA.- La Comisión de Licitación podrá modificar el contenido de estas Bases en la Junta de Aclaraciones, y estas pasarán a formar parte de las mismas,

quedando bajo responsabilidad de los Licitantes obtener el Acta que contiene las modificaciones conforme a lo establecido en la base Vigésima Segunda.

ATENTAMENTE
XALAPA-ENRIQUEZ, VERACRUZ, A 27 DE MARZO DEL 2023

NAYELI MARTÍNEZ CALDERÓN
DIRECTORA ADMINISTRATIVA DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE

MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 1
(ANEXO TÉCNICO)

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-103C80801/001/2023 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS PROGRAMAS "ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD CALIENTE" Y "ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE", Y "ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD FRÍA"

PROGRAMA I

ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD CALIENTE					
NO.	**CANTIDAD**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CONCEPTO**	**MARCA**
1	977,805	Bolsa	1 kg	Leche entera en polvo	
2	325,935	Bolsa	1 kg	Arroz súper extra	
3	325,935	Bolsa	1 kg	Alubia	
4	325,935	Bolsa	400 g	Avena en hojuelas	
5	977,805	Lata	140/100 g	Atún en agua fortificado	
6	325,935	Botella	1 L	Aceite vegetal comestible mixto	
7	325,935	Bolsa	250 g	Amaranto	
8	325,935	Bolsa	1 kg	Frijol negro	
9	977,805	Paquete	1 kg	Harina de maíz nixtamalizado	
10	325,935	Paquete	1 kg	Harina integral de avena con amaranto fortificado	
11	325,935	Bolsa	1 kg	Lenteja	
12	325,935	Bolsa	200 g	Sopa integral (letras)	
13	325,935	Bolsa	200 g	Sopa integral (fideo)	
14	325,935	Bolsa	200 g	Sopa integral (espagueti)	
15	977,805	Paquete	240/200 g	Pechuga de pollo deshebrada	
16	977,805	Paquete	240/200 g	Res deshebrada	
17	977,805	Paquete	240/200 g	Puerco deshebrado	
18	651,870	Lata	425/300 g	Sardina en Salsa de Tomate	
19	1,629,675	Bolsa	800/500 g	Mezcla de verduras verdes (nopal y ejote)	
20	1,629,675	Bolsa	800/500 g	Verdura en bolsa (Zanahoria)	
21	651,870	Bolsa	800/500 g	Verdura en bolsa (Chícharo)	
22	325,935	Pieza	1	Caja: medidas 40.0 x 34.0 x 28.0 cm; pliego 155.1 x 65.2	

				cm; armado pegado; resistencia 42 ECT (BC)	

PROGRAMA I-A

ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE					
NO.	**CANTIDAD**	**PRESENTACIÓN**	**UNIDAD DE MEDIDA**	**CONCEPTO**	**MARCA**
1	180,888	Brik	1 L	Leche descremada liquida	
2	30,148	Bolsa	1 kg	Arroz súper extra	
3	60,296	Lata	140/100 g	Atún en agua fortificado	
4	30,148	Botella	1 L	Aceite vegetal comestible mixto	
5	30,148	Bolsa	120 g	Café puro soluble	
6	30,148	Bolsa	1 kg	Frijol negro	
7	30,148	Bolsa	500 g	Galleta de Animalitos	
8	30,148	Paquete	1 kg	Harina de maíz nixtamalizado	
9	30,148	Paquete	1 kg	Harina integral de avena con amaranto fortificado	
10	30,148	Bolsa	1 kg	Lenteja	
11	30,148	Bolsa	200 g	Sopa integral (fideo)	
12	30,148	Bolsa	200 g	Sopa integral (espagueti)	
13	30,148	Lata	425/300 g	Sardina en Salsa de Tomate	
14	30,148	Bolsa	800/500 g	Mezcla de verduras verdes (nopal y ejote)	
15	30,148	Bolsa	800/500 g	Verdura en bolsa (Zanahoria)	
16	30,148	Bolsa	800/500 g	Verdura en bolsa (Chícharo)	
17	30,148	Pieza	Pieza	Caja: medidas 38.0 x 32.0 x 28.0 cm; pliego 147.1 x 63.2 cm; armado pegado; resistencia 42 ECT (BC)	

PROGRAMA II

ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD FRÍA"					
No.	**CANTIDAD**	**PRESENTACIÓN**	**U.M.**	**CONCEPTO**	**MARCA**
1	25,408,728	Brik	250 ml	Brik Leche entera líquida ultrapasteurizada	
2	5,019,008	Tableta	30 g	Cereal integral tipo tableta de avena, amaranto y cacahuate con inulina	
3	5,175,852	Barra	30 g	Barra de cereales integrales (avena, arroz, maíz, amaranto) sin azúcares añadidos sabor vainilla	
4	5,175,852	Bolsa	60 g	Cereal integral tipo arroz (maíz, arroz, amaranto) sabor vainilla sin azúcares añadidos, fresas y almendras	
5	5,175,852	Bolsa	60 g	Cereal integral tipo hojuela (maíz, arroz, avena) con piña y almendras	
6	2,509,504	Bolsa	30 g	Tostadita de arroz sabor vainilla	
7	2,352,660	Bolsa	30 g	Galleta integral en forma de animalitos con cacao	
8	5,019,008	Bolsa	10 g	Semilla de girasol	
9	10,038,016	Bolsa	10 g	Cacahuate tostado	
10	5,019,008	Bolsa	20 g	Manzana deshidratada	
11	5,175,852	Bolsa	20 g	Guayaba deshidratada	
12	4,862,164	Bolsa	20 g	Mango deshidratado	

ANEXO 1-A

CANTIDADES DE MUESTRAS A ENTREGAR PARA EVALUACIÓN DEL LABORATORIO

REQUERIMIENTOS DE MUESTRAS PARA LOS PROGRAMAS ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD CALIENTE Y ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE					
No.	**Concepto**	**Presentación**	**U.M.**	**Cantidad de muestra requerida**	**Costo de Laboratorio con IVA incluido**
1	Leche entera en polvo	Bolsa	1 kg	5	$20,189.80
2	Arroz súper extra	Bolsa	1 kg	5	$8,352.00
3	Alubia	Bolsa	1 kg	5	$8,908.80
4	Avena en hojuelas	Bolsa	400 g	13	$10,660.40
5	Atún en agua fortificado	Lata	140/100 g	50	$11,356.40
6	Aceite vegetal comestible mixto	Botella	1 L	5	$15,764.40
7	Amaranto	Bolsa	250 g	20	$12,574.40
8	Frijol negro	Bolsa	1 kg	5	$8,908.80
9	Harina de maíz nixtamalizado	Paquete	1 kg	5	$16,390.80
10	Harina integral de avena con amaranto fortificado	Paquete	1 kg	5	$19,673.60
11	Lenteja	Bolsa	1 kg	5	$8,908.80
12	Sopa integral (letras)	Bolsa	200 g	25	$12,046.60
13	Sopa integral (fideo)	Bolsa	200 g	25	$12,046.60
14	Sopa integral (espagueti)	Bolsa	200 g	25	$12,046.60
15	Pechuga de pollo deshebrada	Paquete	240/200 g	25	$16,448.80
16	Res deshebrada	Paquete	240/200 g	25	$16,448.80
17	Cerdo deshebrado	Paquete	240/200 g	25	$16,448.80
18	Sardina en Salsa de Tomate	Lata	425/300 g	17	$10,126.80
19	Mezcla de verduras verdes (ejote y nopal)	Bolsa	800/500 g	10	$10,602.40
20	Verdura en bolsa (Zanahoria)	Bolsa	800/500 g	10	$10,602.40
21	Verdura en bolsa (Chícharo)	Bolsa	800/500 g	10	$10,602.40
22	Leche descremada líquida	Brik	1 L	5	$20,938.00
23	Café puro soluble	Bolsa	120 g	42	$11,124.40
24	Galletas Integrales en Forma de Animalitos con Cacao	Bolsa	500 g	10	$14,105.60
TOTAL					**$315,276.40**

REQUERIMIENTOS DE MUESTRAS PARA EL PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD FRÍA"					
No.	**Concepto**	**Presentación**	**U.M.**	**Cantidad de muestra requerida**	**Costo de Laboratorio con IVA incluido**
1	Brik leche entera líquida ultrapasteurizada	Brik	250 ml	20	$21,286.00
2	Cereal integral tipo tableta de avena, amaranto y cacahuate con inulina	Tableta	30 g	167	$14,105.60
3	Barra de cereales integrales (avena, arroz, maíz, amaranto) sin azúcares añadidos sabor vainilla	Barra	30 g	167	$14,105.60
4	Cereal integral tipo arroz (maíz, arroz, amaranto) sabor vainilla sin azúcares añadidos, fresas y almendras	Bolsa	60 g	83	$14,105.60
5	Cereal integral tipo hojuela (maíz, arroz, avena) con piña y almendras	Bolsa	60 g	83	$14,105.60
6	Galleta integral en forma de animalitos con cacao	Bolsa	30 g	167	$14,105.60
7	Tostadita de arroz sabor vainilla	Bolsa	30 g	167	$14,105.60
8	Semilla de girasol	Bolsa	10 g	500	$14,691.40
9	Cacahuate tostado	Bolsa	10 g	500	$14,691.40
10	Manzana deshidratada	Bolsa	20 g	250	$13,989.60
11	Guayaba deshidratada	Bolsa	20 g	250	$13,989.60
12	Mango deshidratado	Bolsa	20 g	250	$13,989.60
TOTAL					**$177,271.20**

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS QUE COMPONEN EL PROGRAMA 1 CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA "ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD CALIENTE"

LECHE ENTERA EN POLVO 1 kg

DESCRIPCIÓN

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

La leche de vaca, de acuerdo a las características que se señalan en la Ley General de Salud corresponde a la obtenida de animales sanos. Los sólidos no grasos provienen de la leche y la grasa es exclusivamente propia de la leche. Se denomina leche entera a aquella que tiene como mínimo 26 g/g de grasa butírica. La leche entera en polvo adicionada con vitaminas A y D, contiene como mínimo 34% m/m de proteínas (en extracto seco y magro) propias de la leche en % m/m, con fundamento en el reglamento citado en la NOM-155-SSA1-2012. Los aditivos y emulsificantes añadidos a la leche serán sólo los permitidos por la Secretaría de Salud Pública. Asimismo, deberá cumplir con lo establecido en las normas oficiales mexicanas: NOM-155-SCF1-2012. Leche, denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba. La NOM-243-SSA1- 2010. Productos y servicios. Leche, fórmula láctea y producto combinado y derivados lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias y de Calidad. Métodos de Prueba.

COMPOSICIÓN

Leche entera en polvo con vitaminas A y D.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico blanco a ligeramente crema.
Olor	Característico a lácteo, agradable, libre de olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico a lácteo, agradable, dulce, libre de sabores extraños odesagradables.
Aspecto	Polvo homogéneo fino, de color uniforme, fácilmente reconstituible que no presenta aglomeraciones o apelmazamientos como signos evidentes de humedad.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	1 kg	
Humedad	-	4 %
Proteína	34.0 % Expresadas como sólidos lácteos no grasos.	-
Caseína expresada en solidos lácteos no grasos %	27.0 % (m/m)	-
Grasa butírica	26% (m/m)	42 % (m/m)
Índice de insolubilidad (mL)	-	1.0
Acidez (ácido láctico) (%)	-	0.15
Partículas quemadas y sedimento (disco/mg)	Disco B (15 mg Máximo)	
VITAMINA A	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)	
VITAMINA D	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)	
Sodio	Máximo 299 mg/100 ml de leche preparada de acuerdo con las instrucciones de preparación.	

PRUEBAS DE AUTENTICIDAD DE LA LECHE

a) Perfil de ácidos grasos de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche.

b) Perfil de esteroles de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche.

c) Perfil de proteínas de leche descremada por electroforesis capilar-típico de la leche.

d) Índice de daño por tratamiento térmico- catalogada como leche "médium Heat".

e) Especificación de relación proteína – caseína.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	Límite Máximo
Coliformes totales	≤ 10 UFC/g
Salmonella spp	Ausente en 25 g
Escherichia coli	≤ 3 NMP/g
Enterotoxina estafilocóccica	Negativa

MATERIA EXTRAÑA

El producto objeto de esta especificación debe estar libre de cualquier materia extraña, exento de contaminación. Será motivo de rechazo inmediato la presencia de excretas de roedor, pelos, fragmentos de insectos, presencia de rebabas metálicas o cualquier otro tipo de material ajeno a la naturaleza del producto.

ADITIVOS

Solo se permite la adición de las vitaminas requeridas por especificación.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

INHIBIDORES BACTERIANOS EN LECHE

PRODUCTO	Límites
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de Amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones

óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

Bolsa de un material resistente, de un calibre suficiente para resistir el peso del producto, inocuo, sin la presencia de cualquier otro material u olor extraño, que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Los sellos del empaque deberán ser lo suficientemente resistentes para evitar fugas.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; además, a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos, sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010.. En presentación de 1 kg; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas oevidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sinrestos de comida.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de comida.

REFERENCIAS

NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias y de calidad. Métodos de prueba.
NOM-155-SCFI-2012	Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado–Denominaciones, Especificaciones fisicoquímicas, Información comercial y Métodos de prueba.
NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018	Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de *Salmonella* en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, Vigente.	

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE MIXTO 1 LITRO

DESCRIPCIÓN

Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales. Estos podrán ser elaborados exclusivamente con la mezcla de varios aceites vegetales.

Para la obtención de los aceites deodorizados se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilgliceroles y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuate, canola, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas deberán de refinarse química o físicamente, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

No se permite el empleo de aceite de chicalote, de cacahuananche, de higuerilla y otros que a juicio de la Secretaría de Salud no se consideren adecuados para la alimentación humana.

COMPOSICIÓN

Aceite vegetal mixto.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Transparente, característico del producto.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños orancios.
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293 K).
Sabor	Neutro, característico del producto. Exento de saboresextraños o rancios.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Máximo
Contenido neto	1 litro

Ácidos grasos libres (como ácido oleico), %.	0.05
Humedad y materia volátil %.	0.05
Índice de peróxido.	1.0 meq/kg
Color Lovibond.	25 A – 2.5R
Impurezas insolubles %.	0.02
Ácidos grasos trans %.	3.5
Grasas totales %	100
Grasas saturadas %	7.5

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICOS

El producto no debe contener microorganismos patógenos de ninguna especie, al momento del envasado.

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña. NMX-F-475-SCFI-2017.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

No debe contener ningún contaminante químico y/o metálico o de cualquier otro tipo en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

Contaminante químico	Límites máximos mg/kg.
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1

ADITIVOS

Sólo 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Aditivos (Antioxidantes)	Límite Máximo (%)
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites	0.02

individuales	
Palmitato de ascorbilo	0.02
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio.	0.005

NOTA. - Si se utiliza ácido fosfórico, el contenido de fósforo en el aceite podrá aumentar a más de 2 ppm.

MUESTREO

Para la verificación de las especificaciones del producto se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por laboratorio reconocido oficialmente que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en recipientes de un material resistente, transparente e inocuo, sellado herméticamente que garantice la estabilidad del mismo, y evite su contaminación, no alterando su calidad ni sus especificaciones sensoriales.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e

impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran paquete de insumos, sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 1 litro; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme

al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte de los productos.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
NMX-F-101-SCFI-2012	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de ácidos grasos libres-método de prueba.
NMX-F-154-SCFI-2010	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación del valor de peróxido-método de prueba.
NMX-F-475-SCFI-2017 ALIMENTOS	Aceite Comestible Puro De Canola – Especificaciones.
NMX-F-050-SCFI-2017 ALIMENTOS	Aceite Comestible Puro De Girasol - Alto y Medio Ácido Oleico- Especificaciones
NMX-F-030-SCFI-2017 ALIMENTOS	Aceite Comestible Puro De Maíz- Especificaciones
NMX-F-808-SCFI-2018	Alimentos. Aceite vegetal comestible.
CODEX - STAN 210-1999	Norma del Codex para aceites vegetales. Especificados.
NMX-F-806-SCFI-2018	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación del índice de estabilidad osi-método de prueba.
NMX-F-211-SCFI-2012	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de humedad y materia volátil por el método de placa caliente-método de prueba.
NMX-F-215-SCFI-2006	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de impurezas insolubles-método de prueba.

NMX-F-222-1975	Determinación de rancidez en aceites y grasas vegetales o animales.
NMX-F-225-SCFI-2014	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de prueba fría en aceites normales refinados y secos-método deprueba.

Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

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

AMARANTO 250 g

DESCRIPCIÓN

El amaranto es una planta perteneciente a la familia de las amarantáceas, la cual posee 70 géneros y más de 850 especies. Produce un fruto en forma de cápsula con semillas pequeñas, lisas y brillantes al interior. En la semilla o grano se distinguen el endosperma, que es el embrión formado por los cotiledones rico en proteínas y una capa interna llamada perisperma rica en almidones.

El grano de amaranto es sometido a un proceso térmico para producir la expansión de los almidones presentes en el mismo, dando como resultado el grano reventado de amaranto.

COMPOSICIÓN

Cereal de granos comestibles procedentes de las plantas de amaranto.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico del producto. Varía de amarillo a blanco, característico de la variedad.
Olor	Característico del producto, agradable y sin presentar signos de rancidez, humedad u otro olor anormal.
Sabor	Característico del producto, ligeramente dulce. Libre de sabores extraños o desagradables que indiquen rancidez.
Aspecto	Granos redondos pequeños y blandos de apariencia uniforme, exentos de plagas y daños causados por ellas.
Textura	Firme y seca al tacto.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Grado de Calidad Categoría I	
	Mínimo	Máximo
Contenido neto	250 g	
Energía (Kcal)		400
Humedad (%)	0.1	2.8
Grano reventado (% de retención en criba16)	96	100
Grano quemado (%)	Ausente	
Grano negro (%)	-	0.5

Partículas metálicas (%)	Ausente	
Material ferroso (%)	-	0.05
Cenizas (%)	2.0	2.9
Densidad (kg/hL)	-	14.3
Índice de peróxidos (meq de peróxidos/kg)	-	7.0
Proteína (%)	14.0	-
Extracto etéreo (%)	8.0	-
Fibra dietética (%)	6.0	-
Fibra cruda (%)	2.0	5.4
Carbohidratos (%)	-	72.3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Especificaciones	**Límite Máximo**
Mesofílicos aerobios	5 000 UFC/g
Hongos y levaduras	100 UFC/g
Coliformes totales	30 UFC/g
Salmonella spp en 25 g	Ausente
Staphylococcus aureus	100 UFC/g
Aflatoxinas	20 µg/kg

MATERIA EXTRAÑA

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

ADITIVOS

Los permitidos por el 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 los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto deberá someterse a análisis para las determinaciones de Pb y Cd periódicamente para efectos de monitoreo. Los niveles de referencia se establecen en el siguiente cuadro.

Metales Pesados	**Límite Máximo mg/kg**
Plomo (Pb)	0.5
Cadmio (Cd)	0.1

Mercurio (Hg)	0.01
Arsénico (As)	0.2
Aflatoxinas totales	20 µg/kg

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto, ya que por su alto contenido de ácidos grasos es propenso a la rancidez.
El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en recipientes de un material resistente, como Bolsas de polietileno calibre 275 cerradas herméticamente mediante el uso de termo, transparente e inocuo que evite su contaminación, no alterando su calidad ni sus especificaciones sensoriales.
El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el

contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y se elaborará conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional

como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 250 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no sólo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas oevidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas oevidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

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.
NOM-188-SSA1-2002	Determinación de Aflatoxinas.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos.
NMX-FF-116-SCFI-2010	Productos Agrícolas Destinados para Consumo Humano – Grano Reventado De Amaranto (Amaranthus spp.) Para Uso yConsumo Humano – Especificaciones y Métodos de Ensayo.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.

NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de *Salmonella* en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	Staphylococcus aureus.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CCAYAC-M-004/11	Método de prueba para la estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable (NMP), detección de coliformes totales, coliformes fecales y Escherichia coli.
MUJICA, A., 1997	El Cultivo del Amaranto (Amaranthus spp.): producción, mejoramiento genético y utilización. Oficina Regional de Producción Vegetal, FAO.
NMX-FF-116-SCFI-2010	Productos Agrícolas Destinados para Consumo Humano — Grano Reventado De Amaranto (Amaranthus spp.) Para Uso y Consumo Humano – Especificaciones y Métodos de Ensayo.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

ARROZ SÚPER EXTRA 1 kg

DESCRIPCIÓN

Producto alimenticio para consumo humano, perteneciente a la familia de las gramíneas, genero Oryza, especie sativa; a los cuales se les ha quitado la cáscara, todos los gérmenes y las cutículas que constituyen el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco característico. El arroz objeto de esta especificación deberá ser preferentemente de origen nacional, calidad súper extra.

COMPOSICIÓN

Arroz súper extra.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El arroz pulido para todos los grados de calidad debe estar libre de plaga y de olor a enranciamiento o cualquier otro olor objetable desde el punto de vista comercial de conformidad con las especificaciones indicadas.

Color	Característico del producto, grano pulido blanco.
Olor	Característico del producto, libre de olor a rancidez, granos sanos, secos y limpios. Libre de humedad, fermentación, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Característico del grano maduro, sano, seco, limpio, pulido, exento de plagase impurezas, como tierra, piedras, cáscara, germen y cutícula u otros.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite
Contenido Neto	1 kg
Humedad (mínimo)	10%
Grano entero % (mínimo)	92
Grano quebrado % (máximo)	8
Total	100
Contrastantes (Máximo)	0.50
Afines (Máximo)	2.0
Total	2.5

Granos dañados (microorganismos, insectos % máximo)	1
Granos dañados (manchados por calor % máximo)	1
Total	2.0
Granos palay % máximo	0.005
Granos mal pulidos % máximo	2.0
Granos con cutícula roja % máximo	1.0
Granos estrellados % máximo	7.5
Granos yesosos % máximo	4
Impurezas % máximo	0.5
Total	14.505
Tamaño del grano (mm) mínimo	7.5

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contaminantes Químicos	**Límites Máximos**
Coliformes fecales	Negativo
Coliformes totales	<30 UFC/g

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña objetable.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

No debe contener ningún contaminante químico, metálico o de cualquier otro tipo que puedan representar un riesgo para la salud.

Contaminantes Químicos	**Límites Máximos**
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg /kg

ADITIVOS

Este producto no debe contener conservadores ni aditivos.

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias, debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas en laboratorio reconocido oficialmente que validen su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 250, sellada herméticamente para evitar su contaminación, la bolsa no debe alterar su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse

conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos, sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 1 kilogramo; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante

todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución. 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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte de los productos.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.

Vehículo de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NMX-FF-035-SCFI-2017	Productos alimenticios no industrializados para uso humano-Cereales- Arroz Pulido (*Oryza sativa*). Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2017	Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano-Cereales-Arroz Palay (*Oryza Sativa L.*)-Especificaciones y Métodos de prueba.
NOM-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
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.
Codex Stan 198-1995	Norma del Codex para el arroz
Codex Stan 230-2001	Niveles máximos para el plomo
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

ATÚN EN AGUA, LATA 140 g/ 100 g

DESCRIPCIÓN

Es un producto alimenticio enlatado elaborado a partir de la carne procedente del lomo de atún de aleta amarilla con agua natural envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidos a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente y sin refrigeración.

COMPOSICIÓN

Atún aleta amarilla en agua.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Claro y homogéneo. Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o biológicos. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.
Olor	Característico del producto, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Aspecto	Trozos de pescado, firmes y elásticos que mantienen la estructura original del producto, con no más del 5% de piel, libre de escamas, parásitos, coágulos de sangre, agallas o restos de vísceras, máximo 5 espinas no mayores a 10 mm por 1.5 mm. El producto no debe presentarse pastoso o masudo.
Textura	Firme y propia del producto envasado.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	140 g	
Masa drenada	100 g	
Proteína	20 %	-
Carbohidratos	-	0 %
Grasas totales	-	0.9 %

Sodio	299 mg/100g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar exento de materia extraña. Libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña que ponga en evidencia la fálta de higiene en su elaboración.

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos	Límites Máximos (mg/kg)
Metilmercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100
Cadmio	0.5
Histamina	100
Toxina Botulínica	Ausente en la totalidad del envase

*Solo para enlatado

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en recipiente de tipo sanitario, elaborado de hojalata, con doble sello cerrado herméticamente, abre fácil, inocuo y resistente a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas y sensoriales. No debe impartir sabores u olores al alimento. La lata no debe presentar abolladuras, raspaduras o manchas de corrosión, tampoco exhibir ninguno de los siguientes defectos: brincadora, resorte, abombamiento suave o abombamiento duro. El envase deberá tener un mínimo de vacío de 16.93 kPa (127 mmHg) a nivel del mar. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin

dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 140 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no sólo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo 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.

REFERENCIAS

NOM-235-SE-2020	Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones-Información comercial y métodos de prueba.
NOM-242-SSA1-2009	Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Disposiciones y especificaciones sanitarias y de calidad y métodos de prueba.
NOM-084-SCFI-1994	Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias y de calidad.
NMX-F-220-SCFI-2011	Atún y pescados similares enlatados en aceite.
NMX-F-524-SCFI-2011	Productos de la pesca atún empacado en envases flexibles retortables especificaciones.
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.	

AVENA EN HOJUELAS 400 g

DESCRIPCIÓN

La avena en hojuela es un producto generado a partir del descascarado, precocido y laminado del grano de avena de la especie Avena sativa y Avena bizantina. El precocido origina la inactivación de enzimas que permiten alargar la vida de anaquel del producto.
Nutricionalmente, la avena es un cereal que contiene un porcentaje promedio de 60 a 65 % de carbohidratos, de 10 a 14% de proteína, de 7 a 10% de lípidos y de 10 a 14% de fibra dietética. La proteína de avena incluye entre sus aminoácidos mayores concentraciones de lisina y triptófano, aminoácidos que en otros cereales como el arroz, trigo y maíz son deficientes. La fibra que aporta la avena contiene β-glucanos, una fibra con beneficios funcionales ampliamente estudiados y asociados al mantenimiento y disminución del colesterol de baja densidad (C-LDL).

COMPOSICIÓN

Avena en hojuelas.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico, varía de crema a grisáceo con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Olor	Característico del producto a avena tostada sin presencia de signos de rancidez u otros olores anormales.
Sabor	Característico de avena tostada, libre de sabores extraños.
Aspecto	Laminar, hojuelas pequeñas.
Textura	Firme y seca al tacto.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	**Límites**
Contenido neto	400 g
Ácidos grasos libres	Máximo 10%
Humedad (m/m)	Máximo 12.0%
Cenizas	Máximo 2.0%
Extracto etéreo/ Lípidos	Mínimo 5.0%
Actividad enzimática	Negativa

Por cada 100 g de avena en hojuelas

Energía (kcal)	Máximo 400
Proteínas (NX5.83)	Mínimo 10%
Sodio en 100 g	Máximo 299 mg
Fibra cruda	Máximo 2.5%
Hidratos de carbono (g)	Máximo 69%
Fibra dietética (g)	Mínimo 6%
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Coliformes totales	10 UFC/g
Coliformes fecales	Negativo
Hongos y Levaduras	100 UFC/g
Salmonella spp en 25 g	Negativo

MATERIA EXTRAÑA

Deberá estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad. No deberá contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas, en 50 g de producto.

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

No debe contener ningún contaminante químico, metálico, plaguicida o de cualquier otro tipo que puedan representar un riesgo para la salud.

Contaminantes	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe empacar en bolsa de polietileno calibre 275, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento. El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y se elaborará conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 400 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones detransporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos-hojuela de avena-especificaciones y métodos de prueba.
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.
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Determinación de extracto etéreo.
NMX-F-613-NORMEX-2017	Determinación de fibra cruda en alimentos. Método de prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de Salmonella en alimentos.

NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-312-NORMEX-2016	Determinación de azúcares reductores en alimentos y bebidas no alcohólicas.
NMX-F-317-NORMEX-2013	Determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas.
NOM-188-SSA1-2003	Determinación de Aflatoxinas.
NMX-Z-12/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 201-1995	Norma del Codex para la avena.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

ALUBIA EN GRANO 1 kg

DESCRIPCIÓN

Grano perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilonoidea género Phaseolus y especie vulgaris Linneo. Por definición, la alubia es una planta herbácea de tallo delgado y en espiral, hojas grandes, trifoliadas, flores blancas o amarillas y frutos en legumbre, en forma de vaina alargada, estrecha y aplastada, con varias semillas arriñonadas.

COMPOSICIÓN

Alubia en grano.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Olor	Característico del grano sano, seco y limpio. No permitiéndose en ningún caso que presente olor de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Color	Claro, característico de las variedades del grano de alubia sano, seco y limpio. Sin colores extraños.
Aspecto	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de Plaga.
Sabor posterior al cocimiento	Característico del grano de alubia, libre de sabores extraños o desagradables.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Tiempo de cocción (en laboratorio)	Un tiempo de cocción con un intervalo de 55 min. a 70 min., en una olla de presión casera.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL GRANO

Especificaciones	**Límites Máximos de Calidad (%)**
Categoría	**I**
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50
Otros	0.30
Total	**0.80**

Granos Dañados	
Agentes Meteorológicos	0.80
Hongos	0.50
Insectos y Roedores	1.00
Desarrollo Germinal	0.10
Total	**2.40**
Variedades	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50
Total	**2.25**
Granos Defectuosos	
Partidos o quebrados	1.5
Manchados	2.0
Ampollados	2.0
Total	**5.50**
Presencia de plaga	0.0
Suma total	**10.95**

CALIDAD DEL GRANO

En ningún caso se permitirá grano con perforaciones de insectos, hongos, etc.

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	1 kg	
Humedad (% m/m)	8	13.5
Proteína (% m/m)	20	-
Fibra (% m/m)	15	-
Cenizas (% m/m)	2.0	2.8

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de insectos o fragmentos de insectos y suciedad y debe cumplir con la tabla de especificaciones de calidad.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

En ningún caso se aceptará frijol con evidencias de haber sido tratado para semillas de siembra ni con aplicaciones de plaguicidas (fungicidas, insecticidas) o cualquier otra sustancia tóxica, como productos químicos que se encuentren fuera de la normatividad sanitaria de la Comisión

Intersecretarial para el control del Proceso y Uso de Plaguicidas, fertilizantes y sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST); solo se aceptan los productos químicos expresamente autorizados.

Contaminantes Químicos	**Límites Máximos**
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

ADITIVOS

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación. Por tanto, no debe contener ningún tipo de Aditivo.

MUESTREO

Para la verificación de las especificaciones del producto se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por laboratorio reconocido oficialmente que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social

y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 1 kilogramo; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no sólo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de Recepción, Manejo de Alimentos en sus Instalaciones, Transporte y Manipulación Durante su Distribución.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferentea las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas oevidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas– frijol (Phaseolus vulgaris l.) - especificaciones y métodos de prueba
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1- 2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX Stan 171-1989 (rev, 1-1995)	Norma del Codex para determinadas legumbres.
CODEX Stan 230-2001 Rev, 1-2003	Niveles máximos para el plomo.
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el Cadmio en los cereales, legumbres y

	leguminosas
Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias	

FRIJOL NEGRO 1 kg

DESCRIPCIÓN

De acuerdo a lo establecido en la NMX-FF-038-2003-SCFI el frijol es un grano perteneciente a la familia de las leguminosas, del género Phaseolus Vulgaris L; es un alimento rico en proteínas, cuyo contenido es de 20.9 en cada 100 g. Se obtiene de una planta originaria de América, la cual produce granos envueltos en vaina y que desde tiempos remotos es, junto con el maíz, la base de la alimentación de los mexicanos.

Su hábito de crecimiento puede ser determinado (mata) o indeterminado (guía). De acuerdo a las variedades su rendimiento, varía de 0.8 a 1.7 toneladas por hectárea y la altura promedio de las plantas es de 40-60 cm, dependiendo de la variedad. El producto debe ser de clase Negro.

COMPOSICIÓN

Frijol negro en grano.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Olor	Característico del grano sano, seco y limpio. No permitiéndose en ningún caso que presente olor de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Color	Característico de las variedades de frijol negro sano, seco y limpio.
Aspecto	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Tiempo de cocción (en laboratorio)	Un tiempo de cocción con un intervalo de 55 min. a 70 min., en una olla de presión casera.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL GRANO

Especificaciones	**Límites Máximos de Calidad (%)**
Categoría	**I**

Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50
Otros	0.30
Total	**0.80**
Granos Dañados	
Agentes Meteorológicos	0.80
Hongos	0.50
Insectos y Roedores	1.00
Desarrollo Germinal	0.10
Total	**2.40**
Variedades	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50
Total	**2.25**
Granos Defectuosos	
Partidos o quebrados	1.5
Manchados	2.0
Ampollados	2.0
Total	**5.50**
Presencia de plaga	0.0
Suma total	**10.95**
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera.

CALIDAD DEL GRANO

En ningún caso se permitirá grano con perforaciones de insectos, hongos, etc.

Especificaciones	**Mínimo**	**Máximo**
Peso por pieza	1 kg	
Humedad (% m/m)	8.5	13.0
Proteína (% m/m)	21	-
Fibra (% m/m)	15	-
Cenizas (% m/m)	2.0	2.8

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, larvas y/o huevecillos, tierra y arena, pelos y excretas de roedores; así como de cualquier otra materia extraña.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

En ningún caso se aceptará frijol con evidencias de haber sido tratado para semillas de siembra ni con aplicaciones de plaguicidas (fungicidas, insecticidas) o cualquier otra sustancia tóxica, como productos químicos que se encuentren fuera de la normatividad sanitaria de la Comisión Intersecretarial para el control del Proceso y Uso de Plaguicidas, fertilizantes y sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST); solo se aceptan los productos químicos expresamente autorizados.

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

ADITIVOS

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación. Por tanto, no debe contener ningún tipo de aditivo.

MUESTREO

Para la verificación de las especificaciones del producto se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por laboratorio reconocido oficialmente que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En

presentación de 1 kilogramo; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no sólo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de Recepción, Manejo de Alimentos en sus Instalaciones, Transporte y Manipulación Durante su Distribución.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferentea las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas oevidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas– frijol (Phaseolus vulgaris l.) - especificaciones y métodos de prueba.
CXS 193-1995 Enmendada en 2019	Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos.
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1- 2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX Stan 171-1989 (rev, 1-1995)	Norma del Codex para determinadas legumbres.

CODEX Stan 230-2001 Rev, 1-2003	Niveles máximos para el plomo.
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el Cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas

HARINA INTEGRAL DE AVENA CON AMARANTO FORTIFICADO 1 kg

DESCRIPCIÓN

Se define como el producto obtenido al producto resultante de la molienda del grano de avena; maduro, limpio, entero, sano y seco de la especie Avena sativa, L; y que además está libre de sus envolturas celulósicas combinado con la molienda del grano sano, maduro y seco del género perteneciente a la familia de las amarantáceas. Se presenta como un polvo fino y de granulometría homogénea, mezclada con una fortificación de vitaminas C, E y D y minerales como hierro y zinc. Elaborada para mejorar las masas para preparación de tortillas u otros productos a base de harina de maíz nixtamalizado o preparar bebida a base de cereales. Preparado mediante procesos físicos, no aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN

Harina integral de avena con amaranto, fortificación cd vitaminas y minerales.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico del producto. Blanco a beige con puntos negros característicos de lassemillas de amaranto.
Olor	Característico del producto, típico de los cereales que contiene, agradable, sinpresentar signos de rancidez o viejo u otros olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales, sin presentar saboresextraños o desagradables como rancio o viejo.
Aspecto	Polvo de apariencia uniforme, aspecto fresco, granular.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Límite Mínimo	Límite Máximo
Contenido neto	1 kg	
Humedad	-	10 %
Proteína	8.0 %	-
Azúcares añadidos	-	0.0%
Grasas totales	3.0%	-
Grasas saturadas (% de las kcal delinsumo)	-	9.99%-

Ácidos grasos trans (% de las kcal delinsumo)	-	0.99 %
Cenizas	-	2.0%
Sodio en 100 g	-	299 mg
Fibra dietética en 100 g	6.0%	-
Índice de Peróxidos (meq/kg)	-	9.0
Vitamina C en 100 gramos	5.0% IDR	-
Vitamina D en 100 gramos	5.0% IDR	-
Vitamina E en 100 gramos	5.0% IDR	-
Hierro en 100 gramos	5.0% IDR	-
Zinc en 100 gramos	5.0% IDR	-

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes Totales	100 UFC/g
Hongos	1,000 UFC/g

MATERIA EXTRAÑA

El producto no deberá contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas, en 50 g de producto

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Mercurio	0.01 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin

dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 200 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferentea las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas oevidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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 depanificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de Salmonella en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-312-NORMEX-2016	Determinación de azúcares reductores en alimentos y bebidas no alcohólicas.
NMX-F-317-NORMEX-2013	Determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas.
NOM-188-SSA1-2003	Determinación de Aflatoxinas.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO 1 kg

DESCRIPCIÓN

Harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.

COMPOSICIÓN

Harina de maíz nixtamalizado.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Blanco amarillento, con partículas de diferentes tonos de café.
Olor	Característico a maíz, blanco amarillento, sin presentar signos de rancidez u otrosolores extraños o desagradables.
Sabor	Característico a harina de maíz nixtamalizado, sin presentar sabores extraños odesagradables.
Aspecto	Granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M. – 60 U.S.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Límite Mínimo	Límite Máximo
Contenido neto	1 kg	
Humedad	-	12.5 %
Proteína en base seca	7.0 %	-
Proteína en base húmeda	6.0 %	-
Extracto etéreo en base seca	3.0%	-
Extracto etéreo en base húmeda	2.5 %	-
Cenizas en base seca	-	3.5 %
Cenizas en base húmeda	-	3.0%
Fibra dietética total en base seca	6.0%	-
Fibra dietética total en base húmeda	5.0%	-
Tiamina (Vitamina B1)	5 mg/kg	-
Riboflavina (Vitamina B2)	3 mg/kg	-
Niacina (Vitamina B3)	35 mg/kg	-
Ácido fólico	2 mg/kg	-
Hierro	40 mg/kg	-

Zinc	40 mg/kg	-
Sodio mg/100 g	-	299

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes Totales	100 UFC/g
Hongos	1,000 UFC/g

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

Empacado en bolsa de papel blanco impreso a 4 tintas, sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos

de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 1 kilogramo; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferentea las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas oevidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones detransporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

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 depanificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-046-SCFI-2018	Harina de maíz nixtamalizado.
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios.

NMX-F-615-NORMEX-2018	Determinación de extracto etéreo.
NMX-F-613-NORMEX-2017	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de Salmonella en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	Staphylococcus aureus.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-312-NORMEX-2016	Determinación de azúcares reductores en alimentos y bebidas no alcohólicas.
NMX-F-317-NORMEX-2013	Determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas.
NOM-188-SSA1-2003	Determinación de Aflatoxinas.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	

LENTEJA EN GRANO 1 kg

DESCRIPCIÓN

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

Extraídos de la vaina de la planta anual herbácea de la familia Fabaceae, con tallos de 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, estípulas lanceoladas, zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas, sobre un pedúnculo axilar, y fruto en vaina pequeña. Éstas son diferenciadas de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa.

COMPOSICIÓN

Lenteja en grano.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Olor	Característico del producto, sano, seco y limpio. Libre de olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Color	El grano es de color uniforme, verdoso o café claro amarillento, característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia.
Sabor	Característico del producto, posterior al cocimiento libre de sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto, forma típica de la variedad comercial. Aspecto fresco. Grano entero, homogéneo, maduro, sano y limpio. Sin presentar evidencia física de plaga.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Tiempo de Cocción	30 minutos, en una olla de presión casera.

CALIDAD DEL GRANO

Especificaciones	Mínimo	Máximo

Peso por pieza	1Kg	
Humedad (% m/m)	8.5	13.5
Proteína (% m/m)	22	-
Fibra (% m/m)	30	-
Cenizas (% m/m)	2.0	2.8

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL GRANO

Especificaciones	**Límites Máximos de Calidad (%)**
Categoría	**I (Primera)**
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50
Otros	0.30
Total	**0.80**
Granos Dañados	
Agentes Meteorológicos	0.80
Hongos	0.50
Insectos y Roedores	1.00
Desarrollo Germinal	0.10
Total	**2.40**
Variedades	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50
Total	**2.25**
Granos Defectuosos	
Partidos o quebrados	1.5
Manchados	2.0
Ampollados	2.0
Total	**5.50**
Presencia de plaga	0.0
Suma total	**10.95**

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, larvas y/o huevecillos, tierra y arena, pelos y excretas de roedores; así como de cualquier otra materia extraña.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

En ningún caso se aceptará lenteja con evidencias de haber sido tratada para semillà de siembra ni con aplicaciones de plaguicidas, fungicidas, insecticidas o cualquier otra sustancia tóxica.

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

ADITIVOS

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación. Por tanto, no debe contener ningún tipo de Aditivo.

MUESTREO

Para la verificación de las especificaciones del producto se deben aplicar las pruebas necesarias de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas que valide su cumplimiento, por laboratorio reconocido oficialmente.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 1 kilogramo; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando

que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se en encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de Recepción, Manejo de Alimentos en sus Instalaciones, Transporte y Manipulación Durante su Distribución.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

CODEX Stan 171-1989(rev-1995)	Norma del CODEX para determinadas legumbres.
NMX-B-231-1990	Cribas de laboratorio para clasificación de materiales granulares.
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 230-2001, Rev.1-2003	Niveles máximos para el plomo.
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas.

NMX-FF-038-SCF1-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano. Fabáceas-frijol (Phaseolus vulgaris I.), Especificaciones y métodos de prueba.

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-de-abundancia

Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos cxs193-1995 enmendada en 2019.

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas ysuplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

SOPA DE PASTA INTEGRAL (FIDEO) BOLSA 200 g

DESCRIPCIÓN

Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado mecánico de sémola, semolinas y/o harinas, o cualquier combinación de estas procedentes en su totalidad de trigos duros con agua potable y otros ingredientes opcionales. Para denominarse integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Sólo se permite el uso de los trigos del género Triticum durum. Es utilizada para realizar diferentes platillos en la alimentación cotidiana. En forma de fideos.

COMPOSICIÓN

Sémola de trigo integral.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico del producto, de amarillo marrón a café claro.
Olor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Fideos. La pasta no debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Realizar el análisis de fibra dietética y sodio para verificar que cumpla con los criterios de calidad nutricia de la EIASADC vigente.

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	200 g	
Humedad (% m/m)	-	13
Proteína Nx6.25 (% m/m)	13	-
Fibra dietética en 30 g	1.8 g	-
Cenizas (% m/m)	-	1.25
Ácidos grasos trans	-	0.0
Sodio en 30 g	-	89.7 mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Límite Máximo
Hongos	200 UFC/g
Levaduras	150 UFC/g
Coliformes totales	Menos de 10 UFC/g
Escherichia coli	Ausente

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, larvas y/o huevecillos, tierra y arena, pelos y excretas de roedores; así como de cualquier otra materia extraña.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

No debe contener ningún contaminante que puedan representar un riesgo para la salud.

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

ADITIVO

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) o COFEPRIS, en los métodos de prueba que se solicitan, para validar sus resultados.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y SENSOR a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 200 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos

de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de recepción, manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NMX-F-023-NORMEX-2002	Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
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.
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos método de ensayo (prueba).
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	Staphylococcus aureus.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de Salmonella en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

SOPA DE PASTA INTEGRAL (LETRAS) BOLSA 200 g

DESCRIPCIÓN

Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado mecánico de sémola, semolinas y/o harinas, o cualquier combinación de estas procedentes en su totalidad de trigos duros con agua potable y otros ingredientes opcionales. Para denominarse integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Sólo se permite el uso de los trigos del género Triticum durum. Es utilizada para realizar diferentes platillos en la alimentación cotidiana. En forma de letras.

COMPOSICIÓN

Sémola de trigo integral.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico del producto, de amarillo marrón a café claro.
Olor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Letras. La pasta no debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Realizar el análisis de fibra dietética y sodio para verificar que cumpla con los criterios de calidad nutricia de la EIASADC vigente.

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	200 g	
Humedad (% m/m)	-	13
Proteína (% m/m)	13	-
Fibra dietética en 30 g	1.8 g	-
Cenizas (% m/m)	-	1.25
Ácidos grasos trans	-	0.0
Sodio en 30 g	-	89.7 mg

MICROBIOLÓGICAS

Características	Límite Máximo

Hongos	200 UFC/g
Levaduras	150 UFC/g
Coliformes totales	Menos de 10 UFC/g
Escherichia coli	Ausente

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, larvas y/o huevecillos, tierra y arena, pelos y excretas de roedores; así como de cualquier otra materia extraña.

CONTAMINANTES

No debe contener ningún contaminante que puedan representar un riesgo para la salud.

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) o COFEPRIS, en los métodos de prueba que se solicitan, para validar sus resultados.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y SENSOR a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características

requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 200 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de recepción, manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas oevidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas oevidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones détransporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NMX-F-023-NORMEX-2002	Alimentos-pasta características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
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.
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos método de ensayo(prueba).
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	*Staphylococcus aureus*.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de *Salmonella* en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.

NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

SOPA DE PASTA INTEGRAL (ESPAGUETTI) BOLSA 200 g

DESCRIPCIÓN

Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado mecánico de sémola, semolinas y/o harinas, o cualquier combinación de estas procedentes en su totalidad de trigos duros con agua potable y otros ingredientes opcionales. Para denominarse integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Sólo se permite el uso de los trigos del género Triticum durum. Es utilizada para realizar diferentes platillos en la alimentación cotidiana. En forma de espagueti.

COMPOSICIÓN

Sémola de trigo integral.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico del producto, de amarillo marrón a café claro.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	En forma de espagueti. La pasta no debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Realizar el análisis de fibra dietética y sodio para verificar que cumpla con los criterios de calidad nutricia de la EIASADC vigente.

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	200 g	
Humedad (% m/m)	-	13
Proteína (% m/m)	13	-
Fibra dietética en 30 g	1.8 g	-
Cenizas (% m/m)	-	1.25
Ácidos grasos trans	-	0.0
Sodio en 30 g	-	89.7 mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Límite Máximo

Hongos	200 UFC/g
Levaduras	150 UFC/g
Coliformes totales	Menos de 10 UFC/g
Escherichia coli	Ausente

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, larvas y/o huevecillos, tierra y arena, pelos y excretas de roedores; así como de cualquier otra materia extraña.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

No debe contener ningún contaminante que puedan representar un riesgo para la salud.

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS, en los métodos de prueba que se solicitan, para validar sus resultados.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la

información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 200 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de recepción, manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NMX-F-023-NORMEX-2002	Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
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.
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-	Determinación de proteínas en alimentos método de

2011	ensayo(prueba).
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	*Staphylococcus aureus*.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de *Salmonella* en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos deverificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos ybebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso dealimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas ysuplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

MEZCLA DE VERDURAS VERDES (EJOTE Y NOPAL) 800g/500 g

DESCRIPCIÓN

Es la mezcla de nopales envasados, producto obtenido a partir de las paletas carnosas erizadas de espinas que representan las hojas de la planta de la familia de las cactáceas Opuntia ficus-indica, las cuales deben estar sanas, limpias y sin espinas, los cuáles son lavados, se le han retirado los extremos y se han cubicado; que en combinación con ejotes, producto obtenido a partir de las vainas verdes, frescas y sanas, son envasadas con un medio de cobertura líquido en recipientes sanitarios de cierre hermético y sometidas a proceso térmico antes y después de cerrado para asegurar su estabilidad biológica y por lo tanto su conservación en envase retortable.

COMPOSICIÓN

Nopales y ejotes sanos, limpios y tiernos
Agua
Azúcar
Sal yodada

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico de la combinación de verduras (verde brillante) con suficiente intensidad.
Sabor	Agradable y característico de la combinación de verduras frescas, cocidas, exento de sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la combinación de verduras, agradable, exento de olores desagradables o extraños.
Apariencia	Producto tierno, y firme, característico de la combinación de verduras cocidas, (ni demasiado duro, ni demasiado blando). Aspecto fresco.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite Mínimo	Límite Máximo
Peso por pieza	800 g	
Masa drenada	500	

	g	
Proteína (% m/m)	1.2	-
Fibra dietética (% m/m)	3.2	-
Cenizas		1.3
Sodio en 100 g	-	299 mg
pH	4.2	6.5
Acidez	0.5	2.5
Sólidos solubles %	2.0	5.0
Vacío (kPa)	13.54	-

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

Características	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto no debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud. **CODEX STAN 193-1995, enmendada en 2019.**

Contaminantes	Límite Máximo
Plomo (Pb)	1.0 mg/kg
Cadmio (Cd)	0.2 mg/kg
Arsénico (As)	1.0 mg/kg

ADITIVOS

Sólo 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Elaborado con diferentes capas plásticas que permitan la estabilidad del producto a temperatura ambiente, por el tiempo establecido de vida de anaquel requerida.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin

dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 800 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se en encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferentea las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas oevidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial declaración de cantidad en la etiqueta- especificaciones.
CODEX STAN 193-1995, enmendada 2019	Norma general del CODEX para los contaminantes y las toxinaspresentes en los alimentos y piensos.
NMX-F-451-1983	Alimentos Para Humanos. Nopales Envasados
NMX-F-144-1978	Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamentesellados.
NMX-F-309-NORMEX-2001	Determinación de benzoatos, Salicilatos y Sorbatos en alimentos.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas osuplementos alimenticios.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones yespecificaciones sanitarias.
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas ysuplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

VERDURA EN BOLSA (ZANAHORIA) 800 g/500 g

DESCRIPCIÓN

Se entiende por zanahorias el producto preparado a partir de raíces limpias y sanas de las variedades (cultivares) de zanahorias conforme a las características de la especie Daucus carota L., de las que se han eliminado las puntas, ápices verdes y la piel, envasados con un medio líquido (solución de agua con cloruro de sodio y sacarosa) de cobertura adecuada, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación en envase retortable.

COMPOSICIÓN

Zanahorias sanas, limpias y tiernas
Agua
Azúcar
Sal yodada

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico de la zanahoria, naranja con suficiente intensidad.
Olor	Característico a la zanahoria, sin aromas extraños.
Sabor	Característico a la zanahoria, sin sabores extraños como agrios.
Aspecto	Firme característico de la zanahoria.
Textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite Mínimo	Límite Máximo
Peso por pieza	800 g	
Masa drenada	500 g	
Proteína (% m/m)	0.5	-
Fibra dietética (% m/m)	1.5	-
Cenizas (% m/m)	-	1.0
Sodio en 100 g	-	299 mg
pH	4.2	6.5
Sólidos solubles en %	4.0	5.0

Vacío (kPa)	13.54	-

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

Características	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto no debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud. **CODEX STAN 193-1995, enmendada en 2019.**

Contaminantes	Límite Máximo
Plomo (Pb)	1.0 mg/kg
Cadmio (Cd)	0.2 mg/kg
Arsénico	1.0 mg/kg

ADITIVOS

Sólo 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE
El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Elaborado con diferentes capas plásticas que permitan la estabilidad del producto a temperatura ambiente, por el tiempo establecido de vida de anaquel requerida.

EMBALAJE
El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo

de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 800 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se en encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las característicassensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas oevidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas oevidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones detransporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NMX-F-112-NORMEX-2012	Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refracto métrica en productos derivados de las frutas.
NMX-F-144-1978	Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados.
NMX-F-150-S-1981	Alimentos para humanos. Determinación de cloruro de sodio en salmuera.

NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NMX-F-317-NORMEX-2013	Determinación de pH en alimentos.
NMX-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos 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.
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas ysuplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

VERDURA EN BOLSA (CHÍCHARO) 800 g/500 g

DESCRIPCIÓN

Se entiende por chícharos envasados al producto obtenido a partir de los frutos frescos, sanos, limpios, enteros, sacados de la vaina aún no maduros (verdes), y de la variedad Pisum sativum L, envasados con un medio líquido (solución de agua con cloruro de sodio y sacarosa) de cobertura adecuada, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Tipo de envase retortable.

COMPOSICIÓN

Chícharos sanos, limpios y tiernos
Agua
Azúcar
Sal yodada

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Verde característico de los chícharos envasados con suficiente intensidad.
Olor	Característico y libre de olores extraños.
Sabor	Característico y libre de sabores extraños.
Textura	Tierna y firme, (ni demasiado duro, ni demasiado blando).

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite Mínimo	Límite Máximo
Peso por pieza	800 g	
Masa drenada	500 g	
Proteína (% m/m)	2.3	-
Fibra dietética (% m/m)	4.0	-
Cenizas (% m/m)	-	1.5
Ácidos grasos trans (% m/m)	-	0.0
Sodio en 100 g	-	299 mg
pH	4.2	6.5
Solidos solubles en %	-	12.0
Vacío (kPa)	13.54	-

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

Características	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto no deberá contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud. **CODEX STAN 193-1995, enmendada en 2019.**

Contaminantes	Límite Máximo
Plomo (Pb)	1.0 mg/kg
Cadmio (Cd)	0.2 mg/kg
Arsénico	1.0 mg/kg

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el Diario Oficial de la Federación.

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones

óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Elaborado con diferentes capas plásticas que permitan la estabilidad del producto a temperatura ambiente, por el tiempo establecido de vida de anaquel requerida.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 800 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se en encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

CODEX STAN 193-1995, enmendada 2019	Norma general del CODEX para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
NMX-F-028-1981	Alimentos para humanos. Chícharos envasados. Foods for humans. Canned peas. Normas mexicanas. Dirección general de normas.
NMX-F-112-NORMEX-2010	Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refracto métrica en productos derivados de las frutas.
NMX-F-144-1978	Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados.
NMX-F-150-S-1981	Alimentos para humanos. Determinación de cloruro de sodio en salmuera.

NMX-F-309-NORMEX-2001	Determinación de benzoatos, Salicilatos y Sorbatos en alimentos.
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NMX-F-317-NORMEX-2013	Determinación de pH en alimentos.
NMX-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos 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.
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA 240 g/200 g

DESCRIPCIÓN

Pechuga de pollo deshebrada con texturas diferenciadas de cualquier otro producto cuya fuente natural de proteína es de alta calidad, sin estar acompañada de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los pollos. Además de presentar aromas y sabores característicos y tradicionales. Sometida a un proceso de esterilización con temperatura mayor de 120 °C colocados en envases sanitarios herméticamente cerrados que garanticen su estabilidad biológica.

COMPOSICIÓN

Carne de pechuga de pollo, agua y sal.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Beige-crema, característico del producto. Sin presentar áreas negras porquemaduras o sobrecocción, ni rojizas por falta de cocción.
Olor	Aromático característico a pollo, agradable, sin presentar olores extraños agrios, putrefactos o desagradables.
Sabor	Característico del producto, apreciándose las características de la carne y sal balanceada. Libre de sabores extraños.
Aspecto	Tiras de carne de aproximadamente 30 mm de largo x 2 mm de ancho. Deshebrado.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite Mínimo	Límite Máximo
Peso por pieza (g)	240	
Masa drenada (g)	200	
Energía (Kcal en 100 g)	-	150
Proteína (%)	26.0	-
Grasa (%)	-	3.0
Grasa saturada (%)	-	0.8
Sodio (en 100 g)	-	299 mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Realizar los análisis Bacteriológicos conforme a lo establecido en la NOM-130-SSA1-1995 y NOM- 213-SSA1-2002.

Características	Límite Máximo

Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña. Las astillas de hueso no deben tener una longitud mayor a 2 mm. De acuerdo con la norma NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Los productos cárnicos procesados deben cumplir con las siguientes especificaciones:

Contaminantes	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio (Cd)	0.1
Estaño (Sn)	50
Plomo (Pb)	1.0
Arsénico (as)	1.0

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Elaborado con diferentes capas plásticas que permitan la estabilidad del producto a temperatura ambiente, por el tiempo establecido de vida de anaquel requerida.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos

de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 240 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas oevidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas oevidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NOM-213-SSA1-2018	Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético ysometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias y de calidad.
NOM-086-SSA1-1994	Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentosenvasados.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso dealimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Sistema Mexicano de Alimentos Equivalentes	Alimentos de origen animal de bajo aporte de grasa.
NOM-194-SSA1-2004,	Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas ysuplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario Vigente.	

CARNE DE RES DESHEBRADA 240 g/200 g

DESCRIPCIÓN

Carne deshebrada de res con texturas diferenciadas de cualquier otro producto cuya fuente natural de proteína es de alta calidad, sin estar acompañada de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de las vacas. Además de presentar aromas y sabores característicos y tradicionales. Sometida a un proceso de esterilización con temperatura mayor de 120 °C colocados en envases sanitarios herméticamente cerrados que garanticen su estabilidad biológica.

COMPOSICIÓN

Carne de res, agua y sal.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico a carne cocida.
Olor	Aromático característico, sin presentar olores extraños, agrios, putrefactos o desagradables.
Sabor	Característico del producto, apreciándose las características de la carne ysal balanceada. Libre de sabores extraños.
Aspecto	Tiras de carne de aproximadamente 30 mm de largo x 2 mm de ancho. Deshebrado.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite Mínimo	Límite Máximo
Peso por pieza (g)	240	
Masa drenada (g)	200	
Energía (Kcal en 100 g)	-	250
Proteína (%)	20.0	-
Grasa (%)	-	15
Grasa saturada (%)	-	8.0
Colesterol (mg en 100 g)	-	60.0
Sodio (en 100 g)	-	299 mg
Cenizas %		4
Humedad %	65	80

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Realizar los análisis Bacteriológicos conforme a lo establecido en la NOM-130-SSA1-1995 y NOM- 213-SSA1-2002.

Características	Límite Máximo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña objetable. Las astillas de hueso no deben tener una longitud mayor a 2 mm. De acuerdo con la norma NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Los productos cárnicos procesados deben cumplir con las siguientes especificaciones:

Contaminantes	Límite Máximo (mg/kg)
Clenbuterol	Ausente
Cadmio (Cd)	0.1
Estaño (Sn)	50
Plomo (Pb)	1.0
Arsénico (as)	1.0

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias, debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas en laboratorio reconocido oficialmente que validen su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones

óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Elaborado con diferentes capas plásticas que permitan la estabilidad del producto a temperatura ambiente, por el tiempo establecido de vida de anaquel requerida.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 240 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos

de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga

REFERENCIAS

NOM-213-SSA1-2018	Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias y de calidad.
NOM-086-SSA1-1994	Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Sistema Mexicano de Alimentos equivalentes	Alimentos de origen animal de bajo aporte de grasa.
NOM-194-SSA1-2004,	Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario Vigente.	

CARNE DE CERDO DESHEBRADA 240 g/200 g

DESCRIPCIÓN

Carne deshebrada de cerdo con texturas diferenciadas de cualquier otro producto cuya fuente natural de proteína es de alta calidad, sin estar acompañada de tejido conectivo, hueso y grasa, además de fibras nerviosas, vasos linfáticos y sanguíneos; provenientes de los cerdos. Además de presentar aromas y sabores característicos y tradicionales. Sometida a un proceso de esterilización con temperatura mayor de 120 °C colocados en envases sanitarios herméticamente cerrados que garanticen su estabilidad biológica.

COMPOSICIÓN

Carne de cerdo, agua y sal.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico a carne cocida.
Olor	Aromático característico, sin presentar olores extraños, agrios, putrefactos o desagradables.
Sábor	Característico del producto, apreciándose las características de lacarne y sal balanceada. Libre de sabores extraños.
Aspecto	Tiras de carne de aproximadamente 30 mm de largo x 2 mm de ancho. Deshebrado.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite Mínimo	Límite Máximo
Peso por pieza (g)	240	
Masa drenada (g)	200	
Energía (Kcal en 100 g)	-	250
Proteína (%)	17.0	-
Grasa (%)	-	18.0
Grasa saturada (%)	-	5.0
Colesterol (mg en 100 g)	-	65.0
Sodio (en 100 g)	-	299 mg
Cenizas %		4
Humedad %	65	80

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Realizar los análisis Bacteriológicos conforme a lo establecido en la NOM-130-SSA1-1995 y NOM- 213-SSA1-2002.

Características	Límite Máximo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe de estar libre de cualquier materia extraña objetable. Las astillas de hueso no deben tener una longitud mayor a 2 mm. De acuerdo con la norma NOM-213-SSA1-2002, Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Los productos cárnicos procesados deben cumplir con las siguientes especificaciones:

Contaminantes	Límite Máximo (mg/kg)
Cadmio (Cd)	0.1
Estaño (Sn)	50
Plomo (Pb)	1.0
Arsénico (as)	1.0

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias, debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas en laboratorio reconocido oficialmente que validen su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones

óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Elaborado con diferentes capas plásticas que permitan la estabilidad del producto a temperatura ambiente, por el tiempo establecido de vida de anaquel requerida.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 240 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos

de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NOM-213-SSA1-2018	Productos y servicios. Productos cárnicos procesados. Especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias y de calidad.
NOM-086-SSA1-1994	Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Sistema Mexicano de Alimentos equivalentes	Alimentos de origen animal de bajo aporte de grasa.
NOM-194-SSA1-2004,	Productos y servicios. Especificaciones Sanitarias en los establecimientos dedicados al sacrificio y faenado de animales para abasto, almacenamiento, transporte y expendio. Especificaciones sanitarias de productos especificaciones sanitarias.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario Vigente.	

SARDINA EN SALSA DE TOMATE 425 g / 300 g

DESCRIPCIÓN

Es un producto alimenticio elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos: libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas cubierto con salsa de tomate, pertenecientes a los siguientes géneros: Sardinops spp, Etrumeus spp, Engraulis spp, Opisthonema spp o Trachurus spp, envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidas a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente y sin refrigeración.

COMPOSICIÓN

Sardina en salsa de tomate.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración.
Olor	Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Sabor	Característico del producto, agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Textura	Firme, característica propia del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	425 g	
Masa drenada	300 g	
Proteína	18%	-
Sodio		299 mg/100g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo

Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar exento de materia extraña. Libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña que ponga en evidencia la falta de higiene en su elaboración.

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos	Límites Máximos (mg/kg)
Metilmercurio	0.5
Plomo	1.0
Estaño*	100
Cadmio	0.5
Histamina	100

*Solo para enlatado

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en recipiente de tipo sanitario, elaborado de hojalata, con doble sello cerrado herméticamente, inocuo y resistente a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas y sensoriales. No debe impartir sabores u olores al alimento. La lata no debe presentar abolladuras, raspaduras o manchas de corrosión, tampoco exhibir ninguno de los siguientes defectos: brincadora, resorte, abombamiento suave o abombamiento duro. El envase deberá tener un mínimo de vacío de 16.93 kPa (127 mmHg) a nivel del mar.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido

en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 425 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no sólo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo 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.

REFERENCIAS

NOM-242-SSA1-2009	Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Disposiciones y especificaciones sanitarias y de calidad y métodos de prueba.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias y de calidad.
NMX-F-220-SCFI-2011	Atún y pescados similares enlatados en aceite.
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.

NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-179-SCFI-2001	Productos de la pesca. Sardinas y pescados similares enlatados. Especificaciones. Normas Mexicanas. Dirección General de Normas.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS QUE COMPONEN EL PROGRAMA 1-A CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA "ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE"

LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA 1 LITRO

DESCRIPCIÓN

Es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogenización, estandarización u otras siempre y cuando no contaminen el producto y cumpla con las especificaciones de su denominación comercial de los diferentes tipos de leche establecidas en la NOM-155-SCFI-2012.

Esta deberá estar ultrapasteurizada de acuerdo con lo establecido por la NOM-243-SSA1-2010.

La leche ultrapasteurizada es aquella, la cual, a través de un tratamiento térmico, se somete a una relación de temperatura tiempo, de 135- 149 °C por 2 a 8 segundos, garantizando de tal manera la esterilidad comercial y un envasado aséptico.

COMPOSICIÓN

Leche descremada liquida ultrapasteurizada con vitaminas A y D.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico del producto. Blanco cremoso.
Olor	Característico de la leche fresca, no debe presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Agradable, líquido homogéneo en color y consistencia, no deberá presentar aglomeraciones proteínicas ni grasas o formación de grumos, no mostrará precipitaciones, ni separación de grasa, ni sedimentos.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Contenido Neto	1 litro	
Proteína (g/L)	30.0	-

Caseína (g/L) expresada en sólidos no grasos	24.0	
Grasa Butírica (g/l)	-	5.00
Acidez (expresada como ácido láctico) g/l	1.3	1.7
Solidos no grasos de la Leche g/L	83	-
Lactosa (g/l)	43	52
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,499 (-0.520) y -0.529 (-0.550)	
Vitamina A (retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/l)	
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/l)	
Densidad a 15 °C, g/ml	1.031	-
Sodio (100 ml)		299 mg

PRUEBAS DE AUTENTICIDAD DE LA LECHE

- Perfil de Ácidos Grasos de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche
- Perfil de Esteroles de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche
- Perfil de proteínas de leche descremada por electroforesis capilar-típico de la leche. Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m). Como mínimo 30% (m/m) que la leche debe contener como proteína, al menos el 80% deberá ser caseína.
- Detección de polvos lácteos añadidos a leche descremada por electroforesis capilar-Negativo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

MATERIA EXTRAÑA

El producto no debe contener fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

ADITIVOS

Cualquier substancia permitida por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias para favorecer los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, incluyendo los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminante	Límite Máximo
Arsénico	0.2 mg/kg
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/l

INHIBIDORES BACTERIANOS EN LECHE

PRODUCTO	Límites
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 4 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

Caja de un material resistente, de un calibre suficiente para resistir el peso del producto, inocuo, sin la presencia de cualquier otro material u olor extraño, que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Los sellos del empaque deberán ser lo suficientemente resistentes para evitar fugas.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e

impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias. La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; además, a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos, sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc. Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos. Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 1 litro; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución. 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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.

	nociva.	
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo 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.

REFERENCIAS

NOM-243-SSA1-2010	Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificacionessanitarias. Métodos de prueba.
NOM-155-SCFI-2012	Leche, formula láctea y producto lácteo combinado–Denominaciones, Especificaciones fisicoquímicas, Información comercial y Métodos de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos.
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodosde verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso dealimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

ARROZ SÚPER EXTRA 1 kg

DESCRIPCIÓN

Producto alimenticio para consumo humano, perteneciente a la familia de las gramíneas, genero Oryza, especie sativa; a los cuales se les ha quitado la cáscara, todos los gérmenes y las cutículas que constituyen el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco característico. El arroz objeto de esta especificación deberá ser preferentemente de origen nacional, calidad súper extra.

COMPOSICIÓN

Arroz súper extra.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA AÇEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

El arroz pulido para todos los grados de calidad debe estar libre de plaga y de olor a enranciamiento o cualquier otro olor objetable desde el punto de vista comercial de conformidad con las especificaciones indicadas.

Color	Característico del producto, grano pulido blanco.
Olor	Característico del producto, libre de olor a rancidez, granos sanos, secos y limpios. Libre de humedad, fermentación, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables
Aspecto	Característico del grano maduro, sano, seco, limpio, pulido, exento de plagas e impurezas, como tierra, piedras, cáscara, germen y cutícula u otros.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	**Límite**
Contenido Neto	1 kg
Humedad (mínimo)	10%
Grano entero % (mínimo)	92
Grano quebrado % (máximo)	8
Total	100
Contrastantes (Máximo)	0.50

Afines (Máximo)	2.0
Total	2.5
Granos dañados (microorganismos, insectos % máximo)	1
Granos dañados (manchados por calor % máximo)	1
Total	2.0
Granos palay % máximo	0.005
Granos mal pulidos % máximo	2.0
Granos con cutícula roja % máximo	1.0
Granos estrellados % máximo	7.5
Granos yesosos % máximo	4
Impurezas % máximo	0.5
Total	14.505
Tamaño del grano (mm) mínimo	7.5

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Coliformes fecales	Negativo
Coliformes totales	<30 UFC/g

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña objetable.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

No debe contener ningún contaminante químico, metálico o de cualquier otro tipo que puedan representar un riesgo para la salud.

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg /kg

ADITIVOS

Este producto no debe contener conservadores ni aditivos.

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias, debiendo

presentarse certificado de pruebas practicadas en laboratorio reconocido oficialmente que validen su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 250, sellada herméticamente para evitar su contaminación, la bolsa no debe alterar su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja

deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos, sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 1 kilogramo; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y

dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El Proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución. 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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El Proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte de los productos.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Vehículo limpio, ausente de	Vehículo sucio, con derrames

	malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NMX-FF-035-SCFI-2017	Productos alimenticios no industrializados para uso humano- Cereales- Arroz Pulido (*Oryza sativa*). Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2017	Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano-Cereales-Arroz Palay (*Oryza Sativa L.*), Especificaciones y Métodos de prueba.
NOM-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
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.
Codex Stan 198-1995	Norma del Codex para el arroz
Codex Stan 230-2001	Niveles máximos para el plomo
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

ATÚN EN AGUA, LATA 140 g/ 100 g

DESCRIPCIÓN

Es un producto alimenticio enlatado elaborado a partir de la carne procedente del lomo de atún de aleta amarilla con agua natural envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidos a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente y sin refrigeración.

COMPOSICIÓN

Atún aleta amarilla en agua.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Claro y homogéneo. Característico del producto, no debe presentar decoloraciones debidas a procesos químicos o biológicos. Exento de colores desagradables por contaminación o adulteración.
Olor	Característico del producto, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Aspecto	Trozos de pescado, firmes y elásticos que mantienen la estructura original del producto, con no más del 5% de piel, libre de escamas, parásitos, coágulos de sangre, agallas o restos de vísceras, máximo 5 espinas no mayores a 10 mm por 1.5 mm. El producto no debe presentarse pastoso o masudo.
Textura	Firme y propia del producto envasado.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	140 g	
Masa drenada	100 g	
Proteína	20 %	-
Carbohidratos	-	0 %
Grasas totales	-	0.9 %
Sodio		299 mg/100g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar exento de materia extraña. Libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña que ponga en evidencia la falta de higiene en su elaboración.

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos	Límites Máximos (mg/kg)
Metilmercurio	1.0
Plomo	1.0
Estaño*	100
Cadmio	0.5
Histamina	100
Toxina Botulínica	Ausente en la totalidad del envase

*Solo para enlatado

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en recipiente de tipo sanitario, elaborado de hojalata, con doble sello cerrado herméticamente, abre fácil, inocuo y resistente a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas y sensoriales. No debe impartir sabores u olores al alimento. La lata no debe presentar abolladuras, raspaduras o manchas de corrosión, tampoco exhibir ninguno de los siguientes defectos: brincadora, resorte, abombamiento suave o abombamiento duro. El envase deberá tener un mínimo de vacío de 16.93 kPa (127 mmHg) a nivel del mar. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte,

carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 140 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El Proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no sólo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El Proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo 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.

REFERENCIAS

NOM-235-SE-2020	Atún y bonita preenvasados-Denominación-Especificaciones- Información comercial y métodos de prueba.
NOM-242-SSA1-2009	Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Disposiciones y especificaciones sanitarias y de

	calidad y métodos de prueba.
NOM-084-SCFI-1994	Especificaciones de información comercial y sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias y de calidad.
NMX-F-220-SCFI-2011	Atún y pescados similares enlatados en aceite.
NMX-F-524-SCFI-2011	Productos de la pesca atún empacado en envases flexibles retortables especificaciones.
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Estrategia Integral de Asistencia Social, Alimentación y Desarrollo Comunitario. Vigente.	

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE MIXTO 1 LITRO

DESCRIPCIÓN

Los aceites vegetales comestibles son productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos obtenidos únicamente de fuentes vegetales. Estos podrán ser elaborados exclusivamente con la mezcla de varios aceites vegetales.

Para la obtención de los aceites deodorizados se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilgliceroles y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuate, canola, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas deberán de refinarse química o físicamente, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

No se permite el empleo de aceite de chicalote, de cacahuananche, de higuerilla y otros que a juicio de la Secretaría de Salud no se consideren adecuados para la alimentación humana.

COMPOSICIÓN

Aceite vegetal mixto.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Transparente, característico del producto.
Olor	Característico del producto, exento de olores extraños orancios.
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293K).
Sabor	Neutro, característico del producto. Exento de saboresextraños o rancios.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	**Máximo**
Contenido neto	1 litro
Ácidos grasos libres (como ácido oleico), %.	0.05
Humedad y materia volátil %.	0.05

Índice de peróxido.	1.0 meq/kg
Color Lovibònd.	25 A – 2.5R
Impurezas insolubles %.	0.02
Ácidos grasos trans %.	3.5
Grasas totales %	100
Grasas saturadas %	7.5

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICOS

El producto no debe contener microorganismos patógenos de ninguna especie, al momento del envasado.

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña. NMX-F-475-SCFI-2017.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

No debe contener ningún contaminante químico y/o metálico o de cualquier otro tipo en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud.

Contaminante químico	**Límites máximos mg/kg.**
Hierro	1.5
Cobre	0.1
Plomo	0.1
Arsénico	0.1

ADITIVOS

Sólo 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

Aditivos (Antioxidantes)	**Límite Máximo (%)**
Tocoferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales	0.02
Palmitato de ascorbilo	0.02

Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio.	0.005

NOTA. - Si se utiliza ácido fosfórico, el contenido de fósforo en el aceite podrá aumentar a más de 2 ppm.

MUESTREO

Para la verificación de las especificaciones del producto se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por laboratorio reconocido oficialmente que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en recipientes de un material resistente, transparente e inocuo, sellado herméticamente que garantice la estabilidad del mismo, y evite su contaminación, no alterando su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y

minerales. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y se elaborará conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; además a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran paquete de insumos, sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social

y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 1 litro; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El Proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El Proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte de los productos.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto-tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial-declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
NMX-F-101-SCFI-2012	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de ácidos grasos libres-método de prueba.
NMX-F-154-SCFI-2010	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación del valor de peróxido-método de prueba.
NMX-F-475-SCFI-2017 ALIMENTOS	Aceite Comestible Puro De Canola – Especificaciones.
NMX-F-050-SCFI-2017 ALIMENTOS	Aceite Comestible Puro De Girasol - Alto y Medio Ácido Oleico- Especificaciones
NMX-F-030-SCFI-2017 ALIMENTOS	Aceite Comestible Puro De Maíz- Especificaciones
NMX-F-808-SCFI-2018	Alimentos. Aceite vegetal comestible.
CODEX - STAN 210-1999	Norma del Codex para aceites vegetales. Especificados.

NMX-F-806-SCFI-2018	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación delíndice de estabilidad osi-método de prueba.
NMX-F-211-SCFI-2012	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de humedad y materia volátil por el método de placa caliente-método de prueba.
NMX-F-215-SCFI-2006	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación deimpurezas insolubles-método de prueba.
NMX-F-222-1975	Determinación de rancidez en aceites y grasas vegetales o animales.
NMX-F-225-SCFI-2014	Alimentos-aceites y grasas vegetales o animales-determinación de prueba fría en aceites normales refinados y secos-método deprueba.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.	
Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.	

CAFÉ PURO SOLUBLE 120 g

DESCRIPCIÓN

Es el producto de los sólidos solubles en agua obtenidos del extracto del café puro, sin descafeinar o descafeinado, utilizando métodos físicos y agua como agente extractor y único componente que no es derivado del café, de acuerdo a su aspecto físico o proceso de obtención se puede presentar en polvo, aglomerado, liofilizado entre otros.

COMPOSICIÓN

Café molido.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	El color deberá ser castaño y varía de tonalidad de lo claro a lo obscurocaracterístico del café soluble
Olor	Característico del café soluble.
Sabor	Una vez preparado como bebida deberá tener el sabor característico.
Aspecto	Polvo fino o granulado.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite Mínimo	Límite Máximo
Contenido Neto	120 g	
Humedad %		5
Sólidos solubles %	95	-
Cenizas base seca %		11
Cafeína (café sin descafeinar) %	1.8	-
pH (solución al 1 %)	4.2	5.5
Glucosa total (b.s)		2.6 %
Xilosa total (b.s)		0.6 %
Fructosa libre (b.s)		1.0 %
Almidones (prueba de Lugol)	Negativo	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Límite Máximo
Coliformes totales	50 UFC/g
Hongos y levaduras	100 UFC/g
Salmonella spp en 25 g	Ausente

CARACTERÍSTICAS TOXICOLOGICAS

Contaminantes Químicos	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.1

Contaminante	Límite Máximo
Solventes residuales clorados, 10 partes por millón	0.001 %
Almidones (prueba de Lugol)	Negativo
Féculas extrañas	Negativo
Aflatoxinas	15 µg/kilogramo

MATERIA EXTRAÑA
El producto no debe contener fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

ADITIVOS
Cualquier substancia permitida por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias para favorecer los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, incluyendo los no publicados en el DOF.

MUESTREO
Para el muestreo del producto, los niveles de inspección pueden ser establecidos de común acuerdo entre productor y comprador, recomendándose el uso de la norma mexicana NMX-F-107- SCFI- 2008.

VIDA DE ANAQUEL
El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por la COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 120 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución. 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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo 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.

REFERENCIAS

NMX-F-139-SCFI-2010	Alimentos para Humanos. Café puro soluble, sin descafeinar o descafeinado – Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-F-158-SCFI-2008	Café verde–Inspección olfativa y visual– Determinación de defectos y materia extraña.
NMX-F-321-NORMEX-2013	Alimentos, determinación de fécula en alimentos, métodos de prueba.
NMX-F-552-SCFI-2016	Café verde descafeinado - Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-F-176-SCFI-2008.	Cafés. Determinación de cafeína.
NMX-F-083-1986.	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-317-NORMEX-2013.	Alimentos. Determinación de pH.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.

FRIJOL NEGRO 1 kg

DESCRIPCIÓN

De acuerdo a lo establecido en la NMX-FF-038-2003-SCFI el frijol es un grano perteneciente a la familia de las leguminosas, del género Phaseolus Vulgaris L; es un alimento rico en proteínas, cuyo contenido es de 20.9 en cada 100 g. Se obtiene de una planta originaria de América, la cual produce granos envueltos en vaina y que desde tiempos remotos es, junto con el maíz, la base de la alimentación de los mexicanos.

Su hábito de crecimiento puede ser determinado (mata) o indeterminado (guía). De acuerdo a las variedades su rendimiento, varía de 0.8 a 1.7 toneladas por hectárea y la altura promedio de las plantas es de 40-60 cm, dependiendo de la variedad. El producto debe ser de clase Negro.

COMPOSICIÓN

Frijol negro en grano.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Olor	Característico del grano sano, seco y limpio. No permitiéndose en ningún caso que presente olor de humedad, fermentación, rancidez, enmohecimiento, putrefacción o cualquier otro olor extraño.
Color	Característico de las variedades de frijol negro sano, seco y limpio.
Aspecto	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Tiempo de cocción (en laboratorio)	Un tiempo de cocción con un intervalo de 55 min. a 70 min., en una olla de presión casera.

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL GRANO

Especificaciones	**Límites Máximos de Calidad (%)**
Categoría	**I**
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50

Otros	0.30
Total	**0.80**
Granos Dañados	
Agentes Meteorológicos	0.80
Hongos	0.50
Insectos y Roedores	1.00
Desarrollo Germinal	0.10
Total	**2.40**
Variedades	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50
Total	**2.25**
Granos Defectuosos	
Partidos o quebrados	1.5
Manchados	2.0
Ampollados	2.0
Total	**5.50**
Presencia de plaga	0.0
Suma total	**10.95**
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos en olla de presión casera.

CALIDAD DEL GRANO

En ningún caso se permitirá grano con perforaciones de insectos, hongos, etc.

Especificaciones	**Mínimo**	**Máximo**
Peso por pieza	1 kg	
Humedad (% m/m)	8.5	13.0
Proteína (% m/m)	21	-
Fibra (% m/m)	15	-
Cenizas (% m/m)	2.0	2.8

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, larvas y/o huevecillos, tierra y arena, pelos y excretas de roedores; así como de cualquier otra materia extraña.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

En ningún caso se aceptará frijol con evidencias de haber sido tratado para semillas de siembra ni con aplicaciones de plaguicidas (fungicidas, insecticidas) o cualquier otra sustancia tóxica, como productos químicos que se encuentren fuera de la normatividad sanitaria de la Comisión

Intersecretarial para el control del Proceso y Uso de Plaguicidas, fertilizantes y sustancias Tóxicas (CICOPLAFEST); solo se aceptan los productos químicos expresamente autorizados.

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

ADITIVOS

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación. Por tanto, no debe contener ningún tipo de aditivo.

MUESTREO

Para la verificación de las especificaciones del producto se deben aplicar las normas que se indican en el capítulo de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por laboratorio reconocido oficialmente que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 1 kilogramo; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme

al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El Proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no sólo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El Proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de Recepción, Manejo de Alimentos en sus Instalaciones, Transporte y Manipulación Durante su Distribución.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas– frijol (Phaseolus vulgaris l.) - especificaciones y métodos de prueba.
CXS 193-1995 Enmendada en 2019	Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos.
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX Stan 171-1989 (rev, 1-1995)	Norma del Codex para determinadas legumbres.
CODEX Stan 230-2001 Rev, 1-2003	Niveles máximos para el plomo.
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el Cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas

GALLETAS INTEGRALES EN FORMA DE ANIMALITOS CON CACAO 500 g

DESCRIPCIÓN

Producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales obtenidos de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y sus otros constituyentes, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, sin relleno, adicionada con cacao, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación en forma de animalitos, caracterizado por su bajo contenido en agua. Aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN

Harina integral de trigo, salvado de trigo, grasa vegetal parcialmente hidrogenada, azúcar, aceite vegetal comestible, cacao en polvo, jarabe de alta fructosa, lecitina de soya, sal yodada, bicarbonato de amonio, etc.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Café dorado oscuro, característico del producto. Sin presentar áreasnegras por quemaduras o blancas por falta de cocción.
Olor	Típico de los cereales que contiene, ligeramente dulce y a chocolate,agradable, sin presentar olores extraños o desagradables, como rancio o viejo.
Apariencia/aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto. Forma de animalitos. Sudureza no debe ser excesiva. Aspecto fresco.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales con notas de cacao, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables oextraños como rancio o viejo.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite
Contenido neto	500 gramos
Humedad	8% Máximo
Energía (kcal) en 30 gramos	150 Máximo
Proteínas	Mínimo 8%

Azúcares totales en 30 gramos	Máximo 20% de las kcal totales del insumo Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltose y sacarosa
Azúcares añadidos totales en 30 gramos	Máximo 9.99% de las kcal totales del insumo
Grasas totales en 30 gramos	Máximo el 35% de las kcal del insumo
Grasas saturadas en 30 gramos	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo
Ácidos grasos trans en 30 gramos	Menor al 0.99% de las calorías totales del insumo
Sodio en 30 gramos	89.7 miligramos máximo
Fibra dietética en 30 gramos	Mínimo 1.8 gramos (>10% de la IDR)
Cenizas	Máximo el 2%
Índice de peróxidos (meq/kg)	Máximo 9

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	**Límite Máximo**
Mesofílicos aerobios	3 000 UFC/g
Hongos y levaduras	10 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g

MATERIA EXTRAÑA

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	**LIMITE MÁXIMO**
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	20 µg / kilogramo

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 500 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6 y 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.

Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas oevidencia 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 malosolores y con restos de comida.

REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a basede: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas osemolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-006-1983	Alimentos-galletas.
NOM-086-SSA1-1994	Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados –contenido neto- tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas información comercial ysanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas osuplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el què se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas ysuplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo las no publicadas en el DOF.	
Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y DesarrolloComunitario vigente.	
FSSC 22000 Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria.	

HARINA INTEGRAL DE AVENA CON AMARANTO FORTIFICADO 1 kg

DESCRIPCIÓN

Se define como el producto obtenido al producto resultante de la molienda del grano de avena; maduro, limpio, entero, sano y seco de la especie Avena sativa, L; y que además está libre de sus envolturas celulósicas combinado con la molienda del grano sano, maduro y seco del género perteneciente a la familia de las amarantáceas. Se presenta como un polvo fino y de granulometría homogénea, mezclada con una fortificación de vitaminas C, E y D y minerales como hierro y zinc. Elaborada para mejorar las masas para preparación de tortillas u otros productos a base de harina de maíz nixtamalizado o preparar bebida a base de cereales. Preparado mediante procesos físicos, no aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN

Harina integral de avena con amaranto, fortificación cd vitaminas y minerales.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico del producto. Blanco a beige con puntos negros característicos de lassemillas de amaranto.
Olor	Característico del producto, típico de los cereales que contiene, agradable, sinpresentar signos de rancidez o viejo u otros olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales, sin presentar sabores extraños o desagradables como rancio o viejo.
Aspecto	Polvo de apariencia uniforme, aspecto fresco, granular.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	**Límite Mínimo**	**Límite Máximo**
Contenido neto	200 g	
Humedad	-	10 %
Proteína	8.0 %	-
Azúcares añadidos	-	0.0%
Grasas totales	3.0%	-
Grasas saturadas (% de las kcal delinsumo)	-	9.99%-
Ácidos grasos trans (% de las kcal del insumo)	-	0.99 %
Cenizas	-	2.0%

Sodio en 100 g	-	299 mg
Fibra dietética en 100 g	6.0%	-
Índice de Peróxidos (meq/kg)	-	9.0
Vitamina C en 100 gramos	5.0% IDR	-
Vitamina D en 100 gramos	5.0% IDR	-
Vitamina E en 100 gramos	5.0% IDR	-
Hierro en 100 gramos	5.0% IDR	-
Zinc en 100 gramos	5.0% IDR	-

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	**Límite Máximo**
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes Totales	100 UFC/g
Hongos	1,000 UFC/g

MATERIA EXTRAÑA

El producto no deberá contener más de 50 fragmentos de insectos, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas, en 50 g de producto

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos	**Límite Máximo**
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Arsénico	0.2 mg/kg
Mercurio	0.01 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-51-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 200 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.

- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El Proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución. 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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El Proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones detransporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

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.
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de *Salmonella* en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-312-NORMEX-2016	Determinación de azúcares reductores en alimentos y bebidas no alcohólicas.
NMX-F-317-NORMEX-2013	Determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas.
NOM-188-SSA1-2003	Determinación de Aflatoxinas.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO 1 kg

DESCRIPCIÓN
Harina de maíz nixtamalizado, al producto deshidratado que se obtiene de la molienda de los granos del maíz nixtamalizado.

COMPOSICIÓN
Harina de maíz nixtamalizado.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Blanco amarillento, con partículas de diferentes tonos de café.
Olor	Característico a maíz, blanco amarillento, sin presentar signos de rancidez u otrosolores extraños o desagradables.
Sabor	Característico a harina de maíz nixtamalizado, sin presentar sabores extraños odesagradables.
Aspecto	Granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Tamiz NMX No. 24 M. – 60 U.S.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Límite Mínimo	Límite Máximo
Contenido neto	1 kg	
Humedad	-	12.5 %
Proteína en base seca	7.0 %	-
Proteína en base húmeda	6.0 %	-
Extracto etéreo en base seca	3.0%	-
Extracto etéreo en base húmeda	2.5 %	-
Cenizas en base seca	-	3.5 %
Cenizas en base húmeda	-	3.0%
Fibra dietética total en base seca	6.0%	-
Fibra dietética total en base húmeda	5.0%	-
Tiamina (Vitamina B1)	5 mg/kg	-
Riboflavina (Vitamina B2)	3 mg/kg	-
Niacina (Vitamina B3)	35 mg/kg	-
Ácido fólico	2 mg/kg	-

Hierro	40 mg/kg	-
Zinc	40 mg/kg	-
Sodio mg/100 g	-	299

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	**Límite Máximo**
Mesofílicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes Totales	100 UFC/g
Hongos	1,000 UFC/g

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

Empacado en bolsa de papel blanco impreso a 4 tintas, sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos

de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 1 kilogramo; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El Proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución. 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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El Proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

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.
NMX-F-046-SCFI-2018	Harina de maíz nixtamalizado.
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo(prueba).
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Determinación de extracto etéreo.
NMX-F-613-NORMEX-2017	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.

NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de *Salmonella* en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	*Staphylococcus aureus.*
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-312-NORMEX-2016	Determinación de azúcares reductores en alimentos y bebidas no alcohólicas.
NMX-F-317-NORMEX-2013	Determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas.
NOM-188-SSA1-2003	Determinación de Aflatoxinas.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	

LENTEJA EN GRANO 1 kg

DESCRIPCIÓN

La semilla de la lenteja es una legumbre que proviene de la planta llamada lens esculenta. Existen muchas variedades de lentejas, entre las que se encuentran la rubia castellana, el lentejón, la rubia de la armiña, la lenteja pardina, lenteja beluga o la lenteja verdina. Las semillas se caracterizan por tener forma de disco de aproximadamente medio centímetro de diámetro. Extraídos de la vaina de la planta anual herbácea de la familia Fabaceae, con tallos de 30 a 40 cm, endebles, ramosos y estriados, hojas oblongas, estípulas lanceoladas, zarcillos poco arrollados, flores blancas con venas moradas, sobre un pedúnculo axilar, y fruto en vaina pequeña. Éstas son diferenciadas de las semillas oleaginosas de leguminosas por su bajo contenido de grasa.

COMPOSICIÓN

Lenteja en grano.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Olor	Característico del producto, sano, seco y limpio. Libre de olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olorextraño.
Color	El grano es de color uniforme, verdoso o café claro amarillento, característicode la variedad de la semilla sana, seca y limpia.
Sabor	Característico del producto, posterior al cocimiento libre de sabores extrañoso desagradables.
Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto, forma típica de la variedad comercial. Aspecto fresco. Grano entero homogéneo, maduro, sano y limpio. Sin presentar evidencia física de plaga.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Tiempo de Cocción	30 minutos, en una olla de presión casera.

CALIDAD DEL GRANO

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	1 Kg	
Humedad (% m/m)	8.5	13.5

Proteína (% m/m)	22	-
Fibra (% m/m)	30	-
Cenizas (% m/m)	2.0	2.8

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL GRANO

Especificaciones	**Límites Máximos de Calidad (%)**
Categoría	**I (Primera)**
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50
Otros	0.30
Total	**0.80**
Granos Dañados	
Agentes Meteorológicos	0.80
Hongos	0.50
Insectos y Roedores	1.00
Desarrollo Germinal	0.10
Total	**2.40**
Variedades	
Contrastantes	0.75
Afines	1.50
Total	**2.25**
Granos Defectuosos	
Partidos o quebrados	1.5
Manchados	2.0
Ampollados	2.0
Total	**5.50**
Presencia de plaga	0.0
Suma total	**10.95**

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, larvas y/o huevecillos, tierra y arena, pelos y excretas de roedores; así como de cualquier otra materia extraña.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

En ningún caso se aceptará lenteja con evidencias de haber sido tratada para semilla de siembra ni con aplicaciones de plaguicidas, fungicidas, insecticidas o cualquier otra sustancia tóxica.

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

ADITIVOS

No aplica debido a que es un producto del campo que no lleva proceso de transformación. Por tanto, no debe contener ningún tipo de Aditivo.

MUESTREO

Para la verificación de las especificaciones del producto se deben aplicar las pruebas necesarias de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas que valide su cumplimiento, por laboratorio reconocido oficialmente.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto.
El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 1 kilogramo; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se en encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El Proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El Proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de Recepción, Manejo de Alimentos en sus Instalaciones, Transporte y Manipulación Durante su Distribución.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales

	sensoriales establecidas.	establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIA

CODEX Stan 171-1989(rev-1995)	Norma del CODEX para determinadas legumbres.
NMX-B-231-1990	Cribas de laboratorio para clasificación de materiales granulares.
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 230-2001, Rev.1-2003	Niveles máximos para el plomo.
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas.
NMX-FF-038-SCF1-2016	Productos alimenticios no industrializados para consume humano. Fabáceas-frijol (*Phaseolus vulgaris* I.), Especificaciones y métodos de prueba.

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-de-abundancia

Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos cxs193-1995 enmendada en 2019.

Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar 1823-2023

Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec
Col. Benito Juárez CP 91070
Xalapa, Veracruz, México.
Tel. (228) 842 37 30 / 842 37 37
www.difver.gob.mx

SOPA DE PASTA INTEGRAL (FIDEO) BOLSA 200 g

DESCRIPCIÓN

Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado mecánico de sémola, semolinas y/o harinas, o cualquier combinación de estas procedentes en su totalidad de trigos duros con agua potable y otros ingredientes opcionales. Para denominarse integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Sólo se permite el uso de los trigos del género Triticum durum. Es utilizada para realizar diferentes platillos en la alimentación cotidiana. En forma de fideos.

COMPOSICIÓN

Sémola de trigo integral.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico del producto, de amarillo marrón a café claro.
Olor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Fideos. La pasta no debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Realizar el análisis de fibra dietética y sodio para verificar que cumpla con los criterios de calidad nutricia de la EIASADC vigente.

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	200 g	
Humedad (% m/m)	-	13
Proteína Nx6.25 (% m/m)	13	-
Fibra dietética en 30 g	1.8 g	-
Cenizas (% m/m)	-	1.25
Ácidos grasos trans	-	0.0
Sodio en 30 g	-	89.7 mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Límite Máximo
Hongos	200 UFC/g
Levaduras	150 UFC/g

Coliformes totales	Menos de 10 UFC/g
Escherichia coli	Ausente

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, larvas y/o huevecillos, tierra y arena, pelos y excretas de roedores; así como de cualquier otra materia extraña.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

No debe contener ningún contaminante que puedan representar un riesgo para la salud.

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

ADITIVO

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) o COFEPRIS, en los métodos de prueba que se solicitan, para validar sus resultados.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y SENSOR a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite sú contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional

como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 200 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El Proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El Proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de recepción, manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensorialesestablecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NMX-F-023-NORMEX-2002	Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
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.
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos método de ensayo(prueba).
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	*Staphylococcus aureus*.

NOM-114-SSA1-1994	Determinación de *Salmonella* en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

SOPA DE PASTA INTEGRAL (ESPAGUETTI) BOLSA 200 g

DESCRIPCIÓN

Es el producto elaborado por la desecación de las figuras obtenidas del amasado mecánico de sémola, semolinas y/o harinas, o cualquier combinación de estas procedentes en su totalidad de trigos duros con agua potable y otros ingredientes opcionales. Para denominarse Integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Sólo se permite el uso de los trigos del género Triticum durum. Es utilizada para realizar diferentes platillos en la alimentación cotidiana. En forma de espagueti.

COMPOSICIÓN

Sémola de trigo integral.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico del producto, de amarillo marrón a café claro.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto	En forma de espagueti. La pasta no debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Realizar el análisis de fibra dietética y sodio para verificar que cumpla con los criterios de calidad nutricia de la EIASADC vigente.

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	200 g	
Humedad (% m/m)	-	13
Proteína (% m/m)	13	-
Fibra dietética en 30 g	1.8 g	-
Cenizas (% m/m)	-	1.25
Ácidos grasos trans	-	0.0
Sodio en 30 g	-	89.7 mg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Límite Máximo

Hongos	200 UFC/g
Levaduras	150 UFC/g
Coliformes totales	Menos de 10 UFC/g
Escherichia coli	Ausente

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, larvas y/o huevecillos, tierra y arena, pelos y excretas de roedores; así como de cualquier otra materia extraña.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

No debe contener ningún contaminante que puedan representar un riesgo para la salud.

Contaminantes Químicos	Límites Máximos
Plomo	0.5 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg
Aflatoxinas	20 µg/kg

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones físicas, químicas y microbiológicas del producto se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentarse certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS, en los métodos de prueba que se solicitan, para validar sus resultados.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El almacén debe encontrarse limpio, fresco y seco, evitando el contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Se debe evitar luz directa del sol sobre el producto. El control de plagas es aplicable a todas las áreas del almacén incluyendo el transporte. Se deben

tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que han sido registrados por CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar 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 envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos

de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 200 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al Proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El Proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El Proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de recepción, manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NMX-F-023-NORMEX-2002	Alimentos-pasta-características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
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.
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos método de ensayo (prueba).
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.

NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	*Staphylococcus aureus*.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de *Salmonella* en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

SARDINA EN SALSA DE TOMATE 425 g / 300 g

DESCRIPCIÓN

Es un producto alimenticio elaborado con pescados comestibles sanos, limpios y frescos: libres de cabeza y branquias, eviscerados, careciendo o no de cola y escamas cubierto con salsa de tomate, pertenecientes a los siguientes géneros: Sardinops spp, Etrumeus spp, Engraulls spp, Opisthonema spp o Trachurus spp, envasados en recipientes cerrados herméticamente y sometidas a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente y sin refrigeración.

COMPOSICIÓN

Sardina en salsa de tomate.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración.
Olor	Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Sabor	Característico del producto, agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura libre de sabores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.
Textura	Firme, característica propia del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza		425 g
Masa drenada		300 g
Proteína	18%	-
Sodio		299 mg/100g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo

Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar exento de materia extraña. Libre de insectos, pelos, excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña que ponga en evidencia la falta de higiene en su elaboración.

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos	Límites Máximos (mg/kg)
Metilmercurio	0.5
Plomo	1.0
Estaño*	100
Cadmio	0.5
Histamina	100

*Solo para enlatado

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en recipiente de tipo sanitario, elaborado de hojalata, con doble sello cerrado herméticamente, inocuo y resistente a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas y sensoriales. No debe impartir sabores u olores al alimento. La lata no debe presentar abolladuras, raspaduras o manchas de corrosión, tampoco exhibir ninguno de los siguientes defectos: brincadora, resorte, abombamiento suave o abombamiento duro. El envase deberá tener un mínimo de vacío de 16.93 kPa (127 mmHg) a nivel del mar.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido

en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 425 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no sólo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo 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.

REFERENCIAS

NOM-242-SSA1-2009	Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Disposiciones y especificaciones sanitarias y de calidad y métodos de prueba.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias y de calidad.
NMX-F-220-SCFI-2011	Atún y pescados similares enlatados en aceite.
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.

NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-179-SCFI-2001	Productos de la pesca. Sardinas y pescados similares enlatados. Especificaciones. Normas Mexicanas. Dirección General de Normas.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	

MEZCLA DE VERDURAS VERDES (EJOTE Y NOPAL) 800g/500 g

DESCRIPCIÓN

Es la mezcla de nopales envasados, producto obtenido a partir de las paletas carnosas erizadas de espinas que representan las hojas de la planta de la familia de las cactáceas Opuntia ficus-indica, las cuales deben estar sanas, limpias y sin espinas, los cuáles son lavados, se le han retirado los extremos y se han cubicado; que en combinación con ejotes, producto obtenido a partir de las vainas verdes, frescas y sanas, son envasadas con un medio de cobertura líquido en recipientes sanitarios de cierre hermético y sometidas a proceso térmico antes y después de cerrado para asegurar su estabilidad biológica y por lo tanto su conservación en envase retortable.

COMPOSICIÓN

Nopales y ejotes sanos, limpios y tiernos
Agua
Azúcar
Sal yodada

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico de la combinación de verduras (verde brillante) con suficiente intensidad.
Sabor	Agradable y característico de la combinación de verduras frescas, cocidas, exento de sabores extraños o desagradables.
Olor	Característico de la combinación de verduras, agradable, exento de olores desagradables o extraños.
Apariencia	Producto tierno, y firme, característico de la combinación de verduras cocidas, (ni demasiado duro, ni demasiado blando). Aspecto fresco.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite Mínimo	Límite Máximo
Peso por pieza	800 g	
Masa drenada	500	

		g
Proteína (% m/m)	1.2	-
Fibra dietética (% m/m)	3.2	-
Cenizas		1.3
Sodio en 100 g	-	299 mg
pH	4.2	6.5
Acidez	0.5	2.5
Sólidos solubles %	2.0	5.0
Vacío (kPa)	13.54	-

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

Características	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto no debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud. **CODEX STAN 193-1995, enmendada en 2019.**

Contaminantes	Límite Máximo
Plomo (Pb)	1.0 mg/kg
Cadmio (Cd)	0.2 mg/kg
Arsénico (As)	1.0 mg/kg

ADITIVOS

Sólo 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Elaborado con diferentes capas plásticas que permitan la estabilidad del producto a temperatura ambiente, por el tiempo establecido de vida de anaquel requerida.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin

dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 800 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se en encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferentea las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas oevidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial declaración de cantidad en la etiqueta-especificaciones.
CODEX STAN 193-1995, enmendada 2019	Norma general del CODEX para los contaminantes y las toxinaspresentes en los alimentos y piensos.
NMX-F-451-1983	Alimentos Para Humanos. Nopales Envasados
NMX-F-144-1978	Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamentesellados.
NMX-F-309-NORMEX-2001	Determinación de benzoatos, Salicilatos y Sorbatos en alimentos.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas osuplementos alimenticios.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones yespecificaciones sanitarias.
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas ysuplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

VERDURA EN BOLSA (ZANAHORIA) 800 g/500 g

DESCRIPCIÓN

Se entiende por zanahorias el producto preparado a partir de raíces limpias y sanas de las variedades (cultivares) de zanahorias conforme a las características de la especie Daucus carota L., de las que se han eliminado las puntas, ápices verdes y la piel, envasados con un medio líquido (solución de agua con cloruro de sodio y sacarosa) de cobertura adecuada, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación en envase retortable.

COMPOSICIÓN

Zanahorias sanas, limpias y tiernas
Agua
Azúcar
Sal yodada

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico de la zanahoria, naranja con suficiente intensidad.
Olor	Característico a la zanahoria, sin aromas extraños.
Sabor	Característico a la zanahoria, sin sabores extraños como agrios.
Aspecto	Firme característico de la zanahoria.
Textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando).

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite Mínimo	Límite Máximo
Peso por pieza	800 g	
Masa drenada	500 g	
Proteína (% m/m)	0.5	-
Fibra dietética (% m/m)	1.5	-
Cenizas (% m/m)	-	1.0
Sodio en 100 g	-	299 mg
pH	4.2	6.5
Sólidos solubles en %	4.0	5.0

Vacío (kPa)	13.54	-

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, e inhibidores microbianos ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

Características	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto no debe contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud. **CODEX STAN 193-1995, enmendada en 2019.**

Contaminantes	Límite Máximo
Plomo (Pb)	1.0 mg/kg
Cadmio (Cd)	0.2 mg/kg
Arsénico	1.0 mg/kg

ADITIVOS

Sólo 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, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el DOF.

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE
El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Elaborado con diferentes capas plásticas que permitan la estabilidad del producto a temperatura ambiente, por el tiempo establecido de vida de anaquel requerida.

EMBALAJE
El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo

de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 800 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se en encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NMX-F-112-NORMEX-2012	Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refracto métrica en productos derivados de las frutas.
NMX-F-144-1978	Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados.
NMX-F-150-S-1981	Alimentos para humanos. Determinación de cloruro de sodio en salmuera.

NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NMX-F-317-NORMEX-2013	Determinación de pH en alimentos.
NMX-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos 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.
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas ysuplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

VERDURA EN BOLSA (CHÍCHARO) 800 g/500 g

DESCRIPCIÓN

Se entiende por chícharos envasados al producto obtenido a partir de los frutos frescos, sanos, limpios, enteros, sacados de la vaina aún no maduros (verdes), y de la variedad Pisum sativum L, envasados con un medio líquido (solución de agua con cloruro de sodio y sacarosa) de cobertura adecuada, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Tipo de envase retortable.

COMPOSICIÓN

Chícharos sanos, limpios y tiernos
Agua
Azúcar
Sal yodada

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Verde característico de los chícharos envasados consuficiente intensidad.
Olor	Característico y libre de olores extraños.
Sabor	Característico y libre de sabores extraños.
Textura	Tierna y firme, (ni demasiado duro, ni demasiado blando).

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite Mínimo	Límite Máximo
Peso por pieza	800 g	
Masa drenada	500 g	
Proteína (% m/m)	2.3	-
Fibra dietética (% m/m)	4.0	-
Cenizas (% m/m)	-	1.5
Ácidos grasos trans (% m/m)	-	0.0
Sodio en 100 g	-	299 mg
pH	4.2	6.5
Solidos solubles en %	-	12.0
Vacío (kPa)	13.54	-

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

El producto no debe contener microorganismos patógenos, toxinas microbianas, ni otras sustancias tóxicas que puedan afectar la salud del consumidor o provocar deterioro del producto.

Características	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

El producto no deberá contener ningún contaminante químico en cantidades que puedan representar un riesgo para la salud. Los límites máximos para estos contaminantes quedan sujetos a lo que establezca la Secretaría de Salud. **CODEX STAN 193-1995, enmendada en 2019.**

Contaminantes	Límite Máximo
Plomo (Pb)	1.0 mg/kg
Cadmio (Cd)	0.2 mg/kg
Arsénico	1.0 mg/kg

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña.

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el Diario Oficial de la Federación.

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y/o COFEPRIS que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones

óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El envase debe estar fabricado de material sanitario, inocuo y resistente, que no reaccione con el alimento o altere sus características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales. Elaborado con diferentes capas plásticas que permitan la estabilidad del producto a temperatura ambiente, por el tiempo establecido de vida de anaquel requerida.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 800 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se en encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

CODEX STAN 193-1995, enmendada 2019	Norma general del CODEX para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos.
NMX-F-028-1981	Alimentos para humanos. Chícharos envasados. Foods for humans. Canned peas. Normas mexicanas. Dirección general de normas.
NMX-F-112-NORMEX-2010	Método de prueba para la determinación de sólidos solubles por lectura refracto métrica en productos derivados de las frutas.
NMX-F-144-1978	Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados.
NMX-F-150-S-1981	Alimentos para humanos. Determinación de cloruro de sodio en salmuera.

NMX-F-309-NORMEX-2001	Determinación de benzoatos, Salicilatos y Sorbatos en alimentos.
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NMX-F-317-NORMEX-2013	Determinación de pH en alimentos.
NMX-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierres herméticos 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.
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS QUE COMPONEN LA PARTIDA 2 CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA "ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD FRÍA"

BRIK DE 250 ml DE LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA NATURAL

DESCRIPCIÓN

Es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos de ultrapasteurización u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogenización, estandarización u otras siempre y cuando no contaminen el producto y cumpla con las especificaciones de su denominación comercial de los diferentes tipos de leche establecidas en la NOM-155-SCFI-2012.

Está deberá estar ultrapasteurizada de acuerdo con lo establecido por la NOM-243-SSA1-2010. Leche ultrapasteurizada es aquella a la cual a través de un tratamiento térmico se somete a una relación de temperatura tiempo, de 135- 149 °C por 2 a 8 segundos, garantizando de tal manera la esterilidad comercial y un envasado aséptico.

COMPOSICIÓN

Leche entera líquida ultrapasteurizada, vitamina A y Vitamina D.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico del producto, blanco cremoso.
Olor	Característico de la leche fresca, no debe presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Agradable y característico de la de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Agradable, líquido homogéneo en color y consistencia, no deberá presentar aglomeraciones proteínicas ni grasas o formación de grumos, no mostrará precipitaciones, ni separación de grasa, ni sedimentos.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite Mínimo	Límite Máximo
Contenido Neto	250 ml	
Proteína (%)	30.0	-

Caseína (%) expresada en sólidos no grasos	24.0	-
Grasa Butírica (g/l)	30	
Acidez (expresada como ácido láctico) g/l	1.3	1.7
Solidos no grasos g/L	83	-
Lactosa g/L	43	52
Sodio	-	299
Punto crioscópico	-0.499°C (-0.520°H)	-0.529°C (-0.550°H)
Densidad a 15 °C, g/ml	1.029	-
Calcio mg/250 ml	270	-
VITAMINA A	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)	
VITAMINA D	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)	

PRUEBAS DE AUTENTICIDAD DE LA LECHE

- Perfil de Ácidos Grasos de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche
- Perfil de Esteroles de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche
- Perfil de proteínas de leche descremada por electroforesis capilar-típico de la leche. Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m). Como mínimo 30% (m/m) que la leche debe contener como proteína, al menos el 80% deberá ser caseína.
- Detección de polvos lácteos añadidos a leche descremada por electroforesis capilar-Negativo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismos	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de cualquier materia extraña. Ausencia de insectos enteros, fragmentos de insectos, pelos de roedor y cualquier materia extraña que se encuentre en la cantidad de ml que contenga el envase analizado.

ADITIVOS

Cualquier substancia permitida por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias para favorecer los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, incluyendo los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminante	Límite Máximo
Arsénico	0.2 mg/kg
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Aflatoxina M_1	0.5 µg/L

INHIBIDORES BACTERIANOS EN LECHE

PRODUCTO	Límites
Derivados Clorados	Negativo
Sales Cuaternarias de amonio	Negativo
Oxidantes	Negativo
Formaldehído	Negativo
Antibióticos	Negativo

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo de 4 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.
El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE
Caja de un material resistente, de un calibre suficiente para resistir el peso del producto, inocuo, sin la presencia de cualquier otro material u olor extraño, que garantice la estabilidad del producto, evite su contaminación y no altere su calidad ni sus especificaciones sensoriales. Los sellos del empaque deberán ser lo suficientemente resistentes para evitar fugas.

EMBALAJE
El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

La caja que integre los productos debe llevar el logotipo y la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa"; además, a fin de identificar cada periodo de distribución la caja deberá venir identificada con un pequeño cuadro que defina por medio de colores cada periodo diferente de distribución a los DIF municipales. El diseño de la caja deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

El recipiente o caja tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas ajustándose exactamente al espacio ocupado por los productos que integran el paquete de insumos, sin dejar espacios vacíos o huecos, que con el movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

Con la finalidad de no generar desconfianza en la población beneficiada, la caja que contiene el paquete de insumos se deberá entregar perfectamente cerrada o sellada, para ello el tipo de sello que se elija debe ser resistente de tal forma que soporte los procesos de transporte,

carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

Asimismo, el insumo deberá contener las leyendas de conservación indicadas en el numeral 9 de la NOM-243-SSA1-2010, por ejemplo: "Consérvese en un lugar fresco y seco", "Una vez preparado el producto, manténgase o consérvese en refrigeración" o cualquier otra equivalente.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 250 ml; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". Deberá incluir la leyenda "Manténgase en refrigeración" El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los códigos de limpieza establecidos, además de contar con la certidumbre de que no se encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante todo el proceso productivo, en lo referente a la calidad, con las especificaciones que se estipulan en las siguientes Normas:

- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada EN LO QUE IMPLIQUE EL MANEJO DE ALIMENTOS EN SUS INSTALACIONES, TRANSPORTE Y MANIPULACIÓN DURANTE SU DISTRIBUCIÓN. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSCC 22000 que asegure que su sistema de gestión de calidad e inocuidad está validado.

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 la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de manufactura y sobre todo almacenamiento y transporte del producto considerado en la presente licitación.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presenter roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas oevidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo 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.

NORMAS DE REFERENCIA

NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
NOM-155-SCFI-2012	Leche, fórmula láctea y producto lácteo combinado — Denominaciones, Especificaciones fisicoquímicas, Información comercial y Métodos de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos.
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	

CEREAL INTEGRAL TIPO TABLETA DE AVENA, AMARANTO Y CACAHUATE CON INULINA DE AGAVE

DESCRIPCIÓN

Cereal integral elaborado a partir de granos comestibles con una mezcla compacta de harina integral de AVENA, harina integral de amaranto, harina de CACAHUATE, azúcar, fortificación de vitaminas C, E, Zinc y otros aditivos. Los cereales integrales se emplean 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, Preparado mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN

Harina integral de avena, cacahuate tostado molido, harina integral de amaranto, maltodextrina, azúcares añadidos (azúcar), inulina de agave, lecitina de soya, sal yodada, sabor vainilla natural, vitaminas C, E, zinc.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto. Forma cilíndrica compacta, Aspecto fresco.
Color	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto. Sin presentaráreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales y oleaginosa que contiene, ligeramente dulce, agradable, sin presentar olores extraños o desagradables, como rancio, húmedo o viejo.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales y oleaginosa con notas de vainilla, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extrañoscomo rancio o viejo.
Consistencia	Suave, granular.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	**Límite**
Contenido neto	30 g
Humedad	Máximo 5%
Calorías en 30 gramos	Máximo 144 kcal
Proteína	Mínimo 10%
Azúcares añadidos totales en 30 gramos	Máximo 3.59 g (Máximo 9.99% de las kcal del producto).

Carbohidratos en 30 gramos	Mínimo 14.69 g
Grasas Totales en 30 gramos	Máximo 5.6 g Máximo 35 % de las calorías totales del insumo
Grasas Saturadas en 30 gramos	Máximo 1.59 g (Máximo 9.99% de las kcal del producto).
Ácidos Grasos Trans	Máximo 0.15 g (Máximo 0.99% de las kcal del producto).
Fibra dietética en 30 gramos	Mínimo 1.8 g (>10 % de IDR)
Cenizas	Máximo 2%
Sodio en 30 g	Máximo 89.7 mg
Índice de peróxidos meq de peróxido por kg (cacahuate)	Máximo 5 meq/kg
Vitamina C	Mínimo el 40% del VNR por porción
Vitamina E	Mínimo el 40% del VNR por porción
Zinc	Mínimo el 40% del VNR por porción

**Perfil de azúcares

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	**Límite Máximo**
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/ g

MATERIA EXTRAÑA

El producto deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES	**Límite Máximo**
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	15 µg/kg

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el Diario Oficial de la Federación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Cereal integral tipo tableta de avena, amaranto y cacahuate con inúlina.
Contenido individual	30 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.

Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	• Hecho en México • No negociable • Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" • Leyenda precautoria de alérgenos. • Imagen oficial del plato del bien comer. • *Según la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. • Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. • Recomendación saludable. • Recomendación de almacenaje y conservación.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio
Número de lote y fecha de caducidad	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio y en embalaje.
Logotipo	• Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. • Logotipo del SEDIF. • Logotipo del Gobierno del Estado. • Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. • Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.

Declaración nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados–Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO MÁXIMO PUEDE CONTENER UN SELLO DE ADVERTENCIA.

La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6 y 7 del índice de la norma en mención.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo 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.

REFERENCIAS

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados – contenido neto - tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas-Información comercial y sanitaria.

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.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Norma Del Codex Para El Maní Codex Stan 200-1995. Enmendada 2019	
Valores de referencia tomados de la Norma Mexicana NMX-F-006-1983 "Alimentos – Galletas"	
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud.	
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.	
Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario vigente.	

BARRA DE CEREALES INTEGRALES (AVENA, ARROZ, MAÍZ Y AMARANTO) ARANDANO SIN AZÚCAR AÑADIDA, SABOR VAINILLA 30 g.

DESCRIPCIÓN

Producto elaborado a partir de granos comestibles por aglomeración a base de avena, cereal integral de arroz, maíz; amaranto reventado con arándanos deshidratados 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; aglomeradas sin uso de azúcares añadidos, sabor vainilla. Preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN

Avena en hojuela, cereal integral (arroz, maíz), amaranto reventado, jarabe sin azúcar añadida, goma de acacia, arándano deshidratado, agar agar, extracto de vainilla natural.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto. Aspecto fresco. Su dureza no debe ser excesiva.
Color	De dorado a beige claro, ligeramente dorado, característico de los cereales, con fragmentos 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, ligeramente 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.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite
Contenido neto	30 g
Humedad	Máximo 12%
Calorías en 30 gramos	Máximo 82.2 kcal
Proteína	Mínimo 9%
Azúcares añadidos en 30 gramos	Máximo 2.05 g (Máximo 9.99% de las kcal del producto).
Carbohidratos en 30 gramos	Máximo 15.0 g
Grasas Totales en 30 gramos	Máximo 3.19 g Máximo 35% de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas en 30 gramos	Máximo 0.91 g (Máximo 9.99% de las kcal del producto).
Ácidos Grasos Trans en 30 gramos	Máximo 0.09 g (Máximo 0.99% de las kcal del producto).
Fibra dietética en 30 gramos	Mínimo 1.8 g (>10 % de IDR)
Cenizas	Máximo 2%
Sodio en 30 gramos	Máximo 89.7 mg

** Perfil de azúcares.

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/ g

MATERIA EXTRAÑA

El producto deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el Diario Oficial de la Federación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Barra de cereales integrales (avena, arroz, maíz, amaranto) arándano, sin azúcar añadida, sabor vainilla.
Contenido individual	30 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.

Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.

Leyenda	• Hecho en México • No negociable • Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" • Leyenda precautoria de alérgenos. • Imagen oficial del plato del bien comer. • *Según la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. • Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. • Recomendación saludable. • Recomendación de almacenaje y conservación.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	• En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio
Número de lote y fecha decaducidad Logotipo	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio y en embalaje. • Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. • Logotipo del SEDIF. • Logotipo del Gobierno del Estado. • Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. • Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Declaración nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados–Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER SELLOS DE ADVERTENCIA.

La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6 y 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de 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.

REFERENCIAS

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados –contenido neto- tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas-Información comercial y sanitaria.
NOM-086-SSA1-1994	Bienes y servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
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

NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Norma Mexicana NMX-F-006-1983 "Alimentos – Galletas"	
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud.	
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.	
Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2021.	
FSSC 22000 Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria.	

CEREAL INTEGRAL TIPO ARROZ (MAÍZ, ARROZ, AMARANTO) SABOR VAINILLA (30g.) CON FRESAS (20 g.) Y ALMENDRAS (10 g.)

DESCRIPCIÓN

Cereal tipo arroz elaborado fundamentalmente a partir de granos comestibles integrales (maíz, arroz, amaranto), extruidos, 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, combinados con fresas en cubos y trozos de ALMENDRAS. Preparado mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN

Cereal integral tipo arroz (harina integral de maíz, harina integral de arroz, harina integral de amaranto, azúcares añadidos (azúcar), sal yodada, sabor vainilla natural) (30 g), fresa (20 g) y ALMENDRAS (10 g).

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto. Cereal tipo arroz, cubos de fresa con trozos de ALMENDRAS.
Color	Típico de los cereales de beige claro a marfil, fruta rosa oscuro a roja, característico de las fresas y oleaginosa con cutícula café marrón e interior beige. Sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales, fruta y oleaginosa que contiene, ligeramente dulce, agradable, sin presentar olores extraños o desagradables, como rancio, húmedo o viejo.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales, frutas y oleaginosa con notas frutales, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite
Contenido neto	60 g
Humedad	Máximo 12%
Calorías en 100 gramos	Máximo 530 kcal
Proteína	Mínimo 8%

Azúcares añadidos totales en 100 gramos	Máximo 13.23 g (Máximo 9.99% de las kcal del producto).
Carbohidratos en 30 gramos	Mínimo 14.69 g
Grasas Totales en 100 gramos	Máximo 20.61 g Máximo 35 % de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas en 100 gramos	Máximo 5.88 g (Máximo 9.99% de las kcal del producto).
Ácidos Grasos Trans en 100 gramos	Máximo 0.58 g (Máximo 0.99% de las kcal del producto).
Fibra dietética en 100 gramos	Mínimo 6.0 g
Cenizas	Máximo 2%
Sodio en 100 gramos	Máximo 299 mg
Índice de peróxidos meq de peróxido por kg (cacahuate)	Máximo 70 meq/kg

**Perfil de azúcares
Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/ g

MATERIA EXTRAÑA

El producto deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	15 µg/kg

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el Diario Oficial de la Federación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Cereal integral tipo arroz (maíz, arroz, amaranto), sabor vainilla con fresas y almendras.
Contenido individual	60 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.

Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.

Leyenda	• Hecho en México • No negociable • Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" • Leyenda precautoria de alérgenos. • Imagen oficial del plato del bien comer. • *Según la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. • Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. • Recomendación saludable. • Recomendación de almacenaje y conservación.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio
Número de lote y fecha de caducidad Logotipo	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio y en embalaje. • Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. • Logotipo del SEDIF. • Logotipo del Gobierno del Estado. • Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. • Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Declaración nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados–Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO MÁXIMO PUEDE CONTENER UN SELLO DE ADVERTENCIA.

La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6 y 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente alas 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.

REFERENCIAS

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados –contenido neto- tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas-Información comercial y sanitaria.
NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.

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.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud.	
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.	
Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario vigente.	
FSSC 22000 Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria.	

CEREAL INTEGRAL TIPO HOJUELA (MAÍZ, ARROZ, AVENA) (30 g.) CON PIÑA (20g) Y ALMENDRAS (10 g.)

DESCRIPCIÓN

Cereal tipo hojuela elaborado con cereales integrales (maíz, arroz, AVENA), extruido, 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, combinados con piña y trozos de ALMENDRAS, preparado mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN

Cereal integral tipo hojuela (harina integral de maíz, harina integral de arroz, harina integral de AVENA, azúcar, sal yodada, sabor vainilla natural) (30 g), piña (20 g) y trozos de ALMENDRAS (10 g).

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto, forma de hojuela extruida compacta para el cereal, trozos de ALMENDRAS y trozos o cubos de piña. Aspecto fresco.
Color	Hojuelas de amarillo dorado a café dorado, con trozos de ALMENDRAS con cutícula café-marrón y con interior beige y fragmentos color amarillo característicos de la piña, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales, fruta y oleaginosa que contiene, ligeramente dulce, agradable, sin presentar olores extraños o desagradables, como rancio o viejo.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales y fruta con oleaginosas con notas frutales, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite
Contenido neto	60 g
Humedad	Máximo 8%

Calorías	Máximo 530 Kcal
Proteína	Mínimo 8%
Azúcares añadidos totales en 100 gramos	Máximo 13.23 g (Máximo 9.99% de las kcal del producto).
Carbohidratos en 30 gramos	Mínimo 14.69 g
Grasas Totales en 100 gramos	Máximo 20.61 g Máximo 35 % de las calorías totales del insumo
Grasas saturadas en 100 gramos	Máximo 5.88 g (Máximo 9.99% de las kcal del producto).
Ácidos Grasos Trans en 100 gramos	Máximo 0.58 g (Máximo 0.99% de las kcal del producto).
Fibra dietética en 100 gramos	Mínimo 6.0 g (>10 % de IDR)
Cenizas	Máximo 2%
Sodio en 100 gramos	Máximo 299 mg
Índice de peróxidos meq de peróxido / kg	Máximo 70

**Perfil de azúcares
Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Máximo 10,000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/ g

MATERIA EXTRAÑA

El producto deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	15 µg/kg

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el Diario Oficial de la Federación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Cereal integral tipo hojuela (maíz, arroz, avena), con piña y almendras.
Contenido individual	60 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.

Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.

Leyenda	• Hecho en México • No negociable • Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" • Leyenda precautoria de alérgenos. • Imagen oficial del plato del bien comer. • *Según la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. • Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. • Recomendación saludable. • Recomendación de almacenaje y conservación.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio
Número de lote y fecha de caducidad Logotipo	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio y en embalaje. • Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. • Logotipo del SEDIF. • Logotipo del Gobierno del Estado. • Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. • Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Declaración nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados–Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO MÁXIMO PUEDE CONTENER UN SELLO DE ADVERTENCIA.

La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6 y 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo 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.

REFERENCIAS

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados –contenido neto- tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas-Información comercial y sanitaria.
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.

NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud.	
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.	
Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario 2021.	
FSSC 22000 Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria.	

GALLETAS INTEGRALES EN FORMA DE ANIMALITOS CON CACAO 30 g.

DESCRIPCIÓN

Producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de harina de trigo u otros cereales obtenidos de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y sus otros constituyentes, grasas, aceites comestibles o sus mezclas y agua, sin relleno, adicionada con cacao, sometida a proceso de amasado o batido, y otros procesos como fermentación, modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación en forma de animalitos, caracterizado por su bajo contenido en agua. Aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN

Harina integral de trigo, salvado de trigo, grasa vegetal parcialmente hidrogenada, azúcar, aceite vegetal comestible, cacao en polvo, jarabe de alta fructosa, lecitina de soya, sal yodada, bicarbonato de amonio, etc.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Café dorado oscuro, característico del producto. Sin presentar áreas negras por quemaduras o blancas por falta de cocción.
Olor	Típico de los cereales que contiene, ligeramente dulce y a chocolate, agradable, sin presentar olores extraños o desagradables, como rancio o viejo.
Apariencia/ aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto. Forma de animalitos. Su dureza no debe ser excesiva. Aspecto fresco.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales con notas de cacao, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite
Contenido neto	30 g
Humedad	Máximo 8%
Calorías en 30 gramos	Máximo 150 kcal

Proteína	Mínimo 8%
Azúcares totales**	Reportar
Azúcares añadidos totales en 30 gramos	Máximo 3.74 g Máximo 9.99% de las kcal totales del insumo
Carbohidratos en 30 gramos	Mínimo 14.69 g
Grasas totales en 30 gramos	Máximo 5.83 g Máximo 35% de las kcal del insumo.
Grasas Saturadas en 30 gramos	Máximo 1.66 g Máximo 9.99% de las kcal totales del insumo
Ácidos Grasos Trans en 30 gramos	Máximo 0.16 g Máximo 0.99% de las kcal totales del insumo
Fibra dietética en 30 gramos	Mínimo 1.8 g / 30 g
Cenizas	Máximo 2%
Sodio en 30 gramos	Máximo 89.7 mg
Índice de peróxidos (meq/kg)	Máximo 9

** Perfil de azucares.
Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	Máximo 3,000 UFC/g
Hongos y levaduras	10 UFC/g
Coliformes totales	< 10 UFC/ g

MATERIA EXTRAÑA

El producto deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

Aflatoxinas	20 µg/kg

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el Diario Oficial de la Federación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Galletas integrales en forma de animalitos con cacao.
Contenido individual	30 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.

Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto Leyenda	Comercial. • Hecho en México • No negociable • Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" • Leyenda precautoria de alérgenos. • Imagen oficial del plato del bien comer. • *Según la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. • Leyenda con el nombre del programa del que forma parte elalimento. • Recomendación saludable. • Recomendación de almacenaje y conservación.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de gradoalimenticio
Número de lote y fecha decaducidad Logotipo	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de gradoalimenticio y en embalaje. • Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. • Logotipo del SEDIF. • Logotipo del Gobierno del Estado. • Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. • Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.

Declaración nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados–Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO MÁXIMO PUEDE CONTENER UN SELLO DE ADVERTENCIA.

La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6 y 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo 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.

REFERENCIAS

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados –contenido neto- tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas-Información comercial y sanitaria.
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.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Norma Mexicana NMX-F-006-1983 "Alimentos – Galletas"	
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud.	
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.	
Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario vigente.	
FSSC 22000 Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria.	

TOSTADITAS DE ARROZ SABOR VAINILLA 30 G.

DESCRIPCIÓN

Se denomina tostada al producto elaborado a partir de la expansión de almidones del grano integral de arroz, saborizado con extracto de vainilla natural, sometido a un proceso de horneado o deshidratado, hasta obtener una consistencia rígida y crujiente. El producto no deberá ser adicionado de grasa durante su proceso de elaboración. Los cereales integrales se emplean 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, preparado mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN

Arroz integral, alulosa, extracto de vainilla natural.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto. Forma circular. Aspecto fresco.
Color	De blanco a beige, con ligeras tonalidades cafés o amarillas, característico del producto. Sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales que contiene, ligeramente dulce, agradable con notas de vainilla, sin presentar olores extraños o desagradables, como rancio, húmedo o viejo.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales con notas de vainilla, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite
Contenido neto	30 g
Humedad	Máximo 8%
Calorías en 30 gramos	Máximo 105 kcal
Proteína	Mínimo 8%

Azúcares añadidos totales en 30 gramos	Máximo 2.62 g (Máximo 9.99% de las kcal del producto).
Grasas Totales en 30 gramos	Máximo 4.08 g Máximo 35% de las calorías totales del insumo
Fibra dietética (%)	Mínimo 6.0
Cenizas	Máximo 2%
Sodio en 30 gramos	Máximo 89.7 mg

**Perfil de azúcares
Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	3,000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/ g

MATERIA EXTRAÑA
El producto deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg
Aflatoxinas	12 µg/kg

ADITIVOS
Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el Diario Oficial de la Federación.

VIDA DE ANAQUEL
El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas,

microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Tostaditas de arroz sabor vainilla.
Contenido individual	30 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información

	adicional como vitaminas y minerales. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	• Hecho en México • No negociable • Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" • Leyenda precautoria de alérgenos. • Imagen oficial del plato del bien comer. • *Según la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. • Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. • Recomendación saludable. • Recomendación de almacenaje y conservación.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio

importador	
Número de lote y fecha de caducidad	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio y en embalaje.
Logotipo	• Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. • Logotipo del SEDIF. • Logotipo del Gobierno del Estado. • Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. • Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Declaración nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados–Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO MÁXIMO PUEDE CONTENER UN SELLO DE ADVERTENCIA.

La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6 y 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.

Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo 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.

REFERENCIAS

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados – contenido neto - tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas- Información comercial y sanitaria.
NOM-187-SSA1/SCFI-2002	Productos y servicios. Masa, tortillas, tostadas y harinas preparadas para su elaboración y establecimientos donde se procesan. Especificaciones sanitarias. Información comercial. Métodos de prueba.
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.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud.	
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.	
Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario vigente.	
FSSC 22000 Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria.	

SEMILLA DE GIRASOL

DESCRIPCIÓN

Se denomina semilla de girasol a las semillas comestibles de los aquenios del girasol, las cuáles son peladas completamente obteniendo frutos comestibles limpios, sanos y como oleaginosas presentan los siguientes beneficios: es una fuente de ácidos grasos, es rica en minerales como zinc, fósforo, potasio, magnesio, calcio; ayuda a mejorar la apariencia de cabello y piel, baja los niveles de colesterol, es un potente antioxidante, favorece la sensación de saciedad y es depurativa.

COMPOSICIÓN

Semilla de girasol.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Aspecto fresco, tamaño uniforme.
Color	Verde oliva, grisáceo, característico de la oleaginosa empleada, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.
Olor	Característico de la oleaginosa empleada, sin presentar olor a rancidez, humedad o fermentado o desagradables.
Sabor	Característico de la oleaginosa empleada, exento de sabores a extraños como humedad o rancidez.
Consistencia	Crujiente.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite
Contenido neto	10 g
Humedad	Máximo 7%
Calorías en 100 gramos	Máximo 600 Kcal
Proteína	Mínimo 20%
Sodio	Máximo 89.7 mg/ 30 g de producto
Índice de peróxidos	Máximo 70 meq/kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g

Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/ g
Coliformes fecales (E. Coli)	Ausente
Salmonella spp	Ausente en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausente

MATERIA EXTRAÑA

El producto deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg / kg
Arsénico	0.2 mg / kg
Mercurio	0.01 mg/ kg
Aflatoxinas	15 µg/kg

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el Diario Oficial de la Federación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El

control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Semilla de girasol.
Contenido individual	10 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	• Hecho en México • No negociable • Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" • Leyenda precautoria de alérgenos. • Imagen oficial del plato del bien comer. • *Según la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. • 6. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. • Recomendación saludable. • Recomendación de almacenaje y conservación.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio
Número de lote y fecha de caducidad	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio y en embalaje.
Logotipo	• Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. • Logotipo del SEDIF. • Logotipo del Gobierno del Estado. • Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. • Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.

Declaración nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados–Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER SELLOS DE ADVERTENCIA.

La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6 y 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo 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.

REFERENCIAS

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados –contenido neto- tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.

NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas-Información comercial y sanitaria.
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.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud.	
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.	
Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario vigente.	
FSSC 22000 Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria.	

CACAHUATE TOSTADO (10 g.)

DESCRIPCIÓN

Se denomina cacahuate al fruto comestible limpio y sano perteneciente a la familia de las fabáceas, es una oleaginosa que tiene un alto contenido de proteína, fibra, vitaminas, minerales, antioxidantes, fósforo, calcio y aceites vegetales, libre de colesterol que constituye grasas saludables que se pueden consumir para favorecer la presión arterial del cuerpo.

COMPOSICIÓN

Cacahuate tostado.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Aspecto fresco, tamaño uniforme.
Color	De beige a café para los cacahuates, característico de la oleaginosa empleada, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.
Olor	Característico del cacahuate, sin presentar olor a rancidez, humedad o fermentado o desagradables.
Sabor	Característico del cacahuate, exento de sabores a extraños como humedad o rancidez.
Consistencia	Crujiente.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	**Límite**
Contenido neto	10 g
Humedad	Máximo 9%
Calorías en 100 gramos	Máximo 580 Kcal
Proteína	Mínimo 22%
Sodio	Máximo 89.7 mg/30 g de producto
Índice de peróxidos (cacahuate)	Máximo 5 meq/kg

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	**Límite Máximo**
Mesofílicos aerobios	5,000 UFC/g
Hongos y levaduras	200 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/ g

Coliformes fecales (E. Coli)	Ausente
Salmonella spp	Ausente en 25 g
Staphylococcus aureus	Ausente

MATERIA EXTRAÑA

El producto deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES	Límite Máximo
Plomo	0.5 mg / kg
Arsénico	0.2 mg / kg
Mercurio	0.01 mg / kg
Aflatoxinas	15 µg / kg

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el Diario Oficial de la Federación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Cacahuate tostado.
Contenido individual	10 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.

Leyenda	• Hecho en México • No negociable • Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" • Leyenda precautoria de alérgenos. • Imagen oficial del plato del bien comer. • *Según la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. • 6. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. • Recomendación saludable. • Recomendación de almacenaje y conservación.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio
Número de lote y fecha de caducidad Logotipo	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio y en embalaje. • Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. • Logotipo del SEDIF. • Logotipo del Gobierno del Estado. • Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. • Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Declaración nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados–Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER SELLOS DE ADVERTENCIA.

La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6 y 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de plagas.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de plagas.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo 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.

REFERENCIAS

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados –contenido neto- tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas- Información comercial y sanitaria.
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.

NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidaso suplementos alimenticios.
Codex Stan 200-1995.	Norma del Codex para el Maní

Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud.

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.

Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario vigente.

FSSC 22000 Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria.

MANGO DESHIDRATADO (20 g.)

DESCRIPCIÓN

El mango, es el nombre de las frutas de varias especies de árboles del género Manguífera, de pulpa carnosa y dulce, para deshidratarlo es necesario someter el producto fresco, sano y limpio, entero o dividido, con madurez apropiada, a procesos en los que se le elimina parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azucares, grasas o sal. Mango preparado mediante procesos físicos, apto para ser consumido directamente.

COMPOSICIÓN

Mango.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Cubos de aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos. Sin presentar dureza excesiva.
Color	Característico de la fruta empleada amarillo-anaranjado para el mango libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presentar olor a rancidez o fermentado u otro olor extraño o desagradable.
Sabor	Característico del mango, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.
Consistencia	Trozos de consistencia firme.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite
Contenido neto	20 g
Humedad	Máximo 16%
Calorías en 100 gramos	Máximo 320 Kcal
Azúcares en 20 gramos**	Reportar
Sodio en 100 gramos	Máximo 299 mg

** Perfil de azucares.

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/ g

MATERIA EXTRAÑA

El producto deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES	Límite Máximo
Plomo	0.1 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el Diario Oficial de la Federación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Mango
Contenido individual	20 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	• Hecho en México • No negociable • Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" • Leyenda precautoria de alérgenos. • Imagen oficial del plato del bien comer. • *Según la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. • Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. • Recomendación saludable. • Recomendación de almacenaje y conservación.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio
Número de lote y fecha de caducidad	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio y en embalaje.
Logotipo	• Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. • Logotipo del SEDIF. • Logotipo del Gobierno del Estado. • Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. • Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.

Declaración nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados–Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER SELLOS DE ADVERTENCIA.

La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6 y 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a Las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de 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.

REFERENCIAS

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados –contenido neto- tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas-Información comercial y sanitaria.

NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CXS 193-1995 Enmendada en 2019.	Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud.	
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.	
Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario vigente.	
FSSC 22000 Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria.	
VALOR DE REFERENCIA CON BASE EN DATOS REGISTRADOS EN U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE AGRICULTURAL RESEARCH SERVICE, DISPONIBLE EN: https://fdc.nal.usda.gov/index.html	

MANZANA DESHIDRATADA (20 g.)

DESCRIPCIÓN

La manzana es el fruto del manzano (Pyrus malus L.), árbol de la familia de las rosáceas, para deshidratarla es necesario someter el producto fresco, sano y limpio, entero o dividido, con madurez apropiada, a procesos en los que se le elimina parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azucares, grasas o sal. Manzana preparada mediante procesos físicos, apta para ser consumida directamente.

COMPOSICIÓN

Manzana.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Cubos de aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos. Sin presentar dureza excesiva.
Color	Característico de la fruta empleada de beige a amarillo claro para la manzana, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presentar olor a rancidez o fermentado u otro olor extraño o desagradable.
Sabor	Característico de la manzana, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.
Consistencia	Trozos de consistencia firme.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	**Límite**
Contenido neto	20 g
Humedad	Máximo 3.5%
Calorías en 100 gramos	Máximo 320 Kcal
Azúcares en 20 gramos**	Reportar
Sodio en 100 gramos	Máximo 150 mg

** Perfil de azucares.

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/ g

MATERIA EXTRAÑA

El producto deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES	Límite Máximo
Plomo	0.1 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el Diario Oficial de la Federación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas.

En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Manzana
Contenido individual	20 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	• Hecho en México • No negociable • Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" • Leyenda precautoria de alérgenos. • Imagen oficial del plato del bien comer. • *Según la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. • Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. • Recomendación saludable. • Recomendación de almacenaje y conservación.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio
Número de lote y fecha de caducidad	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio y en embalaje.
Logotipo	• Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. • Logotipo del SEDIF. • Logotipo del Gobierno del Estado. • Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. • Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Declaración nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados–Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER SELLOS DE ADVERTENCIA.

La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6 y 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO 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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de 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.

REFERENCIAS

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados –contenido neto- tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas-Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CXS 193-1995 Enmendada en 2019.	Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos

Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud.
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.
Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario vigente.
FSSC 22000 Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria.
UNITED STATES STANDARDS FOR GRADES OF DEHYDRATED (LOW MOISTURE) APPLES EFFECTIVE DATE JULY 31, 1977.
Valor de referencia con base en datos registrados en U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE Agricultural Research Service, disponible en: https://fdc.nal.usda.gov/index.html

GUAYABA DESHIDRATADA (20 g.)

DESCRIPCIÓN

Las guayabas (Psidium) son un género de unas cien especies de árboles tropicales y árboles pequeños en la familia Myrtaceae, es el fruto del guayabo, comestible, de forma ovalada, parecido a una pera, y carne dulce y llena de semillas pequeñas, para deshidratarla es necesario someter el producto fresco, sano y limpio, entero o dividido, con madurez apropiada, a procesos en los que se le elimina parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales .El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azucares, grasas o sal. Guayaba preparada mediante procesos físicos, apta para ser consumida directamente.

COMPOSICIÓN

Guayaba.

CARACTERÍSTICAS QUE DEBE PRESENTAR EL PRODUCTO Y ANÁLISIS DE LABORATORIO QUE SE DEBEN REALIZAR PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DEL INSUMO

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto	Cubos de aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos. Sin presentar dureza excesiva.
Color	Característico de la guayaba, de amarillo oscuro a café claro para la guayaba, libre de manchas o daños causados por tratamientos térmicos, microorganismos o plagas.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presentar olor a rancidez o fermentado u otro olor extraño o desagradable.
Sabor	Característico de la guayaba, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.
Consistencia	Trozos de consistencia firme.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	**Límite**
Contenido neto	20 g
Humedad	Máximo 16%
Calorías en 100 gramos	Máximo 320 Kcal
Azúcares en 20 gramos**	Reportar
Sodio en 100 gramos	Máximo 150 mg

** Perfil de azucares.

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

CARACTERÍSTICAS	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	10,000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	< 30 UFC/ g

MATERIA EXTRAÑA

El producto deberá estar libre de fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

CONTAMINANTES	Límite Máximo
Plomo	0.1 mg / kg
Cadmio	0.1 mg / kg

ADITIVOS

Los permitidos por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, con sus modificaciones, incluyendo los no publicados en el Diario Oficial de la Federación.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 6 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Guayaba
Contenido individual	20 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1- 2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	• Hecho en México • No negociable • Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" • Leyenda precautoria de alérgenos. • Imagen oficial del plato del bien comer. • *Según la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. • 6. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte elalimento. • Recomendación saludable. • Recomendación de almacenaje y conservación.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de gradoalimenticio
Número de lote y fecha decaducidad	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de gradoalimenticio y en embalaje.
Logotipo	• Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. • Logotipo del SEDIF. • Logotipo del Gobierno del Estado. • Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. • Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.

Declaración nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados–Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER SELLOS DE ADVERTENCIA.

La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6 y 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

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 a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de 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.

REFERENCIAS

NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados –contenido neto- tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasadas-Información comercial y sanitaria.

NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CXS 193-1995 Enmendada en 2019.	Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos
Reglamento de control sanitario de productos y servicios. Secretaría de Salud.	
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.	
Lineamientos de la Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario vigente.	
FSSC 22000 Sistema de Certificación de Seguridad Alimentaria.	
VALOR DE REFERENCIA CON BASE EN DATOS REGISTRADOS EN U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE AGRICULTURAL RESEARCH SERVICE, DISPONIBLE EN: https://fdc.nal.usda.gov/index.html	

PLANOS MECÁNICOS

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO DE TODOS LOS PRODUCTOS QUE DEBE CUMPLIR EL PROVEEDOR

Una vez que firme el contrato deberá entregar el plano mecánico en formato editable con las siguientes características:

Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Imagen oficial del plato del bien comer. 6. *Según la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. 7. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 8. Recomendación saludable. 9. Recomendación de almacenaje y conservación.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio
Número de lote y fecha de caducidad	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio y en embalaje.
Logotipo	1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección

	General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Declaración nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales deetiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados–Información comercial y sanitaria.

La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

El SEDIF tiene máximo siete días hábiles para entregar al Proveedor los planos mecánicos con el diseño institucional a partir de la recepción de éstos.

Nota: el Proveedor debe considerar que el número de tintas a utilizar es de 5 a 8.

MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 2

CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN PARA EL PROGRAMA 1 CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA "ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD CALIENTE"

				05/06/23	26/06/23	07/10/23	14/08/23	11/09/23	16/10/23	
No.	Municipio	Beneficiarios	Paquetes de insumos mensual	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	6a. Entrega	Total
1	Acajete	1,200	120	240	120	240	240	120	240	1,200
2	Acatlán	991	99	198	99	198	198	99	199	991
3	Acayucan	2,326	233	466	233	466	466	233	462	2,326
4	Actopan	1,700	170	340	170	340	340	170	340	1,700
5	Acula	972	97	194	97	194	194	97	196	972
6	Acultzingo	1,600	160	320	160	320	320	160	320	1,600
7	Agua Dulce	240	24	48	24	48	48	24	48	240
8	Alpatláhuac	2,900	290	580	290	580	580	290	580	2,900
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	2,284	228	456	228	456	456	228	460	2,284
10	Altotonga	1,223	122	244	122	244	244	122	247	1,223
11	Alvarado	936	94	188	94	188	188	94	184	936
12	Amatitlán	2,658	266	532	266	532	532	266	530	2,658
13	Amatlán de los Reyes	719	72	144	72	144	144	72	143	719
14	Angel R. Cabada	1,723	172	344	172	344	344	172	347	1,723
15	La Antigua	2,061	206	412	206	412	412	206	413	2,061
16	Apazapan	2,073	207	414	207	414	414	207	417	2,073

17	Aquila	0	0	0	0	0	-	0	0	0
18	Astacinga	1,125	113	226	113	226	226	113	221	1,125
19	Atlahuilco	1,827	183	366	183	366	366	183	363	1,827
20	Atoyac	1,438	144	288	144	288	288	144	286	1,438
21	Atzacan	1,340	134	268	134	268	268	134	268	1,340
22	Atzalan	2,045	205	410	205	410	410	205	405	2,045
23	Ayahualulco	896	90	180	90	180	180	90	176	896
24	Banderilla	3,020	302	604	302	604	604	302	604	3,020
25	Benito Juárez	1,114	111	222	111	222	222	111	226	1,114
26	Boca del Río	1,848	185	370	185	370	370	185	368	1,848
27	Calcahualco	1,951	195	390	195	390	390	195	391	1,951
28	Camarón de Tejeda	2,078	208	416	208	416	416	208	414	2,078
29	Camerino Z. Mendoza	2,366	237	474	237	474	474	237	470	2,366
30	Carlos A. Carrillo	1,411	141	282	141	282	282	141	283	1,411
31	Carrillo Puerto	5,400	540	1,080	540	1,080	1,080	540	1,080	5,400
32	Castillo de Teayo	5,143	514	1,028	514	1,028	1,028	514	1,031	5,143
33	Catemaco	900	90	180	90	180	180	90	180	900
34	Cazones de Herrera	2,808	281	562	281	562	562	281	560	2,808
35	Cerro Azul	2,412	241	482	241	482	482	241	484	2,412
36	Chacaltiangui s	2,170	217	434	217	434	434	217	434	2,170
37	Chalma	1,997	200	400	200	400	400	200	397	1,997
38	Chiconamel	1,275	128	256	128	256	256	128	251	1,275
39	Chiconquiaco	2,370	237	474	237	474	474	237	474	2,370

40	Chicontepec	820	82	164	82	164	164	82	164	820
41	Chinameca	365	37	74	37	74	74	37	69	365
42	Chinampa de Gorostiza	693	69	138	69	138	138	69	141	693
43	Las Choapas	1,206	121	242	121	242	242	121	238	1,206
44	Chocamán	710	71	142	71	142	142	71	142	710
45	Chontla	1,484	148	296	148	296	296	148	300	1,484
46	Chumatlán	804	80	160	80	160	160	80	164	804
47	Citlaltépetl	493	49	98	49	98	98	49	101	493
48	Coacoatzintla	1,993	199	398	199	398	398	199	401	1,993
49	Coahuitlán	750	75	150	75	150	150	75	150	750
50	Coatepec	1,940	194	388	194	388	388	194	388	1,940
51	Coatzacoalcos	2,045	205	410	205	410	410	205	405	2,045
52	Coatzintla	1,028	103	206	103	206	206	103	204	1,028
53	Coetzala	892	89	178	89	178	178	89	180	892
54	Colipa	851	85	170	85	170	170	85	171	851
55	Comapa	1,889	189	378	189	378	378	189	377	1,889
56	Córdoba	5,359	536	1,072	536	1,072	1,072	536	1,071	5,359
57	Cosamaloapan de Carpio	2,931	293	586	293	586	586	293	587	2,931
58	Cosautlán de Carvajal	1,282	128	256	128	256	256	128	258	1,282
59	Coscomatepec	1,407	141	282	141	282	282	141	279	1,407
60	Cosoleacaque	339	34	68	34	68	68	34	67	339
61	Cotaxtla	3,634	363	726	363	726	726	363	730	3,634

62	Coxquihui	1,030	103	206	103	206	206	103	206	1,030
63	Coyutla	168	17	34	17	34	34	17	32	168
64	Cuichapa	1,412	141	282	141	282	282	141	284	1,412
65	Cuitláhuac	868	87	174	87	174	174	87	172	868
66	Emiliano Zapata	1,560	156	312	156	312	312	156	312	1,560
67	Espinal	260	26	52	26	52	52	26	52	260
68	Filomeno Mata	2,244	224	448	224	448	448	224	452	2,244
69	Fortín	652	65	130	65	130	130	65	132	652
70	Gutiérrez Zamora	815	82	164	82	164	164	82	159	815
71	Hidalgotitlán	758	76	152	76	152	152	76	150	758
72	El Higo	1,502	150	300	150	300	300	150	302	1,502
73	Huatusco	820	82	164	82	164	164	82	164	820
74	Huayacocotla	1,000	100	200	100	200	200	100	200	1,000
75	Hueyapan de Ocampo	632	63	126	63	126	126	63	128	632
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	270	27	54	27	54	54	27	54	270
77	Ignacio de la Llave	692	69	138	69	138	138	69	140	692
78	Ilamatlán	2,275	228	456	228	456	456	228	451	2,275
79	Isla	554	55	110	55	110	110	55	114	554
80	Ixcatepec	595	60	120	60	120	120	60	115	595
81	Ixhuacán de los Reyes	780	78	156	78	156	156	78	156	780
82	Ixhuatlán de Madero	750	75	150	75	150	150	75	150	750
83	Ixhuatlán del Café	1,000	100	200	100	200	200	100	200	1,000
84	Ixhuatlán del Sureste	570	57	114	57	114	114	57	114	570

85	Ixhuatlancillo	1,559	156	312	156	312	312	156	311	1,559
86	Ixmatlahuacan	2,200	220	440	220	440	440	220	440	2,200
87	Ixtaczoquitlán	768	77	154	77	154	154	77	152	768
88	Jalacingo	1,950	195	390	195	390	390	195	390	1,950
89	Jalcomulco	4,258	426	852	426	852	852	426	850	4,258
90	Jáltipan	1,859	186	372	186	372	372	186	371	1,859
91	Jamapa	742	74	148	74	148	148	74	150	742
92	Jesús Carranza	1,040	104	208	104	208	208	104	208	1,040
93	Jilotepec	2,213	221	442	221	442	442	221	445	2,213
94	José Azueta	3,430	343	686	343	686	686	343	686	3,430
95	Juan Rodríguez Clara	3,718	372	744	372	744	744	372	742	3,718
96	Juchique de Ferrer	2,200	220	440	220	440	440	220	440	2,200
97	Landero y Coss	1,889	189	378	189	378	378	189	377	1,889
98	Lerdo de Tejada	603	60	120	60	120	120	60	123	603
99	Magdalena	1,505	151	302	151	302	302	151	297	1,505
100	Maltrata	1,404	140	280	140	280	280	140	284	1,404
101	Manlio Fabio Altamirano	2,148	215	430	215	430	430	215	428	2,148
102	Mariano Escobedo	1,500	150	300	150	300	300	150	300	1,500
103	Martínez de la Torre	1,520	152	304	152	304	304	152	304	1,520
104	Mecatlán	2,103	210	420	210	420	420	210	423	2,103
105	Mecayapan	1,700	170	340	170	340	340	170	340	1,700
106	Medellín	475	48	96	48	96	96	48	91	475
107	Miahuatlán	1,152	115	230	115	230	230	115	232	1,152

108	Las Minas	1,056	106	212	106	212	212	106	208	1,056
109	Minatitlán	2,306	231	462	231	462	462	231	458	2,306
110	Misantla	512	51	102	51	102	102	51	104	512
111	Mixtla de Altamirano	668	67	134	67	134	134	67	132	668
112	Moloacán	1,862	186	372	186	372	372	186	374	1,862
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	714	71	142	71	142	142	71	146	714
114	Naolinco	7,651	765	1,530	765	1,530	1,530	765	1,531	7,651
115	Naranjal	940	94	188	94	188	188	94	188	940
116	Naranjos Amatlán	1,019	102	204	102	204	204	102	203	1,019
117	Nautla	3,538	354	708	354	708	708	354	706	3,538
118	Nogales	1,650	165	330	165	330	330	165	330	1,650
119	Oluta	523	52	104	52	104	104	52	107	523
120	Omealca	901	90	180	90	180	180	90	181	901
121	Orizaba	275	28	56	28	56	56	28	51	275
122	Otatitlán	1,542	154	308	154	308	308	154	310	1,542
123	Oteapan	701	70	140	70	140	140	70	141	701
124	Ozuluama de Mascareñas	1,514	151	302	151	302	302	151	306	1,514
125	Pajapan	1,050	105	210	105	210	210	105	210	1,050
126	Pánuco	1,155	116	232	116	232	232	116	227	1,155
127	Papantla	1,286	129	258	129	258	258	129	254	1,286
128	Paso de Ovejas	845	85	170	85	170	170	85	165	845
129	Paso del Macho	909	91	182	91	182	182	91	181	909

130	La Perla	1,228	123	246	123	246	246	123	244	1,228
131	Perote	3,245	325	650	325	650	650	325	645	3,245
132	Platón Sánchez	2,246	225	450	225	450	450	225	446	2,246
133	Playa Vicente	3,396	340	680	340	680	680	340	676	3,396
134	Poza Rica de Hidalgo	754	75	150	75	150	150	75	154	754
135	Pueblo Viejo	845	85	170	85	170	170	85	165	845
136	Puente Nacional	637	64	128	64	128	128	64	125	637
137	Rafael Delgado	806	81	162	81	162	162	81	158	806
138	Rafael Lucio	5,151	515	1,030	515	1,030	1,030	515	1,031	5,151
139	Los Reyes	3,613	361	722	361	722	722	361	725	3,613
140	Río Blanco	2,228	223	446	223	446	446	223	444	2,228
141	Saltabarranca	1,669	167	334	167	334	334	167	333	1,669
142	San Andrés Tenejapa	597	60	120	60	120	120	60	117	597
143	San Andrés Tuxtla	885	89	178	89	178	178	89	173	885
144	San Juan Evangelista	1,300	130	260	130	260	260	130	260	1,300
145	San Rafael	843	84	168	84	168	168	84	171	843
146	Santiago Sochiapan	573	57	114	57	114	114	57	117	573
147	Santiago Tuxtla	1,850	185	370	185	370	370	185	370	1,850
148	Sayula de Alemán	1,791	179	358	179	358	358	179	359	1,791
149	Sochiapa	1,561	156	312	156	312	312	156	313	1,561
150	Soconusco	1,021	102	204	102	204	204	102	205	1,021
151	Soledad Atzompa	534	53	106	53	106	106	53	110	534
152	Soledad de Doblado	1,894	189	378	189	378	378	189	382	1,894

153	Soteapan	1,334	133	266	133	266	266	133	270	1,334
154	Tamalín	943	94	188	94	188	188	94	191	943
155	Tamiahua	1,106	111	222	111	222	222	111	218	1,106
156	Tampico Alto	780	78	156	78	156	156	78	156	780
157	Tancoco	790	79	158	79	158	158	79	158	790
158	Tantima	2,571	257	514	257	514	514	257	515	2,571
159	Tantoyuca	1,102	110	220	110	220	220	110	222	1,102
160	Tatahuicapan de Juárez	593	59	118	59	118	118	59	121	593
161	Tatatila	4,270	427	854	427	854	854	427	854	4,270
162	Tecolutla	1,030	103	206	103	206	206	103	206	1,030
163	Tehuipango	549	55	110	55	110	110	55	109	549
164	Álamo Temapache	1,391	139	278	139	278	278	139	279	1,391
165	Tempoal	725	73	146	73	146	146	73	141	725
166	Tenampa	226	23	46	23	46	46	23	42	226
167	Tenochtitlán	2,500	250	500	250	500	500	250	500	2,500
168	Teocelo	2,939	294	588	294	588	588	294	587	2,939
169	Tepatlaxco	2,039	204	408	204	408	408	204	407	2,039
170	Tepetlán	1,535	154	308	154	308	308	154	303	1,535
171	Tepetzintla	1,710	171	342	171	342	342	171	342	1,710
172	Tequila	248	25	50	25	50	50	25	48	248
173	Texcatepec	405	41	82	41	82	82	41	77	405
174	Texhuacán	1,153	115	230	115	230	230	115	233	1,153
175	Texistepec	240	24	48	24	48	48	24	48	240

176	Tezonapa	400	40	80	40	80	80	40	80	400
177	Tierra Blanca	668	67	134	67	134	134	67	132	668
178	Tihuatlán	793	79	158	79	158	158	79	161	793
179	Tlachichilco	839	84	168	84	168	168	84	167	839
180	Tlacojalpan	1,357	136	272	136	272	272	136	269	1,357
181	Tlacolulan	42	4	8	4	8	8	4	10	42
182	Tlacotalpan	1,419	142	284	142	284	284	142	283	1,419
183	Tlacotepec de Mejía	2,089	209	418	209	418	418	209	417	2,089
184	Tlalixcoyan	1,654	165	330	165	330	330	165	334	1,654
185	Tlalnelhuayocan	2,010	201	402	201	402	402	201	402	2,010
186	Tlaltetela	2,091	209	418	209	418	418	209	419	2,091
187	Tlapacoyan	540	54	108	54	108	108	54	108	540
188	Tlaquilpa	226	23	46	23	46	46	23	42	226
189	Tlilapan	1,500	150	300	150	300	300	150	300	1,500
190	Tomatlán	1,598	160	320	160	320	320	160	318	1,598
191	Tonayán	629	63	126	63	126	126	63	125	629
192	Totutla	337	34	68	34	68	68	34	65	337
193	Tres Valles	648	65	130	65	130	130	65	128	648
194	Tuxpan	1,500	150	300	150	300	300	150	300	1,500
195	Tuxtilla	810	81	162	81	162	162	81	162	810
196	Ursulo Galván	1,595	160	320	160	320	320	160	315	1,595
197	Uxpanapa	1,450	145	290	145	290	290	145	290	1,450
198	Vega de Alatorre	1,709	171	342	171	342	342	171	341	1,709

199	Veracruz	758	76	152	76	152	152	76	150	758
200	Las Vigas de Ramírez	4,000	400	800	400	800	800	400	800	4,000
201	Villa Aldama	2,500	250	500	250	500	500	250	500	2,500
202	Xalapa	682	68	136	68	136	136	68	138	682
203	Xico	350	35	70	35	70	70	35	70	350
204	Xoxocotla	2,904	290	580	290	580	580	290	584	2,904
205	Yanga	5,287	529	1,058	529	1,058	1,058	529	1,055	5,287
206	Yecuatla	2,300	230	460	230	460	460	230	460	2,300
207	Zacualpan	1,100	110	220	110	220	220	110	220	1,100
208	Zaragoza	1,800	180	360	180	360	360	180	360	1,800
209	Zentla	1,300	130	260	130	260	260	130	260	1,300
210	Zongolica	800	80	160	80	160	160	80	160	800
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	1,020	102	204	102	204	204	102	204	1,020
212	Zozocolco de Hidalgo	3,324	332	664	332	664	664	332	668	3,324
	Almacen 20 de Noviembre	1,845	185	370	185	370	370	185	365	1,845
	TOTALES	**325,935**	**32,601**	**65,202**	**32,601**	**65,202**	**65,202**	**32,601**	**65,127**	**325,935**

CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN PARA EL PROGRAMA 1-A CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA "ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE"

		10/07/23	14/08/23	11/09/23	16/10/23	15/11/23	05/12/23	
No.	MUNICIPIO	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	6a. Entrega	TOTAL
1	Acajete	200						**200**
2	Acayucan	200						**200**
3	Acula	200						**200**
4	Agua Dulce	300						**300**
5	Amatitlán	200						**200**
6	Angel R. Cabada		500					**500**
7	Aquila				500			**500**
8	Astacinga	300						**300**
9	Atoyac				500			**500**
10	Banderilla			400				**400**
11	Camerino Z. Mendoza	300						**300**
12	Carlos A. Carrillo	200						**200**
13	Chacaltianguis	200						**200**
14	Chiconquiaco	200						**200**
15	Chocamán	300						**300**
16	Coatepec			400				**400**
17	Cosamaloapan de Carpio				500			**500**

18	Emiliano Zapata			300				**300**
19	Hidalgotitlán					600		**600**
20	El Higo			400				**400**
21	Huatusco	300						**300**
22	Huayacocotla	300						**300**
23	Ignacio de la Llave				500			**500**
24	Ilamatlán		300					**300**
25	Isla			400				**400**
26	Ixcatepec		300					**300**
27	Jáltipan	200						**200**
28	José Azueta	200						**200**
29	Maltrata		300					**300**
30	Medellín		300					**300**
31	Minatitlán					600		**600**
32	Mixtla de Altamirano					600		**600**
33	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río			400				**400**
34	Naolinco		300					**300**
35	Omealca			400				**400**
36	Orizaba				500			**500**
37	Otatitlán		300					**300**
38	Ozuluama de Mascareñas				500			**500**

39	Pánuco				500			500
40	Papantla				500			500
41	Paso del Macho				500			500
42	Perote			400				400
43	Platón Sánchez				500			500
44	Playa Vicente					600		600
45	Puente Nacional		300					300
46	Río Blanco					600		600
47	Saltabarranca	200						200
48	Santiago Tuxtla	200						200
49	Soconusco			400				400
50	Soledad Atzompa					600		600
51	Soledad de Doblado		300					300
52	Tamiahua		300					300
53	Tampico Alto	200						200
54	Tancoco		300					300
55	Tantima			400				400
56	Tatatila		300					300
57	Tenampa		300					300
58	Teocelo					600		600
59	Texcatepec		300					300

60	Texhuacán						500	**500**
61	Tihuatlán	200						**200**
62	Tlachichilco		300					**300**
63	Tlacojalpan	200						**200**
64	Tlacolulan			400				**400**
65	Tlacotalpan						600	**600**
66	Tlalixcoyan	200						**200**
67	Tlaltetela			300				**300**
68	Tlapacoyan						500	**500**
69	Totutla					600		**600**
70	Tres Valles	200						**200**
71	Tuxpan						400	**400**
72	Las Vigas de Ramírez						500	**500**
73	Xalapa						500	**500**
74	Xico			400				**400**
75	Yanga		300					**300**
76	Zacualpan						300	**300**
77	Zongolica						300	**300**
78	Zontecomatlán de López y Fuentes					200		**200**
79	20 DE NOV. XALAPA						1,548	**1,548**
	TOTALES	**5,000**	**5,000**	**5,000**	**5,000**	**5,000**	**5,148**	**30,148**

CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN PARA EL PROGRAMA 3 CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA "ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD FRÍA"

CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN DE BRIKS DE 250 ML. DE LECHE DESCREMADA

No.	Municipio	Beneficiarios	22/05/23 1a Entrega	05/06/23 2a. Entrega	19/06/23 3a Entrega	03/07/23 4a. Entrega	21/08/23 5a Entrega	11/09/23 6a. Entrega	09/10/23 7a. Entrega	06/11/23 8a. Entrega	Total
			21	9	19	21	27	21	20	24	162
1	Acajete	663	13,923	5,967	12,597	13,923	17,901	13,923	13,260	15,912	**107,406**
2	Acatlán	400	8,400	3,600	7,600	8,400	10,800	8,400	8,000	9,600	**64,800**
3	Acayucan	2183	45,843	19,647	41,477	45,843	58,941	45,843	43,660	52,392	**353,646**
4	Actopan	2451	51,471	22,059	46,569	51,471	66,177	51,471	49,020	58,824	**397,062**
5	Acula	503	10,563	4,527	9,557	10,563	13,581	10,563	10,060	12,072	**81,486**
6	Acultzingo	708	14,868	6,372	13,452	14,868	19,116	14,868	14,160	16,992	**114,696**
7	Agua Dulce	276	5,796	2,484	5,244	5,796	7,452	5,796	5,520	6,624	**44,712**
8	Alpatláhuac	636	13,356	5,724	12,084	13,356	17,172	13,356	12,720	15,264	**103,032**
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	491	10,311	4,419	9,329	10,311	13,257	10,311	9,820	11,784	**79,542**
10	Altotonga	2994	62,874	26,946	56,886	62,874	80,838	62,874	59,880	71,856	**485,028**
11	Alvarado	160	3,360	1,440	3,040	3,360	4,320	3,360	3,200	3,840	**25,920**
12	Amatitlán	176	3,696	1,584	3,344	3,696	4,752	3,696	3,520	4,224	**28,512**
13	Amatlán de los Reyes	155	3,255	1,395	2,945	3,255	4,185	3,255	3,100	3,720	**25,110**
14	Angel R. Cabada	186	3,906	1,674	3,534	3,906	5,022	3,906	3,720	4,464	**30,132**
15	La Antigua	892	18,732	8,028	16,948	18,732	24,084	18,732	17,840	21,408	**144,504**

16	Apazapan	1073	22,533	9,657	20,387	22,533	28,971	22,533	21,460	25,752	**173,826**
17	Aquila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
18	Astacinga	80	1,680	720	1,520	1,680	2,160	1,680	1,600	1,920	**12,960**
19	Atlahuilco	324	6,804	2,916	6,156	6,804	8,748	6,804	6,480	7,776	**52,488**
20	Atoyac	1284	26,964	11,556	24,396	26,964	34,668	26,964	25,680	30,816	**208,008**
21	Atzacan	63	1,323	567	1,197	1,323	1,701	1,323	1,260	1,512	**10,206**
22	Atzalan	590	12,390	5,310	11,210	12,390	15,930	12,390	11,800	14,160	**95,580**
23	Ayahualulco	677	14,217	6,093	12,863	14,217	18,279	14,217	13,540	16,248	**109,674**
24	Banderilla	725	15,225	6,525	13,775	15,225	19,575	15,225	14,500	17,400	**117,450**
25	Benito Juárez	330	6,930	2,970	6,270	6,930	8,910	6,930	6,600	7,920	**53,460**
26	Boca del Río	626	13,146	5,634	11,894	13,146	16,902	13,146	12,520	15,024	**101,412**
27	Calcahualco	737	15,477	6,633	14,003	15,477	19,899	15,477	14,740	17,688	**119,394**
28	Camarón de Tejeda	865	18,165	7,785	16,435	18,165	23,355	18,165	17,300	20,760	**140,130**
29	Camerino Z. Mendoza	407	8,547	3,663	7,733	8,547	10,989	8,547	8,140	9,768	**65,934**
30	Carlos A. Carrillo	1035	21,735	9,315	19,665	21,735	27,945	21,735	20,700	24,840	**167,670**
31	Carrillo Puerto	1854	38,934	16,686	35,226	38,934	50,058	38,934	37,080	44,496	**300,348**
32	Castillo de Teayo	1488	31,248	13,392	28,272	31,248	40,176	31,248	29,760	35,712	**241,056**
33	Catemaco	300	6,300	2,700	5,700	6,300	8,100	6,300	6,000	7,200	**48,600**
34	Cazones de Herrera	841	17,661	7,569	15,979	17,661	22,707	17,661	16,820	20,184	**136,242**
35	Cerro Azul	1620	34,020	14,580	30,780	34,020	43,740	34,020	32,400	38,880	**262,440**
36	Chacaltiangu is	627	13,167	5,643	11,913	13,167	16,929	13,167	12,540	15,048	**101,574**
37	Chalma	972	20,412	8,748	18,468	20,412	26,244	20,412	19,440	23,328	**157,464**
38	Chiconamel	706	14,826	6,354	13,414	14,826	19,062	14,826	14,120	16,944	**114,372**

39	Chiconquiaco	993	20,853	8,937	18,867	20,853	26,811	20,853	19,860	23,832	**160,866**
40	Chicontepec	1296	27,216	11,664	24,624	27,216	34,992	27,216	25,920	31,104	**209,952**
41	Chinameca	462	9,702	4,158	8,778	9,702	12,474	9,702	9,240	11,088	**74,844**
42	Chinampa de Gorostiza	71	1,491	639	1,349	1,491	1,917	1,491	1,420	1,704	**11,502**
43	Las Choapas	292	6,132	2,628	5,548	6,132	7,884	6,132	5,840	7,008	**47,304**
44	Chocamán	162	3,402	1,458	3,078	3,402	4,374	3,402	3,240	3,888	**26,244**
45	Chontla	405	8,505	3,645	7,695	8,505	10,935	8,505	8,100	9,720	**65,610**
46	Chumatlán	601	12,621	5,409	11,419	12,621	16,227	12,621	12,020	14,424	**97,362**
47	Citlaltépetl	936	19,656	8,424	17,784	19,656	25,272	19,656	18,720	22,464	**151,632**
48	Coacoatzintla	1800	37,800	16,200	34,200	37,800	48,600	37,800	36,000	43,200	**291,600**
49	Coahuitlán	1008	21,168	9,072	19,152	21,168	27,216	21,168	20,160	24,192	**163,296**
50	Coatepec	527	11,067	4,743	10,013	11,067	14,229	11,067	10,540	12,648	**85,374**
51	Coatzacoalcos	1800	37,800	16,200	34,200	37,800	48,600	37,800	36,000	43,200	**291,600**
52	Coatzintla	648	13,608	5,832	12,312	13,608	17,496	13,608	12,960	15,552	**104,976**
53	Coetzala	810	17,010	7,290	15,390	17,010	21,870	17,010	16,200	19,440	**131,220**
54	Colipa	30	630	270	570	630	810	630	600	720	**4,860**
55	Comapa	810	17,010	7,290	15,390	17,010	21,870	17,010	16,200	19,440	**131,220**
56	Córdoba	1850	38,850	16,650	35,150	38,850	49,950	38,850	37,000	44,400	**299,700**
57	Cosamaloapan de Carpio	2405	50,505	21,645	45,695	50,505	64,935	50,505	48,100	57,720	**389,610**
58	Cosautlán de Carvajal	770	16,170	6,930	14,630	16,170	20,790	16,170	15,400	18,480	**124,740**
59	Coscomatepec	181	3,801	1,629	3,439	3,801	4,887	3,801	3,620	4,344	**29,322**
60	Cosoleacaque	198	4,158	1,782	3,762	4,158	5,346	4,158	3,960	4,752	**32,076**

61	Cotaxtla	1466	30,786	13,194	27,854	30,786	39,582	30,786	29,320	35,184	**237,492**
62	Coxquihui	848	17,808	7,632	16,112	17,808	22,896	17,808	16,960	20,352	**137,376**
63	Coyutla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
64	Cuichapa	1458	30,618	13,122	27,702	30,618	39,366	30,618	29,160	34,992	**236,196**
65	Cuitláhuac	106	2,226	954	2,014	2,226	2,862	2,226	2,120	2,544	**17,172**
66	Emiliano Zapata	2406	50,526	21,654	45,714	50,526	64,962	50,526	48,120	57,744	**389,772**
67	Espinal	247	5,187	2,223	4,693	5,187	6,669	5,187	4,940	5,928	**40,014**
68	Filomeno Mata	576	12,096	5,184	10,944	12,096	15,552	12,096	11,520	13,824	**93,312**
69	Fortín	204	4,284	1,836	3,876	4,284	5,508	4,284	4,080	4,896	**33,048**
70	Gutiérrez Zamora	151	3,171	1,359	2,869	3,171	4,077	3,171	3,020	3,624	**24,462**
71	Hidalgotitlán	365	7,665	3,285	6,935	7,665	9,855	7,665	7,300	8,760	**59,130**
72	El Higo	729	15,309	6,561	13,851	15,309	19,683	15,309	14,580	17,496	**118,098**
73	Huatusco	270	5,670	2,430	5,130	5,670	7,290	5,670	5,400	6,480	**43,740**
74	Huayacocotl a	264	5,544	2,376	5,016	5,544	7,128	5,544	5,280	6,336	**42,768**
75	Hueyapan de Ocampo	545	11,445	4,905	10,355	11,445	14,715	11,445	10,900	13,080	**88,290**
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	160	3,360	1,440	3,040	3,360	4,320	3,360	3,200	3,840	**25,920**
77	Ignacio de la Llave	1181	24,801	10,629	22,439	24,801	31,887	24,801	23,620	28,344	**191,322**
78	Ilamatlán	852	17,892	7,668	16,188	17,892	23,004	17,892	17,040	20,448	**138,024**
79	Isla	810	17,010	7,290	15,390	17,010	21,870	17,010	16,200	19,440	**131,220**
80	Ixcatepec	200	4,200	1,800	3,800	4,200	5,400	4,200	4,000	4,800	**32,400**
81	Ixhuacán de los Reyes	340	7,140	3,060	6,460	7,140	9,180	7,140	6,800	8,160	**55,080**
82	Ixhuatlán de Madero	396	8,316	3,564	7,524	8,316	10,692	8,316	7,920	9,504	**64,152**
83	Ixhuatlán del Café	1375	28,875	12,375	26,125	28,875	37,125	28,875	27,500	33,000	**222,750**

84	Ixhuatlán del Sureste	550	11,550	4,950	10,450	11,550	14,850	11,550	11,000	13,200	**89,100**
85	Ixhuatlancillo	953	20,013	8,577	18,107	20,013	25,731	20,013	19,060	22,872	**154,386**
86	Ixmatlahuacan	50	1,050	450	950	1,050	1,350	1,050	1,000	1,200	**8,100**
87	Ixtaczoquitlán	140	2,940	1,260	2,660	2,940	3,780	2,940	2,800	3,360	**22,680**
88	Jalacingo	154	3,234	1,386	2,926	3,234	4,158	3,234	3,080	3,696	**24,948**
89	Jalcomulco	2496	52,416	22,464	47,424	52,416	67,392	52,416	49,920	59,904	**404,352**
90	Jáltipan	1035	21,735	9,315	19,665	21,735	27,945	21,735	20,700	24,840	**167,670**
91	Jamapa	271	5,691	2,439	5,149	5,691	7,317	5,691	5,420	6,504	**43,902**
92	Jesús Carranza	767	16,107	6,903	14,573	16,107	20,709	16,107	15,340	18,408	**124,254**
93	Jilotepec	420	8,820	3,780	7,980	8,820	11,340	8,820	8,400	10,080	**68,040**
94	José Azueta	2504	52,584	22,536	47,576	52,584	67,608	52,584	50,080	60,096	**405,648**
95	Juan Rodríguez Clara	2656	55,776	23,904	50,464	55,776	71,712	55,776	53,120	63,744	**430,272**
96	Juchique de Ferrer	537	11,277	4,833	10,203	11,277	14,499	11,277	10,740	12,888	**86,994**
97	Landero y Coss	880	18,480	7,920	16,720	18,480	23,760	18,480	17,600	21,120	**142,560**
98	Lerdo de Tejada	158	3,318	1,422	3,002	3,318	4,266	3,318	3,160	3,792	**25,596**
99	Magdalena	454	9,534	4,086	8,626	9,534	12,258	9,534	9,080	10,896	**73,548**
100	Maltrata	304	6,384	2,736	5,776	6,384	8,208	6,384	6,080	7,296	**49,248**
101	Manlio Fabio Altamirano	810	17,010	7,290	15,390	17,010	21,870	17,010	16,200	19,440	**131,220**
102	Mariano Escobedo	44	924	396	836	924	1,188	924	880	1,056	**7,128**
103	Martínez de la Torre	1009	21,189	9,081	19,171	21,189	27,243	21,189	20,180	24,216	**163,458**
104	Mecatlán	1332	27,972	11,988	25,308	27,972	35,964	27,972	26,640	31,968	**215,784**
105	Mecayapan	810	17,010	7,290	15,390	17,010	21,870	17,010	16,200	19,440	**131,220**
106	Medellín	144	3,024	1,296	2,736	3,024	3,888	3,024	2,880	3,456	**23,328**

107	Miahuatlán	782	16,422	7,038	14,858	16,422	21,114	16,422	15,640	18,768	**126,684**
108	Las Minas	693	14,553	6,237	13,167	14,553	18,711	14,553	13,860	16,632	**112,266**
109	Minatitlán	785	16,485	7,065	14,915	16,485	21,195	16,485	15,700	18,840	**127,170**
110	Misantla	1090	22,890	9,810	20,710	22,890	29,430	22,890	21,800	26,160	**176,580**
111	Mixtla de Altamirano	47	987	423	893	987	1,269	987	940	1,128	**7,614**
112	Moloacán	399	8,379	3,591	7,581	8,379	10,773	8,379	7,980	9,576	**64,638**
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
114	Naolinco	3325	69,825	29,925	63,175	69,825	89,775	69,825	66,500	79,800	**538,650**
115	Naranjal	801	16,821	7,209	15,219	16,821	21,627	16,821	16,020	19,224	**129,762**
116	Naranjos Amatlán	665	13,965	5,985	12,635	13,965	17,955	13,965	13,300	15,960	**107,730**
117	Nautla	1456	30,576	13,104	27,664	30,576	39,312	30,576	29,120	34,944	**235,872**
118	Nogales	733	15,393	6,597	13,927	15,393	19,791	15,393	14,660	17,592	**118,746**
119	Oluta	84	1,764	756	1,596	1,764	2,268	1,764	1,680	2,016	**13,608**
120	Omealca	112	2,352	1,008	2,128	2,352	3,024	2,352	2,240	2,688	**18,144**
121	Orizaba	54	1,134	486	1,026	1,134	1,458	1,134	1,080	1,296	**8,748**
122	Otatitlán	472	9,912	4,248	8,968	9,912	12,744	9,912	9,440	11,328	**76,464**
123	Oteapan	578	12,138	5,202	10,982	12,138	15,606	12,138	11,560	13,872	**93,636**
124	Ozuluama de Mascareñas	537	11,277	4,833	10,203	11,277	14,499	11,277	10,740	12,888	**86,994**
125	Pajapan	557	11,697	5,013	10,583	11,697	15,039	11,697	11,140	13,368	**90,234**
126	Pánuco	477	10,017	4,293	9,063	10,017	12,879	10,017	9,540	11,448	**77,274**
127	Papantla	1073	22,533	9,657	20,387	22,533	28,971	22,533	21,460	25,752	**173,826**
128	Paso de Ovejas	600	12,600	5,400	11,400	12,600	16,200	12,600	12,000	14,400	**97,200**

129	Paso del Macho	310	6,510	2,790	5,890	6,510	8,370	6,510	6,200	7,440	**50,220**
130	La Perla	523	10,983	4,707	9,937	10,983	14,121	10,983	10,460	12,552	**84,726**
131	Perote	880	18,480	7,920	16,720	18,480	23,760	18,480	17,600	21,120	**142,560**
132	Platón Sánchez	407	8,547	3,663	7,733	8,547	10,989	8,547	8,140	9,768	**65,934**
133	Playa Vicente	691	14,511	6,219	13,129	14,511	18,657	14,511	13,820	16,584	**111,942**
134	Poza Rica de Hidalgo	325	6,825	2,925	6,175	6,825	8,775	6,825	6,500	7,800	**52,650**
135	Pueblo Viejo	148	3,108	1,332	2,812	3,108	3,996	3,108	2,960	3,552	**23,976**
136	Puente Nacional	128	2,688	1,152	2,432	2,688	3,456	2,688	2,560	3,072	**20,736**
137	Rafael Delgado	647	13,587	5,823	12,293	13,587	17,469	13,587	12,940	15,528	**104,814**
138	Rafael Lucio	2187	45,927	19,683	41,553	45,927	59,049	45,927	43,740	52,488	**354,294**
139	Los Reyes	3605	75,705	32,445	68,495	75,705	97,335	75,705	72,100	86,520	**584,010**
140	Río Blanco	849	17,829	7,641	16,131	17,829	22,923	17,829	16,980	20,376	**137,538**
141	Saltabarranca	304	6,384	2,736	5,776	6,384	8,208	6,384	6,080	7,296	**49,248**
142	San Andrés Tenejapa	85	1,785	765	1,615	1,785	2,295	1,785	1,700	2,040	**13,770**
143	San Andrés Tuxtla	445	9,345	4,005	8,455	9,345	12,015	9,345	8,900	10,680	**72,090**
144	San Juan Evangelista	405	8,505	3,645	7,695	8,505	10,935	8,505	8,100	9,720	**65,610**
145	San Rafael	2268	47,628	20,412	43,092	47,628	61,236	47,628	45,360	54,432	**367,416**
146	Santiago Sochiapan	225	4,725	2,025	4,275	4,725	6,075	4,725	4,500	5,400	**36,450**
147	Santiago Tuxtla	969	20,349	8,721	18,411	20,349	26,163	20,349	19,380	23,256	**156,978**
148	Sayula de Alemán	604	12,684	5,436	11,476	12,684	16,308	12,684	12,080	14,496	**97,848**
149	Sochiapa	446	9,366	4,014	8,474	9,366	12,042	9,366	8,920	10,704	**72,252**
150	Soconusco	218	4,578	1,962	4,142	4,578	5,886	4,578	4,360	5,232	**35,316**
151	Soledad Atzompa	743	15,603	6,687	14,117	15,603	20,061	15,603	14,860	17,832	**120,366**

152	Soledad de Doblado	471	9,891	4,239	8,949	9,891	12,717	9,891	9,420	11,304	**76,302**
153	Soteapan	586	12,306	5,274	11,134	12,306	15,822	12,306	11,720	14,064	**94,932**
154	Tamalín	992	20,832	8,928	18,848	20,832	26,784	20,832	19,840	23,808	**160,704**
155	Tamiahua	595	12,495	5,355	11,305	12,495	16,065	12,495	11,900	14,280	**96,390**
156	Tampico Alto	532	11,172	4,788	10,108	11,172	14,364	11,172	10,640	12,768	**86,184**
157	Tancoco	2481	52,101	22,329	47,139	52,101	66,987	52,101	49,620	59,544	**401,922**
158	Tantima	1219	25,599	10,971	23,161	25,599	32,913	25,599	24,380	29,256	**197,478**
159	Tantoyuca	942	19,782	8,478	17,898	19,782	25,434	19,782	18,840	22,608	**152,604**
160	Tatahuicapan de Juárez	417	8,757	3,753	7,923	8,757	11,259	8,757	8,340	10,008	**67,554**
161	Tatatila	4665	97,965	41,985	88,635	97,965	125,955	97,965	93,300	111,960	**755,730**
162	Tecolutla	473	9,933	4,257	8,987	9,933	12,771	9,933	9,460	11,352	**76,626**
163	Tehuipango	10	210	90	190	210	270	210	200	240	**1,620**
164	Álamo Temapache	738	15,498	6,642	14,022	15,498	19,926	15,498	14,760	17,712	**119,556**
165	Tempoal	599	12,579	5,391	11,381	12,579	16,173	12,579	11,980	14,376	**97,038**
166	Tenampa	143	3,003	1,287	2,717	3,003	3,861	3,003	2,860	3,432	**23,166**
167	Tenochtitlán	1275	26,775	11,475	24,225	26,775	34,425	26,775	25,500	30,600	**206,550**
168	Teocelo	452	9,492	4,068	8,588	9,492	12,204	9,492	9,040	10,848	**73,224**
169	Tepatlaxco	1276	26,796	11,484	24,244	26,796	34,452	26,796	25,520	30,624	**206,712**
170	Tepetlán	773	16,233	6,957	14,687	16,233	20,871	16,233	15,460	18,552	**125,226**
171	Tepetzintla	1535	32,235	13,815	29,165	32,235	41,445	32,235	30,700	36,840	**248,670**
172	Tequila	248	5,208	2,232	4,712	5,208	6,696	5,208	4,960	5,952	**40,176**
173	Texcatepec	67	1,407	603	1,273	1,407	1,809	1,407	1,340	1,608	**10,854**
174	Texhuacán	712	14,952	6,408	13,528	14,952	19,224	14,952	14,240	17,088	**115,344**

175	Texistepec	264	5,544	2,376	5,016	5,544	7,128	5,544	5,280	6,336	**42,768**
176	Tezonapa	470	9,870	4,230	8,930	9,870	12,690	9,870	9,400	11,280	**76,140**
177	Tierra Blanca	252	5,292	2,268	4,788	5,292	6,804	5,292	5,040	6,048	**40,824**
178	Tihuatlán	32	672	288	608	672	864	672	640	768	**5,184**
179	Tlachichilco	211	4,431	1,899	4,009	4,431	5,697	4,431	4,220	5,064	**34,182**
180	Tlacojalpan	461	9,681	4,149	8,759	9,681	12,447	9,681	9,220	11,064	**74,682**
181	Tlacolulan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
182	Tlacotalpan	647	13,587	5,823	12,293	13,587	17,469	13,587	12,940	15,528	**104,814**
183	Tlacotepec de Mejía	403	8,463	3,627	7,657	8,463	10,881	8,463	8,060	9,672	**65,286**
184	Tlalixcoyan	682	14,322	6,138	12,958	14,322	18,414	14,322	13,640	16,368	**110,484**
185	Tlalnelhuayocan	558	11,718	5,022	10,602	11,718	15,066	11,718	11,160	13,392	**90,396**
186	Tlaltetela	3145	66,045	28,305	59,755	66,045	84,915	66,045	62,900	75,480	**509,490**
187	Tlapacoyan	692	14,532	6,228	13,148	14,532	18,684	14,532	13,840	16,608	**112,104**
188	Tlaquilpa	115	2,415	1,035	2,185	2,415	3,105	2,415	2,300	2,760	**18,630**
189	Tlilapan	48	1,008	432	912	1,008	1,296	1,008	960	1,152	**7,776**
190	Tomatlán	270	5,670	2,430	5,130	5,670	7,290	5,670	5,400	6,480	**43,740**
191	Tonayán	830	17,430	7,470	15,770	17,430	22,410	17,430	16,600	19,920	**134,460**
192	Totutla	32	672	288	608	672	864	672	640	768	**5,184**
193	Tres Valles	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
194	Tuxpan	320	6,720	2,880	6,080	6,720	8,640	6,720	6,400	7,680	**51,840**
195	Tuxtilla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
196	Ursulo Galván	270	5,670	2,430	5,130	5,670	7,290	5,670	5,400	6,480	**43,740**
197	Uxpanapa	712	14,952	6,408	13,528	14,952	19,224	14,952	14,240	17,088	**115,344**

198	Vega de Alatorre	860	18,060	7,740	16,340	18,060	23,220	18,060	17,200	20,640	**139,320**
199	Veracruz	71	1,491	639	1,349	1,491	1,917	1,491	1,420	1,704	**11,502**
200	Las Vigas de Ramírez	1142	23,982	10,278	21,698	23,982	30,834	23,982	22,840	27,408	**185,004**
201	Villa Aldama	84	1,764	756	1,596	1,764	2,268	1,764	1,680	2,016	**13,608**
202	Xalapa	220	4,620	1,980	4,180	4,620	5,940	4,620	4,400	5,280	**35,640**
203	Xico	40	840	360	760	840	1,080	840	800	960	**6,480**
204	Xoxocotla	630	13,230	5,670	11,970	13,230	17,010	13,230	12,600	15,120	**102,060**
205	Yanga	1605	33,705	14,445	30,495	33,705	43,335	33,705	32,100	38,520	**260,010**
206	Yecuatla	1014	21,294	9,126	19,266	21,294	27,378	21,294	20,280	24,336	**164,268**
207	Zacualpan	94	1,974	846	1,786	1,974	2,538	1,974	1,880	2,256	**15,228**
208	Zaragoza	1500	31,500	13,500	28,500	31,500	40,500	31,500	30,000	36,000	**243,000**
209	Zentla	79	1,659	711	1,501	1,659	2,133	1,659	1,580	1,896	**12,798**
210	Zongolica	104	2,184	936	1,976	2,184	2,808	2,184	2,080	2,496	**16,848**
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	67	1,407	603	1,273	1,407	1,809	1,407	1,340	1,608	**10,854**
212	Zozocolco de Hidalgo	3329	69,909	29,961	63,251	69,909	89,883	69,909	66,580	79,896	**539,298**
	20 de nov.	78								12,636	**12,636**
									0		**0**
	TOTALES	**156,844**	**3,292,086**	**1,410,894**	**2,978,554**	**3,292,086**	**4,232,682**	**3,292,086**	**3,135,320**	**3,775,020**	**25,408,728**

CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTO (LUNES): CEREALES INTEGRALES TIPO TABLETA (AVENA, AMARANTO Y CACAHUATE CON INULINA DE 30 g SEMILLA DE GIRASOL 10 g Y MANZANA 20 g

Fecha de entrega:			22/05/23	05/06/23	19/06/23	03/07/23	21/08/23	11/09/23	09/10/23	06/11/23	TOTAL
No.	Municipio	Beneficiarios (Briks diarios)	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	6a. Entrega	7a. Entrega	8a. Entrega	
			3	2	3	4	7	4	5	4	32
1	Acajete	663	1,989	1,326	1,989	2,652	4,641	2,652	3,315	2,652	**21,216**
2	Acatlán	400	1,200	800	1,200	1,600	2,800	1,600	2,000	1,600	**12,800**
3	Acayucan	2,183	6,549	4,366	6,549	8,732	15,281	8,732	10,915	8,732	**69,856**
4	Actopan	2,451	7,353	4,902	7,353	9,804	17,157	9,804	12,255	9,804	**78,432**
5	Acula	503	1,509	1,006	1,509	2,012	3,521	2,012	2,515	2,012	**16,096**
6	Acultzingo	708	2,124	1,416	2,124	2,832	4,956	2,832	3,540	2,832	**22,656**
7	Agua Dulce	276	828	552	828	1,104	1,932	1,104	1,380	1,104	**8,832**
8	Alpatláhuac	636	1,908	1,272	1,908	2,544	4,452	2,544	3,180	2,544	**20,352**
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	491	1,473	982	1,473	1,964	3,437	1,964	2,455	1,964	**15,712**
10	Altotonga	2,994	8,982	5,988	8,982	11,976	20,958	11,976	14,970	11,976	**95,808**
11	Alvarado	160	480	320	480	640	1,120	640	800	640	**5,120**
12	Amatitlán	176	528	352	528	704	1,232	704	880	704	**5,632**
13	Amatlán de los Reyes	155	465	310	465	620	1,085	620	775	620	**4,960**
14	Angel R. Cabada	186	558	372	558	744	1,302	744	930	744	**5,952**
15	La Antigua	892	2,676	1,784	2,676	3,568	6,244	3,568	4,460	3,568	**28,544**
16	Apazapan	1,073	3,219	2,146	3,219	4,292	7,511	4,292	5,365	4,292	**34,336**

17	Aquila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
18	Astacinga	80	240	160	240	320	560	320	400	320	**2,560**
19	Atlahuilco	324	972	648	972	1,296	2,268	1,296	1,620	1,296	**10,368**
20	Atoyac	1,284	3,852	2,568	3,852	5,136	8,988	5,136	6,420	5,136	**41,088**
21	Atzacan	63	189	126	189	252	441	252	315	252	**2,016**
22	Atzalan	590	1,770	1,180	1,770	2,360	4,130	2,360	2,950	2,360	**18,880**
23	Ayahualulco	677	2,031	1,354	2,031	2,708	4,739	2,708	3,385	2,708	**21,664**
24	Banderilla	725	2,175	1,450	2,175	2,900	5,075	2,900	3,625	2,900	**23,200**
25	Benito Juárez	330	990	660	990	1,320	2,310	1,320	1,650	1,320	**10,560**
26	Boca del Río	626	1,878	1,252	1,878	2,504	4,382	2,504	3,130	2,504	**20,032**
27	Calcahualco	737	2,211	1,474	2,211	2,948	5,159	2,948	3,685	2,948	**23,584**
28	Camarón de Tejeda	865	2,595	1,730	2,595	3,460	6,055	3,460	4,325	3,460	**27,680**
29	Camerino Z. Mendoza	407	1,221	814	1,221	1,628	2,849	1,628	2,035	1,628	**13,024**
30	Carlos A. Carrillo	1,035	3,105	2,070	3,105	4,140	7,245	4,140	5,175	4,140	**33,120**
31	Carrillo Puerto	1,854	5,562	3,708	5,562	7,416	12,978	7,416	9,270	7,416	**59,328**
32	Castillo de Teayo	1,488	4,464	2,976	4,464	5,952	10,416	5,952	7,440	5,952	**47,616**
33	Catemaco	300	900	600	900	1,200	2,100	1,200	1,500	1,200	**9,600**
34	Cazones de Herrera	841	2,523	1,682	2,523	3,364	5,887	3,364	4,205	3,364	**26,912**
35	Cerro Azul	1,620	4,860	3,240	4,860	6,480	11,340	6,480	8,100	6,480	**51,840**
36	Chacaltianguis	627	1,881	1,254	1,881	2,508	4,389	2,508	3,135	2,508	**20,064**
37	Chalma	972	2,916	1,944	2,916	3,888	6,804	3,888	4,860	3,888	**31,104**
38	Chiconamel	706	2,118	1,412	2,118	2,824	4,942	2,824	3,530	2,824	**22,592**
39	Chiconquiaco	993	2,979	1,986	2,979	3,972	6,951	3,972	4,965	3,972	**31,776**

40	Chicontepec	1,296	3,888	2,592	3,888	5,184	9,072	5,184	6,480	5,184	**41,472**
41	Chinameca	462	1,386	924	1,386	1,848	3,234	1,848	2,310	1,848	**14,784**
42	Chinampa de Gorostiza	71	213	142	213	284	497	284	355	284	**2,272**
43	Las Choapas	292	876	584	876	1,168	2,044	1,168	1,460	1,168	**9,344**
44	Chocamán	162	486	324	486	648	1,134	648	810	648	**5,184**
45	Chontla	405	1,215	810	1,215	1,620	2,835	1,620	2,025	1,620	**12,960**
46	Chumatlán	601	1,803	1,202	1,803	2,404	4,207	2,404	3,005	2,404	**19,232**
47	Citlaltépetl	936	2,808	1,872	2,808	3,744	6,552	3,744	4,680	3,744	**29,952**
48	Coacoatzintla	1,800	5,400	3,600	5,400	7,200	12,600	7,200	9,000	7,200	**57,600**
49	Coahuitlán	1,008	3,024	2,016	3,024	4,032	7,056	4,032	5,040	4,032	**32,256**
50	Coatepec	527	1,581	1,054	1,581	2,108	3,689	2,108	2,635	2,108	**16,864**
51	Coatzacoalcos	1,800	5,400	3,600	5,400	7,200	12,600	7,200	9,000	7,200	**57,600**
52	Coatzintla	648	1,944	1,296	1,944	2,592	4,536	2,592	3,240	2,592	**20,736**
53	Coetzala	810	2,430	1,620	2,430	3,240	5,670	3,240	4,050	3,240	**25,920**
54	Colipa	30	90	60	90	120	210	120	150	120	**960**
55	Comapa	810	2,430	1,620	2,430	3,240	5,670	3,240	4,050	3,240	**25,920**
56	Córdoba	1,850	5,550	3,700	5,550	7,400	12,950	7,400	9,250	7,400	**59,200**
57	Cosamaloapan de Carpio	2,405	7,215	4,810	7,215	9,620	16,835	9,620	12,025	9,620	**76,960**
58	Cosautlán de Carvajal	770	2,310	1,540	2,310	3,080	5,390	3,080	3,850	3,080	**24,640**
59	Coscomatepec	181	543	362	543	724	1,267	724	905	724	**5,792**
60	Cosoleacaque	198	594	396	594	792	1,386	792	990	792	**6,336**
61	Cotaxtla	1,466	4,398	2,932	4,398	5,864	10,262	5,864	7,330	5,864	**46,912**

62	Coxquihui	848	2,544	1,696	2,544	3,392	5,936	3,392	4,240	3,392	**27,136**
63	Coyutla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
64	Cuichapa	1,458	4,374	2,916	4,374	5,832	10,206	5,832	7,290	5,832	**46,656**
65	Cuitláhuac	106	318	212	318	424	742	424	530	424	**3,392**
66	Emiliano Zapata	2,406	7,218	4,812	7,218	9,624	16,842	9,624	12,030	9,624	**76,992**
67	Espinal	247	741	494	741	988	1,729	988	1,235	988	**7,904**
68	Filomeno Mata	576	1,728	1,152	1,728	2,304	4,032	2,304	2,880	2,304	**18,432**
69	Fortín	204	612	408	612	816	1,428	816	1,020	816	**6,528**
70	Gutiérrez Zamora	151	453	302	453	604	1,057	604	755	604	**4,832**
71	Hidalgotitlán	365	1,095	730	1,095	1,460	2,555	1,460	1,825	1,460	**11,680**
72	El Higo	729	2,187	1,458	2,187	2,916	5,103	2,916	3,645	2,916	**23,328**
73	Huatusco	270	810	540	810	1,080	1,890	1,080	1,350	1,080	**8,640**
74	Huayacocotla	264	792	528	792	1,056	1,848	1,056	1,320	1,056	**8,448**
75	Hueyapan de Ocampo	545	1,635	1,090	1,635	2,180	3,815	2,180	2,725	2,180	**17,440**
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	160	480	320	480	640	1,120	640	800	640	**5,120**
77	Ignacio de la Llave	1,181	3,543	2,362	3,543	4,724	8,267	4,724	5,905	4,724	**37,792**
78	Ilamatlán	852	2,556	1,704	2,556	3,408	5,964	3,408	4,260	3,408	**27,264**
79	Isla	810	2,430	1,620	2,430	3,240	5,670	3,240	4,050	3,240	**25,920**
80	Ixcatepec	200	600	400	600	800	1,400	800	1,000	800	**6,400**
81	Ixhuacán de los Reyes	340	1,020	680	1,020	1,360	2,380	1,360	1,700	1,360	**10,880**
82	Ixhuatlán de Madero	396	1,188	792	1,188	1,584	2,772	1,584	1,980	1,584	**12,672**
83	Ixhuatlán del Café	1,375	4,125	2,750	4,125	5,500	9,625	5,500	6,875	5,500	**44,000**
84	Ixhuatlán del Sureste	550	1,650	1,100	1,650	2,200	3,850	2,200	2,750	2,200	**17,600**

85	Ixhuatlancillo	953	2,859	1,906	2,859	3,812	6,671	3,812	4,765	3,812	**30,496**
86	Ixmatlahuacan	50	150	100	150	200	350	200	250	200	**1,600**
87	Ixtaczoquitlán	140	420	280	420	560	980	560	700	560	**4,480**
88	Jalacingo	154	462	308	462	616	1,078	616	770	616	**4,928**
89	Jalcomulco	2,496	7,488	4,992	7,488	9,984	17,472	9,984	12,480	9,984	**79,872**
90	Jáltipan	1,035	3,105	2,070	3,105	4,140	7,245	4,140	5,175	4,140	**33,120**
91	Jamapa	271	813	542	813	1,084	1,897	1,084	1,355	1,084	**8,672**
92	Jesús Carranza	767	2,301	1,534	2,301	3,068	5,369	3,068	3,835	3,068	**24,544**
93	Jilotepec	420	1,260	840	1,260	1,680	2,940	1,680	2,100	1,680	**13,440**
94	José Azueta	2,504	7,512	5,008	7,512	10,016	17,528	10,016	12,520	10,016	**80,128**
95	Juan Rodríguez Clara	2,656	7,968	5,312	7,968	10,624	18,592	10,624	13,280	10,624	**84,992**
96	Juchique de Ferrer	537	1,611	1,074	1,611	2,148	3,759	2,148	2,685	2,148	**17,184**
97	Landero y Coss	880	2,640	1,760	2,640	3,520	6,160	3,520	4,400	3,520	**28,160**
98	Lerdo de Tejada	158	474	316	474	632	1,106	632	790	632	**5,056**
99	Magdalena	454	1,362	908	1,362	1,816	3,178	1,816	2,270	1,816	**14,528**
100	Maltrata	304	912	608	912	1,216	2,128	1,216	1,520	1,216	**9,728**
101	Manlio Fabio Altamirano	810	2,430	1,620	2,430	3,240	5,670	3,240	4,050	3,240	**25,920**
102	Mariano Escobedo	44	132	88	132	176	308	176	220	176	**1,408**
103	Martínez de la Torre	1,009	3,027	2,018	3,027	4,036	7,063	4,036	5,045	4,036	**32,288**
104	Mecatlán	1,332	3,996	2,664	3,996	5,328	9,324	5,328	6,660	5,328	**42,624**
105	Mecayapan	810	2,430	1,620	2,430	3,240	5,670	3,240	4,050	3,240	**25,920**
106	Medellín	144	432	288	432	576	1,008	576	720	576	**4,608**
107	Miahuatlán	782	2,346	1,564	2,346	3,128	5,474	3,128	3,910	3,128	**25,024**

108	Las Minas	693	2,079	1,386	2,079	2,772	4,851	2,772	3,465	2,772	**22,176**
109	Minatitlán	785	2,355	1,570	2,355	3,140	5,495	3,140	3,925	3,140	**25,120**
110	Misantla	1,090	3,270	2,180	3,270	4,360	7,630	4,360	5,450	4,360	**34,880**
111	Mixtla de Altamirano	47	141	94	141	188	329	188	235	188	**1,504**
112	Moloacán	399	1,197	798	1,197	1,596	2,793	1,596	1,995	1,596	**12,768**
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
114	Naolinco	3,325	9,975	6,650	9,975	13,300	23,275	13,300	16,625	13,300	**106,400**
115	Naranjal	801	2,403	1,602	2,403	3,204	5,607	3,204	4,005	3,204	**25,632**
116	Naranjos Amatlán	665	1,995	1,330	1,995	2,660	4,655	2,660	3,325	2,660	**21,280**
117	Nautla	1,456	4,368	2,912	4,368	5,824	10,192	5,824	7,280	5,824	**46,592**
118	Nogales	733	2,199	1,466	2,199	2,932	5,131	2,932	3,665	2,932	**23,456**
119	Oluta	84	252	168	252	336	588	336	420	336	**2,688**
120	Omealca	112	336	224	336	448	784	448	560	448	**3,584**
121	Orizaba	54	162	108	162	216	378	216	270	216	**1,728**
122	Otatitlán	472	1,416	944	1,416	1,888	3,304	1,888	2,360	1,888	**15,104**
123	Oteapan	578	1,734	1,156	1,734	2,312	4,046	2,312	2,890	2,312	**18,496**
124	Ozuluama de Mascareñas	537	1,611	1,074	1,611	2,148	3,759	2,148	2,685	2,148	**17,184**
125	Pajapan	557	1,671	1,114	1,671	2,228	3,899	2,228	2,785	2,228	**17,824**
126	Pánuco	477	1,431	954	1,431	1,908	3,339	1,908	2,385	1,908	**15,264**
127	Papantla	1,073	3,219	2,146	3,219	4,292	7,511	4,292	5,365	4,292	**34,336**
128	Paso de Ovejas	600	1,800	1,200	1,800	2,400	4,200	2,400	3,000	2,400	**19,200**
129	Paso del Macho	310	930	620	930	1,240	2,170	1,240	1,550	1,240	**9,920**

130	La Perla	523	1,569	1,046	1,569	2,092	3,661	2,092	2,615	2,092	**16,736**
131	Perote	880	2,640	1,760	2,640	3,520	6,160	3,520	4,400	3,520	**28,160**
132	Platón Sánchez	407	1,221	814	1,221	1,628	2,849	1,628	2,035	1,628	**13,024**
133	Playa Vicente	691	2,073	1,382	2,073	2,764	4,837	2,764	3,455	2,764	**22,112**
134	Poza Rica de Hidalgo	325	975	650	975	1;300	2,275	1,300	1,625	1,300	**10,400**
135	Pueblo Viejo	148	444	296	444	592	1,036	592	740	592	**4,736**
136	Puente Nacional	128	384	256	384	512	896	512	640	512	**4,096**
137	Rafael Delgado	647	1,941	1,294	1,941	2,588	4,529	2,588	3,235	2,588	**20,704**
138	Rafael Lucio	2,187	6,561	4,374	6,561	8,748	15,309	8,748	10,935	8,748	**69,984**
139	Los Reyes	3,605	10,815	7,210	10,815	14,420	25,235	14,420	18,025	14,420	**115,360**
140	Río Blanco	849	2,547	1,698	2,547	3,396	5,943	3,396	4,245	3,396	**27,168**
141	Saltabarranca	304	912	608	912	1,216	2,128	1,216	1,520	1,216	**9,728**
142	San Andrés Tenejapa	85	255	170	255	340	595	340	425	340	**2,720**
143	San Andrés Tuxtla	445	1,335	890	1,335	1,780	3,115	1,780	2,225	1,780	**14,240**
144	San Juan Evangelista	405	1,215	810	1,215	1,620	2,835	1,620	2,025	1,620	**12,960**
145	San Rafael	2,268	6,804	4,536	6,804	9,072	15,876	9,072	11,340	9,072	**72,576**
146	Santiago Sochiapan	225	675	450	675	900	1,575	900	1,125	900	**7,200**
147	Santiago Tuxtla	969	2,907	1,938	2,907	3,876	6,783	3,876	4,845	3,876	**31,008**
148	Sayula de Alemán	604	1,812	1,208	1,812	2,416	4,228	2,416	3,020	2,416	**19,328**
149	Sochiapa	446	1,338	892	1,338	1,784	3,122	1,784	2,230	1,784	**14,272**
150	Soconusco	218	654	436	654	872	1,526	872	1,090	872	**6,976**
151	Soledad Atzompa	743	2,229	1,486	2,229	2,972	5,201	2,972	3,715	2,972	**23,776**
152	Soledad de Doblado	471	1,413	942	1,413	1,884	3,297	1,884	2,355	1,884	**15,072**

153	Soteapan	586	1,758	1,172	1,758	2,344	4,102	2,344	2,930	2,344	**18,752**
154	Tamalín	992	2,976	1,984	2,976	3,968	6,944	3,968	4,960	3,968	**31,744**
155	Tamiahua	595	1,785	1,190	1,785	2,380	4,165	2,380	2,975	2,380	**19,040**
156	Tampico Alto	532	1,596	1,064	1,596	2,128	3,724	2,128	2,660	2,128	**17,024**
157	Tancoco	2,481	7,443	4,962	7,443	9,924	17,367	9,924	12,405	9,924	**79,392**
158	Tantima	1,219	3,657	2,438	3,657	4,876	8,533	4,876	6,095	4,876	**39,008**
159	Tantoyuca	942	2,826	1,884	2,826	3,768	6,594	3,768	4,710	3,768	**30,144**
160	Tatahuicapan de Juárez	417	1,251	834	1,251	1,668	2,919	1,668	2,085	1,668	**13,344**
161	Tatatila	4,665	13,995	9,330	13,995	18,660	32,655	18,660	23,325	18,660	**149,280**
162	Tecolutla	473	1,419	946	1,419	1,892	3,311	1,892	2,365	1,892	**15,136**
163	Tehuipango	10	30	20	30	40	70	40	50	40	**320**
164	Álamo Temapache	738	2,214	1,476	2,214	2,952	5,166	2,952	3,690	2,952	**23,616**
165	Tempoal	599	1,797	1,198	1,797	2,396	4,193	2,396	2,995	2,396	**19,168**
166	Tenampa	143	429	286	429	572	1,001	572	715	572	**4,576**
167	Tenochtitlán	1,275	3,825	2,550	3,825	5,100	8,925	5,100	6,375	5,100	**40,800**
168	Teocelo	452	1,356	904	1,356	1,808	3,164	1,808	2,260	1,808	**14,464**
169	Tepatlaxco	1,276	3,828	2,552	3,828	5,104	8,932	5,104	6,380	5,104	**40,832**
170	Tepetlán	773	2,319	1,546	2,319	3,092	5,411	3,092	3,865	3,092	**24,736**
171	Tepetzintla	1,535	4,605	3,070	4,605	6,140	10,745	6,140	7,675	6,140	**49,120**
172	Tequila	248	744	496	744	992	1,736	992	1,240	992	**7,936**
173	Texcatepec	67	201	134	201	268	469	268	335	268	**2,144**
174	Texhuacán	712	2,136	1,424	2,136	2,848	4,984	2,848	3,560	2,848	**22,784**
175	Texistepec	264	792	528	792	1,056	1,848	1,056	1,320	1,056	**8,448**

176	Tezonapa	470	1,410	940	1,410	1,880	3,290	1,880	2,350	1,880	**15,040**
177	Tierra Blanca	252	756	504	756	1,008	1,764	1,008	1,260	1,008	**8,064**
178	Tihuatlán	32	96	64	96	128	224	128	160	128	**1,024**
179	Tlachichilco	211	633	422	633	844	1,477	844	1,055	844	**6,752**
180	Tlacojalpan	461	1,383	922	1,383	1,844	3,227	1,844	2,305	1,844	**14,752**
181	Tlacolulan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
182	Tlacotalpan	647	1,941	1,294	1,941	2,588	4,529	2,588	3,235	2,588	**20,704**
183	Tlacotepec de Mejía	403	1,209	806	1,209	1,612	2,821	1,612	2,015	1,612	**12,896**
184	Tlalixcoyan	682	2,046	1,364	2,046	2,728	4,774	2,728	3,410	2,728	**21,824**
185	Tlalnelhuayocan	558	1,674	1,116	1,674	2,232	3,906	2,232	2,790	2,232	**17,856**
186	Tlaltetela	3,145	9,435	6,290	9,435	12,580	22,015	12,580	15,725	12,580	**100,640**
187	Tlapacoyan	692	2,076	1,384	2,076	2,768	4,844	2,768	3,460	2,768	**22,144**
188	Tlaquilpa	115	345	230	345	460	805	460	575	460	**3,680**
189	Tlilapan	48	144	96	144	192	336	192	240	192	**1,536**
190	Tomatlán	270	810	540	810	1,080	1,890	1,080	1,350	1,080	**8,640**
191	Tonayán	830	2,490	1,660	2,490	3,320	5,810	3,320	4,150	3,320	**26,560**
192	Totutla	32	96	64	96	128	224	128	160	128	**1,024**
193	Tres Valles	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
194	Tuxpan	320	960	640	960	1,280	2,240	1,280	1,600	1,280	**10,240**
195	Tuxtilla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
196	Ursulo Galván	270	810	540	810	1,080	1,890	1,080	1,350	1,080	**8,640**
197	Uxpanapa	712	2,136	1,424	2,136	2,848	4,984	2,848	3,560	2,848	**22,784**
198	Vega de Alatorre	860	2,580	1,720	2,580	3,440	6,020	3,440	4,300	3,440	**27,520**

199	Veracruz	71	213	142	213	284	497	284	355	284	**2,272**
200	Las Vigas de Ramírez	1,142	3,426	2,284	3,426	4,568	7,994	4,568	5,710	4,568	**36,544**
201	Villa Aldama	84	252	168	252	336	588	336	420	336	**2,688**
202	Xalapa	220	660	440	660	880	1,540	880	1,100	880	**7,040**
203	Xico	40	120	80	120	160	280	160	200	160	**1,280**
204	Xoxocotla	630	1,890	1,260	1,890	2,520	4,410	2,520	3,150	2,520	**20,160**
205	Yanga	1,605	4,815	3,210	4,815	6,420	11,235	6,420	8,025	6,420	**51,360**
206	Yecuatla	1,014	3,042	2,028	3,042	4,056	7,098	4,056	5,070	4,056	**32,448**
207	Zacualpan	94	282	188	282	376	658	376	470	376	**3,008**
208	Zaragoza	1,500	4,500	3,000	4,500	6,000	10,500	6,000	7,500	6,000	**48,000**
209	Zentla	79	237	158	237	316	553	316	395	316	**2,528**
210	Zongolica	104	312	208	312	416	728	416	520	416	**3,328**
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	67	201	134	201	268	469	268	335	268	**2,144**
212	Zozocolco de Hidalgo	3,329	9,987	6,658	9,987	13,316	23,303	13,316	16,645	13,316	**106,528**
	20 de nov.	78								2,496	**2,496**
	TOTALES	**156,844**	**470,298**	**313,532**	**470,298**	**627,064**	**1,097,362**	**627,064**	**783,830**	**629,560**	**5,019,008**

CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTO (MARTES): BARRA DE CEREALES INTEGRAL DE AVENA, ARROZ, MAÍZ, AMARANTO, ARANDANO SIN AZÚCARES SABOR VAINILLA 30 g CON CACAHUATE 10 g Y GUAYABA 20 g

	Fecha de entrega:		22/05/23	05/06/23	19/06/23	03/07/23	21/08/23	11/09/23	09/10/23	06/11/23	TOTAL
No.	Municipio	Beneficiarios (Briks diarios)	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	6a. Entrega	7a. Entrega	8a. Entrega	
			4	2	5	4	5	4	4	5	33
1	Acajete	663	2,652	1,326	3,315	2,652	3,315	2,652	2,652	3,315	**21,879**
2	Acatlán	400	1,600	800	2,000	1,600	2,000	1,600	1,600	2,000	**13,200**
3	Acayucan	2,183	8,732	4,366	10,915	8,732	10,915	8,732	8,732	10,915	**72,039**
4	Actopan	2,451	9,804	4,902	12,255	9,804	12,255	9,804	9,804	12,255	**80,883**
5	Acula	503	2,012	1,006	2,515	2,012	2,515	2,012	2,012	2,515	**16,599**
6	Acultzingo	708	2,832	1,416	3,540	2,832	3,540	2,832	2,832	3,540	**23,364**
7	Agua Dulce	276	1,104	552	1,380	1,104	1,380	1,104	1,104	1,380	**9,108**
8	Alpatláhuac	636	2,544	1,272	3,180	2,544	3,180	2,544	2,544	3,180	**20,988**
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	491	1,964	982	2,455	1,964	2,455	1,964	1,964	2,455	**16,203**
10	Altotonga	2,994	11,976	5,988	14,970	11,976	14,970	11,976	11,976	14,970	**98,802**
11	Alvarado	160	640	320	800	640	800	640	640	800	**5,280**
12	Amatitlán	176	704	352	880	704	880	704	704	880	**5,808**
13	Amatlán de los Reyes	155	620	310	775	620	775	620	620	775	**5,115**
14	Angel R. Cabada	186	744	372	930	744	930	744	744	930	**6,138**
15	La Antigua	892	3,568	1,784	4,460	3,568	4,460	3,568	3,568	4,460	**29,436**
16	Apazapan	1,073	4,292	2,146	5,365	4,292	5,365	4,292	4,292	5,365	**35,409**
17	Aquila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**

18	Astacinga	80	320	160	400	320	400	320	320	400	**2,640**
19	Atlahuilco	324	1,296	648	1,620	1,296	1,620	1,296	1,296	1,620	**10,692**
20	Atoyac	1,284	5,136	2,568	6,420	5,136	6,420	5,136	5,136	6,420	**42,372**
21	Atzacan	63	252	126	315	252	315	252	252	315	**2,079**
22	Atzalan	590	2,360	1,180	2,950	2,360	2,950	2,360	2,360	2,950	**19,470**
23	Ayahualulco	677	2,708	1,354	3,385	2,708	3,385	2,708	2,708	3,385	**22,341**
24	Banderilla	725	2,900	1,450	3,625	2,900	3,625	2,900	2,900	3,625	**23,925**
25	Benito Juárez	330	1,320	660	1,650	1,320	1,650	1,320	1,320	1,650	**10,890**
26	Boca del Río	626	2,504	1,252	3,130	2,504	3,130	2,504	2,504	3,130	**20,658**
27	Calcahualco	737	2,948	1,474	3,685	2,948	3,685	2,948	2,948	3,685	**24,321**
28	Camarón de Tejeda	865	3,460	1,730	4,325	3,460	4,325	3,460	3,460	4,325	**28,545**
29	Camerino Z. Mendoza	407	1,628	814	2,035	1,628	2,035	1,628	1,628	2,035	**13,431**
30	Carlos A. Carrillo	1,035	4,140	2,070	5,175	4,140	5,175	4,140	4,140	5,175	**34,155**
31	Carrillo Puerto	1,854	7,416	3,708	9,270	7,416	9,270	7,416	7,416	9,270	**61,182**
32	Castillo de Teayo	1,488	5,952	2,976	7,440	5,952	7,440	5,952	5,952	7,440	**49,104**
33	Catemaco	300	1,200	600	1,500	1,200	1,500	1,200	1,200	1,500	**9,900**
34	Cazones de Herrera	841	3,364	1,682	4,205	3,364	4,205	3,364	3,364	4,205	**27,753**
35	Cerro Azul	1,620	6,480	3,240	8,100	6,480	8,100	6,480	6,480	8,100	**53,460**
36	Chacaltianguis	627	2,508	1,254	3,135	2,508	3,135	2,508	2,508	3,135	**20,691**
37	Chalma	972	3,888	1,944	4,860	3,888	4,860	3,888	3,888	4,860	**32,076**
38	Chiconamel	706	2,824	1,412	3,530	2,824	3,530	2,824	2,824	3,530	**23,298**
39	Chiconquiaco	993	3,972	1,986	4,965	3,972	4,965	3,972	3,972	4,965	**32,769**
40	Chicontepec	1,296	5,184	2,592	6,480	5,184	6,480	5,184	5,184	6,480	**42,768**

41	Chinameca	462	1,848	924	2,310	1,848	2,310	1,848	1,848	2,310	**15,246**
42	Chinampa de Gorostiza	71	284	142	355	284	355	284	284	355	**2,343**
43	Las Choapas	292	1,168	584	1,460	1,168	1,460	1,168	1,168	1,460	**9,636**
44	Chocamán	162	648	324	810	648	810	648	648	810	**5,346**
45	Chontla	405	1,620	810	2,025	1,620	2,025	1,620	1,620	2,025	**13,365**
46	Chumatlán	601	2,404	1,202	3,005	2,404	3,005	2,404	2,404	3,005	**19,833**
47	Citlaltépetl	936	3,744	1,872	4,680	3,744	4,680	3,744	3,744	4,680	**30,888**
48	Coacoatzintla	1,800	7,200	3,600	9,000	7,200	9,000	7,200	7,200	9,000	**59,400**
49	Coahuitlán	1,008	4,032	2,016	5,040	4,032	5,040	4,032	4,032	5,040	**33,264**
50	Coatepec	527	2,108	1,054	2,635	2,108	2,635	2,108	2,108	2,635	**17,391**
51	Coatzacoalcos	1,800	7,200	3,600	9,000	7,200	9,000	7,200	7,200	9,000	**59,400**
52	Coatzintla	648	2,592	1,296	3,240	2,592	3,240	2,592	2,592	3,240	**21,384**
53	Coetzala	810	3,240	1,620	4,050	3,240	4,050	3,240	3,240	4,050	**26,730**
54	Colipa	30	120	60	150	120	150	120	120	150	**990**
55	Comapa	810	3,240	1,620	4,050	3,240	4,050	3,240	3,240	4,050	**26,730**
56	Córdoba	1,850	7,400	3,700	9,250	7,400	9,250	7,400	7,400	9,250	**61,050**
57	Cosamaloapan de Carpio	2,405	9,620	4,810	12,025	9,620	12,025	9,620	9,620	12,025	**79,365**
58	Cosautlán de Carvajal	770	3,080	1,540	3,850	3,080	3,850	3,080	3,080	3,850	**25,410**
59	Coscomatepec	181	724	362	905	724	905	724	724	905	**5,973**
60	Cosoleacaque	198	792	396	990	792	990	792	792	990	**6,534**
61	Cotaxtla	1,466	5,864	2,932	7,330	5,864	7,330	5,864	5,864	7,330	**48,378**
62	Coxquihui	848	3,392	1,696	4,240	3,392	4,240	3,392	3,392	4,240	**27,984**

63	Coyutla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
64	Cuichapa	1,458	5,832	2,916	7,290	5,832	7,290	5,832	5,832	7,290	**48,114**
65	Cuitláhuac	106	424	212	530	424	530	424	424	530	**3,498**
66	Emiliano Zapata	2,406	9,624	4,812	12,030	9,624	12,030	9,624	9,624	12,030	**79,398**
67	Espinal	247	988	494	1,235	988	1,235	988	988	1,235	**8,151**
68	Filomeno Mata	576	2,304	1,152	2,880	2,304	2,880	2,304	2,304	2,880	**19,008**
69	Fortín	204	816	408	1,020	816	1,020	816	816	1,020	**6,732**
70	Gutiérrez Zamora	151	604	302	755	604	755	604	604	755	**4,983**
71	Hidalgotitlán	365	1,460	730	1,825	1,460	1,825	1,460	1,460	1,825	**12,045**
72	El Higo	729	2,916	1,458	3,645	2,916	3,645	2,916	2,916	3,645	**24,057**
73	Huatusco	270	1,080	540	1,350	1,080	1,350	1,080	1,080	1,350	**8,910**
74	Huayacocotla	264	1,056	528	1,320	1,056	1,320	1,056	1,056	1,320	**8,712**
75	Hueyapan de Ocampo	545	2,180	1,090	2,725	2,180	2,725	2,180	2,180	2,725	**17,985**
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	160	640	320	800	640	800	640	640	800	**5,280**
77	Ignacio de la Llave	1,181	4,724	2,362	5,905	4,724	5,905	4,724	4,724	5,905	**38,973**
78	Ilamatlán	852	3,408	1,704	4,260	3,408	4,260	3,408	3,408	4,260	**28,116**
79	Isla	810	3,240	1,620	4,050	3,240	4,050	3,240	3,240	4,050	**26,730**
80	Ixcatepec	200	800	400	1,000	800	1,000	800	800	1,000	**6,600**
81	Ixhuacán de los Reyes	340	1,360	680	1,700	1,360	1,700	1,360	1,360	1,700	**11,220**
82	Ixhuatlán de Madero	396	1,584	792	1,980	1,584	1,980	1,584	1,584	1,980	**13,068**
83	Ixhuatlán del Café	1,375	5,500	2,750	6,875	5,500	6,875	5,500	5,500	6,875	**45,375**
84	Ixhuatlán del Sureste	550	2,200	1,100	2,750	2,200	2,750	2,200	2,200	2,750	**18,150**
85	Ixhuatlancillo	953	3,812	1,906	4,765	3,812	4,765	3,812	3,812	4,765	**31,449**

86	Ixmatlahuacan	50	200	100	250	200	250	200	200	250	**1,650**
87	Ixtaczoquitlán	140	560	280	700	560	700	560	560	700	**4,620**
88	Jalacingo	154	616	308	770	616	770	616	616	770	**5,082**
89	Jalcomulco	2,496	9,984	4,992	12,480	9,984	12,480	9,984	9,984	12,480	**82,368**
90	Jáltipan	1,035	4,140	2,070	5,175	4,140	5,175	4,140	4,140	5,175	**34,155**
91	Jamapa	271	1,084	542	1,355	1,084	1,355	1,084	1,084	1,355	**8,943**
92	Jesús Carranza	767	3,068	1,534	3,835	3,068	3,835	3,068	3,068	3,835	**25,311**
93	Jilotepec	420	1,680	840	2,100	1,680	2,100	1,680	1,680	2,100	**13,860**
94	José Azueta	2,504	10,016	5,008	12,520	10,016	12,520	10,016	10,016	12,520	**82,632**
95	Juan Rodríguez Clara	2,656	10,624	5,312	13,280	10,624	13,280	10,624	10,624	13,280	**87,648**
96	Juchique de Ferrer	537	2,148	1,074	2,685	2,148	2,685	2,148	2,148	2,685	**17,721**
97	Landero y Coss	880	3,520	1,760	4,400	3,520	4,400	3,520	3,520	4,400	**29,040**
98	Lerdo de Tejada	158	632	316	790	632	790	632	632	790	**5,214**
99	Magdalena	454	1,816	908	2,270	1,816	2,270	1,816	1,816	2,270	**14,982**
100	Maltrata	304	1,216	608	1,520	1,216	1,520	1,216	1,216	1,520	**10,032**
101	Manlio Fabio Altamirano	810	3,240	1,620	4,050	3,240	4,050	3,240	3,240	4,050	**26,730**
102	Mariano Escobedo	44	176	88	220	176	220	176	176	220	**1,452**
103	Martínez de la Torre	1,009	4,036	2,018	5,045	4,036	5,045	4,036	4,036	5,045	**33,297**
104	Mecatlán	1,332	5,328	2,664	6,660	5,328	6,660	5,328	5,328	6,660	**43,956**
105	Mecayapan	810	3,240	1,620	4,050	3,240	4,050	3,240	3,240	4,050	**26,730**
106	Medellín	144	576	288	720	576	720	576	576	720	**4,752**
107	Miahuatlán	782	3,128	1,564	3,910	3,128	3,910	3,128	3,128	3,910	**25,806**
108	Las Minas	693	2,772	1,386	3,465	2,772	3,465	2,772	2,772	3,465	**22,869**

109	Minatitlán	785	3,140	1,570	3,925	3,140	3,925	3,140	3,140	3,925	**25,905**
110	Misantla	1,090	4,360	2,180	5,450	4,360	5,450	4,360	4,360	5,450	**35,970**
111	Mixtla de Altamirano	47	188	94	235	188	235	188	188	235	**1,551**
112	Moloacán	399	1,596	798	1,995	1,596	1,995	1,596	1,596	1,995	**13,167**
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
114	Naolinco	3,325	13,300	6,650	16,625	13,300	16,625	13,300	13,300	16,625	**109,725**
115	Naranjal	801	3,204	1,602	4,005	3,204	4,005	3,204	3,204	4,005	**26,433**
116	Naranjos Amatlán	665	2,660	1,330	3,325	2,660	3,325	2,660	2,660	3,325	**21,945**
117	Nautla	1,456	5,824	2,912	7,280	5,824	7,280	5,824	5,824	7,280	**48,048**
118	Nogales	733	2,932	1,466	3,665	2,932	3,665	2,932	2,932	3,665	**24,189**
119	Oluta	84	336	168	420	336	420	336	336	420	**2,772**
120	Omealca	112	448	224	560	448	560	448	448	560	**3,696**
121	Orizaba	54	216	108	270	216	270	216	216	270	**1,782**
122	Otatitlán	472	1,888	944	2,360	1,888	2,360	1,888	1,888	2,360	**15,576**
123	Oteapan	578	2,312	1,156	2,890	2,312	2,890	2,312	2,312	2,890	**19,074**
124	Ozuluama de Mascareñas	537	2,148	1,074	2,685	2,148	2,685	2,148	2,148	2,685	**17,721**
125	Pajapan	557	2,228	1,114	2,785	2,228	2,785	2,228	2,228	2,785	**18,381**
126	Pánuco	477	1,908	954	2,385	1,908	2,385	1,908	1,908	2,385	**15,741**
127	Papantla	1,073	4,292	2,146	5,365	4,292	5,365	4,292	4,292	5,365	**35,409**
128	Paso de Ovejas	600	2,400	1,200	3,000	2,400	3,000	2,400	2,400	3,000	**19,800**
129	Paso del Macho	310	1,240	620	1,550	1,240	1,550	1,240	1,240	1,550	**10,230**
130	La Perla	523	2,092	1,046	2,615	2,092	2,615	2,092	2,092	2,615	**17,259**

131	Perote	880	3,520	1,760	4,400	3,520	4,400	3,520	3,520	4,400	**29,040**
132	Platón Sánchez	407	1,628	814	2,035	1,628	2,035	1,628	1,628	2,035	**13,431**
133	Playa Vicente	691	2,764	1,382	3,455	2,764	3,455	2,764	2,764	3,455	**22,803**
134	Poza Rica de Hidalgo	325	1,300	650	1,625	1,300	1,625	1,300	1,300	1,625	**10,725**
135	Pueblo Viejo	148	592	296	740	592	740	592	592	740	**4,884**
136	Puente Nacional	128	512	256	640	512	640	512	512	640	**4,224**
137	Rafael Delgado	647	2,588	1,294	3,235	2,588	3,235	2,588	2,588	3,235	**21,351**
138	Rafael Lucio	2,187	8,748	4,374	10,935	8,748	10,935	8,748	8,748	10,935	**72,171**
139	Los Reyes	3,605	14,420	7,210	18,025	14,420	18,025	14,420	14,420	18,025	**118,965**
140	Río Blanco	849	3,396	1,698	4,245	3,396	4,245	3,396	3,396	4,245	**28,017**
141	Saltabarranca	304	1,216	608	1,520	1,216	1,520	1,216	1,216	1,520	**10,032**
142	San Andrés Tenejapa	85	340	170	425	340	425	340	340	425	**2,805**
143	San Andrés Tuxtla	445	1,780	890	2,225	1,780	2,225	1,780	1,780	2,225	**14,685**
144	San Juan Evangelista	405	1,620	810	2,025	1,620	2,025	1,620	1,620	2,025	**13,365**
145	San Rafael	2,268	9,072	4,536	11,340	9,072	11,340	9,072	9,072	11,340	**74,844**
146	Santiago Sochiapan	225	900	450	1,125	900	1,125	900	900	1,125	**7,425**
147	Santiago Tuxtla	969	3,876	1,938	4,845	3,876	4,845	3,876	3,876	4,845	**31,977**
148	Sayula de Alemán	604	2,416	1,208	3,020	2,416	3,020	2,416	2,416	3,020	**19,932**
149	Sochiapa	446	1,784	892	2,230	1,784	2,230	1,784	1,784	2,230	**14,718**
150	Soconusco	218	872	436	1,090	872	1,090	872	872	1,090	**7,194**
151	Soledad Atzompa	743	2,972	1,486	3,715	2,972	3,715	2,972	2,972	3,715	**24,519**
152	Soledad de Doblado	471	1,884	942	2,355	1,884	2,355	1,884	1,884	2,355	**15,543**
153	Soteapan	586	2,344	1,172	2,930	2,344	2,930	2,344	2,344	2,930	**19,338**

154	Tamalín	992	3,968	1,984	4,960	3,968	4,960	3,968	3,968	4,960	**32,736**
155	Tamiahua	595	2,380	1,190	2,975	2,380	2,975	2,380	2,380	2,975	**19,635**
156	Tampico Alto	532	2,128	1,064	2,660	2,128	2,660	2,128	2,128	2,660	**17,556**
157	Tancoco	2,481	9,924	4,962	12,405	9,924	12,405	9,924	9,924	12,405	**81,873**
158	Tantima	1,219	4,876	2,438	6,095	4,876	6,095	4,876	4,876	6,095	**40,227**
159	Tantoyuca	942	3,768	1,884	4,710	3,768	4,710	3,768	3,768	4,710	**31,086**
160	Tatahuicapan de Juárez	417	1,668	834	2,085	1,668	2,085	1,668	1,668	2,085	**13,761**
161	Tatatila	4,665	18,660	9,330	23,325	18,660	23,325	18,660	18,660	23,325	**153,945**
162	Tecolutla	473	1,892	946	2,365	1,892	2,365	1,892	1,892	2,365	**15,609**
163	Tehuipango	10	40	20	50	40	50	40	40	50	**330**
164	Álamo Temapache	738	2,952	1,476	3,690	2,952	3,690	2,952	2,952	3,690	**24,354**
165	Tempoal	599	2,396	1,198	2,995	2,396	2,995	2,396	2,396	2,995	**19,767**
166	Tenampa	143	572	286	715	572	715	572	572	715	**4,719**
167	Tenochtitlán	1,275	5,100	2,550	6,375	5,100	6,375	5,100	5,100	6,375	**42,075**
168	Teocelo	452	1,808	904	2,260	1,808	2,260	1,808	1,808	2,260	**14,916**
169	Tepatlaxco	1,276	5,104	2,552	6,380	5,104	6,380	5,104	5,104	6,380	**42,108**
170	Tepetlán	773	3,092	1,546	3,865	3,092	3,865	3,092	3,092	3,865	**25,509**
171	Tepetzintla	1,535	6,140	3,070	7,675	6,140	7,675	6,140	6,140	7,675	**50,655**
172	Tequila	248	992	496	1,240	992	1,240	992	992	1,240	**8,184**
173	Texcatepec	67	268	134	335	268	335	268	268	335	**2,211**
174	Texhuacán	712	2,848	1,424	3,560	2,848	3,560	2,848	2,848	3,560	**23,496**
175	Texistepec	264	1,056	528	1,320	1,056	1,320	1,056	1,056	1,320	**8,712**
176	Tezonapa	470	1,880	940	2,350	1,880	2,350	1,880	1,880	2,350	**15,510**

177	Tierra Blanca	252	1,008	504	1,260	1,008	1,260	1,008	1,008	1,260	**8,316**
178	Tihuatlán	32	128	64	160	128	160	128	128	160	**1,056**
179	Tlachichilco	211	844	422	1,055	844	1,055	844	844	1,055	**6,963**
180	Tlacojalpan	461	1,844	922	2,305	1,844	2,305	1,844	1,844	2,305	**15,213**
181	Tlacolulan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
182	Tlacotalpan	647	2,588	1,294	3,235	2,588	3,235	2,588	2,588	3,235	**21,351**
183	Tlacotepec de Mejía	403	1,612	806	2,015	1,612	2,015	1,612	1,612	2,015	**13,299**
184	Tlalixcoyan	682	2,728	1,364	3,410	2,728	3,410	2,728	2,728	3,410	**22,506**
185	Tlalnelhuayocan	558	2,232	1,116	2,790	2,232	2,790	2,232	2,232	2,790	**18,414**
186	Tlaltetela	3,145	12,580	6,290	15,725	12,580	15,725	12,580	12,580	15,725	**103,785**
187	Tlapacoyan	692	2,768	1,384	3,460	2,768	3,460	2,768	2,768	3,460	**22,836**
188	Tlaquilpa	115	460	230	575	460	575	460	460	575	**3,795**
189	Tlilapan	48	192	96	240	192	240	192	192	240	**1,584**
190	Tomatlán	270	1,080	540	1,350	1,080	1,350	1,080	1,080	1,350	**8,910**
191	Tonayán	830	3,320	1,660	4,150	3,320	4,150	3,320	3,320	4,150	**27,390**
192	Totutla	32	128	64	160	128	160	128	128	160	**1,056**
193	Tres Valles	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
194	Tuxpan	320	1,280	640	1,600	1,280	1,600	1,280	1,280	1,600	**10,560**
195	Tuxtilla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
196	Ursulo Galván	270	1,080	540	1,350	1,080	1,350	1,080	1,080	1,350	**8,910**
197	Uxpanapa	712	2,848	1,424	3,560	2,848	3,560	2,848	2,848	3,560	**23,496**
198	Vega de Alatorre	860	3,440	1,720	4,300	3,440	4,300	3,440	3,440	4,300	**28,380**
199	Veracruz	71	284	142	355	284	355	284	284	355	**2,343**

200	Las Vigas de Ramírez	1,142	4,568	2,284	5,710	4,568	5,710	4,568	4,568	5,710	**37,686**
201	Villa Aldama	84	336	168	420	336	420	336	336	420	**2,772**
202	Xalapa	220	880	440	1,100	880	1,100	880	880	1,100	**7,260**
203	Xico	40	160	80	200	160	200	160	160	200	**1,320**
204	Xoxocotla	630	2,520	1,260	3,150	2,520	3,150	2,520	2,520	3,150	**20,790**
205	Yanga	1,605	6,420	3,210	8,025	6,420	8,025	6,420	6,420	8,025	**52,965**
206	Yecuatla	1,014	4,056	2,028	5,070	4,056	5,070	4,056	4,056	5,070	**33,462**
207	Zacualpan	94	376	188	470	376	470	376	376	470	**3,102**
208	Zaragoza	1,500	6,000	3,000	7,500	6,000	7,500	6,000	6,000	7,500	**49,500**
209	Zentla	79	316	158	395	316	395	316	316	395	**2,607**
210	Zongolica	104	416	208	520	416	520	416	416	520	**3,432**
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	67	268	134	335	268	335	268	268	335	**2,211**
212	Zozocolco de Hidalgo	3,329	13,316	6,658	16,645	13,316	16,645	13,316	13,316	16,645	**109,857**
	20 de nov.	78								2,574	**2,574**
	TOTALES	**156,844**	**627,064**	**313,532**	**783,830**	**627,064**	**783,830**	**627,064**	**627,064**	**786,404**	**5,175,852**

CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTO (MIERCOLES): CEREAL INTEGRAL TIPO ARROZ (MAIZ, ARROZ, AMARANTO) SABOR VAINILLA SIN AZÚCARES AÑADIDOS CON FRESAS Y ALMENDRAS 60 g

Fecha de entrega:			22/05/23	05/06/23	19/06/23	03/07/23	21/08/23	11/09/23	09/10/23	06/11/23	TOTAL
No.	Municipio	Beneficiarios (Briks diarios)	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	6a. Entrega	7a. Entrega	8a. Entrega	
			5	2	5	4	5	4	4	4	33
1	Acajete	663	3,315	1,326	3,315	2,652	3,315	2,652	2,652	2,652	**21,879**
2	Acatlán	400	2,000	800	2,000	1,600	2,000	1,600	1,600	1,600	**13,200**
3	Acayucan	2,183	10,915	4,366	10,915	8,732	10,915	8,732	8,732	8,732	**72,039**
4	Actopan	2,451	12,255	4,902	12,255	9,804	12,255	9,804	9,804	9,804	**80,883**
5	Acula	503	2,515	1,006	2,515	2,012	2,515	2,012	2,012	2,012	**16,599**
6	Acultzingo	708	3,540	1,416	3,540	2,832	3,540	2,832	2,832	2,832	**23,364**
7	Agua Dulce	276	1,380	552	1,380	1,104	1,380	1,104	1,104	1,104	**9,108**
8	Alpatláhuac	636	3,180	1,272	3,180	2,544	3,180	2,544	2,544	2,544	**20,988**
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	491	2,455	982	2,455	1,964	2,455	1,964	1,964	1,964	**16,203**
10	Altotonga	2,994	14,970	5,988	14,970	11,976	14,970	11,976	11,976	11,976	**98,802**
11	Alvarado	160	800	320	800	640	800	640	640	640	**5,280**
12	Amatitlán	176	880	352	880	704	880	704	704	704	**5,808**
13	Amatlán de los Reyes	155	775	310	775	620	775	620	620	620	**5,115**
14	Angel R. Cabada	186	930	372	930	744	930	744	744	744	**6,138**
15	La Antigua	892	4,460	1,784	4,460	3,568	4,460	3,568	3,568	3,568	**29,436**
16	Apazapan	1,073	5,365	2,146	5,365	4,292	5,365	4,292	4,292	4,292	**35,409**
17	Aquila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**

18	Astacinga	80	400	160	400	320	400	320	320	320	**2,640**
19	Atlahuilco	324	1,620	648	1,620	1,296	1,620	1,296	1,296	1,296	**10,692**
20	Atoyac	1,284	6,420	2,568	6,420	5,136	6,420	5,136	5,136	5,136	**42,372**
21	Atzacan	63	315	126	315	252	315	252	252	252	**2,079**
22	Atzalan	590	2,950	1,180	2,950	2,360	2,950	2,360	2,360	2,360	**19,470**
23	Ayahualulco	677	3,385	1,354	3,385	2,708	3,385	2,708	2,708	2,708	**22,341**
24	Banderilla	725	3,625	1,450	3,625	2,900	3,625	2,900	2,900	2,900	**23,925**
25	Benito Juárez	330	1,650	660	1,650	1,320	1,650	1,320	1,320	1,320	**10,890**
26	Boca del Río	626	3,130	1,252	3,130	2,504	3,130	2,504	2,504	2,504	**20,658**
27	Calcahualco	737	3,685	1,474	3,685	2,948	3,685	2,948	2,948	2,948	**24,321**
28	Camarón de Tejeda	865	4,325	1,730	4,325	3,460	4,325	3,460	3,460	3,460	**28,545**
29	Camerino Z. Mendoza	407	2,035	814	2,035	1,628	2,035	1,628	1,628	1,628	**13,431**
30	Carlos A. Carrillo	1,035	5,175	2,070	5,175	4,140	5,175	4,140	4,140	4,140	**34,155**
31	Carrillo Puerto	1,854	9,270	3,708	9,270	7,416	9,270	7,416	7,416	7,416	**61,182**
32	Castillo de Teayo	1,488	7,440	2,976	7,440	5,952	7,440	5,952	5,952	5,952	**49,104**
33	Catemaco	300	1,500	600	1,500	1,200	1,500	1,200	1,200	1,200	**9,900**
34	Cazones de Herrera	841	4,205	1,682	4,205	3,364	4,205	3,364	3,364	3,364	**27,753**
35	Cerro Azul	1,620	8,100	3,240	8,100	6,480	8,100	6,480	6,480	6,480	**53,460**
36	Chacaltianguis	627	3,135	1,254	3,135	2,508	3,135	2,508	2,508	2,508	**20,691**
37	Chalma	972	4,860	1,944	4,860	3,888	4,860	3,888	3,888	3,888	**32,076**
38	Chiconamel	706	3,530	1,412	3,530	2,824	3,530	2,824	2,824	2,824	**23,298**
39	Chiconquiaco	993	4,965	1,986	4,965	3,972	4,965	3,972	3,972	3,972	**32,769**
40	Chicontepec	1,296	6,480	2,592	6,480	5,184	6,480	5,184	5,184	5,184	**42,768**

41	Chinameca	462	2,310	924	2,310	1,848	2,310	1,848	1,848	1,848	**15,246**
42	Chinampa de Gorostiza	71	355	142	355	284	355	284	284	284	**2,343**
43	Las Choapas	292	1,460	584	1,460	1,168	1,460	1,168	1,168	1,168	**9,636**
44	Chocamán	162	810	324	810	648	810	648	648	648	**5,346**
45	Chontla	405	2,025	810	2,025	1,620	2,025	1,620	1,620	1,620	**13,365**
46	Chumatlán	601	3,005	1,202	3,005	2,404	3,005	2,404	2,404	2,404	**19,833**
47	Citlaltépetl	936	4,680	1,872	4,680	3,744	4,680	3,744	3,744	3,744	**30,888**
48	Coacoatzintla	1,800	9,000	3,600	9,000	7,200	9,000	7,200	7,200	7,200	**59,400**
49	Coahuitlán	1,008	5,040	2,016	5,040	4,032	5,040	4,032	4,032	4,032	**33,264**
50	Coatepec	527	2,635	1,054	2,635	2,108	2,635	2,108	2,108	2,108	**17,391**
51	Coatzacoalcos	1,800	9,000	3,600	9,000	7,200	9,000	7,200	7,200	7,200	**59,400**
52	Coatzintla	648	3,240	1,296	3,240	2,592	3,240	2,592	2,592	2,592	**21,384**
53	Coetzala	810	4,050	1,620	4,050	3,240	4,050	3,240	3,240	3,240	**26,730**
54	Colipa	30	150	60	150	120	150	120	120	120	**990**
55	Comapa	810	4,050	1,620	4,050	3,240	4,050	3,240	3,240	3,240	**26,730**
56	Córdoba	1,850	9,250	3,700	9,250	7,400	9,250	7,400	7,400	7,400	**61,050**
57	Cosamaloapan de Carpio	2,405	12,025	4,810	12,025	9,620	12,025	9,620	9,620	9,620	**79,365**
58	Cosautlán de Carvajal	770	3,850	1,540	3,850	3,080	3,850	3,080	3,080	3,080	**25,410**
59	Coscomatepec	181	905	362	905	724	905	724	724	724	**5,973**
60	Cosoleacaque	198	990	396	990	792	990	792	792	792	**6,534**
61	Cotaxtla	1,466	7,330	2,932	7,330	5,864	7,330	5,864	5,864	5,864	**48,378**
62	Coxquihui	848	4,240	1,696	4,240	3,392	4,240	3,392	3,392	3,392	**27,984**

63	Coyutla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
64	Cuichapa	1,458	7,290	2,916	7,290	5,832	7,290	5,832	5,832	5,832	**48,114**
65	Cuitláhuac	106	530	212	530	424	530	424	424	424	**3,498**
66	Emiliano Zapata	2,406	12,030	4,812	12,030	9,624	12,030	9,624	9,624	9,624	**79,398**
67	Espinal	247	1,235	494	1,235	988	1,235	988	988	988	**8,151**
68	Filomeno Mata	576	2,880	1,152	2,880	2,304	2,880	2,304	2,304	2,304	**19,008**
69	Fortín	204	1,020	408	1,020	816	1,020	816	816	816	**6,732**
70	Gutiérrez Zamora	151	755	302	755	604	755	604	604	604	**4,983**
71	Hidalgotitlán	365	1,825	730	1,825	1,460	1,825	1,460	1,460	1,460	**12,045**
72	El Higo	729	3,645	1,458	3,645	2,916	3,645	2,916	2,916	2,916	**24,057**
73	Huatusco	270	1,350	540	1,350	1,080	1,350	1,080	1,080	1,080	**8,910**
74	Huayacocotla	264	1,320	528	1,320	1,056	1,320	1,056	1,056	1,056	**8,712**
75	Hueyapan de Ocampo	545	2,725	1,090	2,725	2,180	2,725	2,180	2,180	2,180	**17,985**
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	160	800	320	800	640	800	640	640	640	**5,280**
77	Ignacio de la Llave	1,181	5,905	2,362	5,905	4,724	5,905	4,724	4,724	4,724	**38,973**
78	Ilamatlán	852	4,260	1,704	4,260	3,408	4,260	3,408	3,408	3,408	**28,116**
79	Isla	810	4,050	1,620	4,050	3,240	4,050	3,240	3,240	3,240	**26,730**
80	Ixcatepec	200	1,000	400	1,000	800	1,000	800	800	800	**6,600**
81	Ixhuacán de los Reyes	340	1,700	680	1,700	1,360	1,700	1,360	1,360	1,360	**11,220**
82	Ixhuatlán de Madero	396	1,980	792	1,980	1,584	1,980	1,584	1,584	1,584	**13,068**
83	Ixhuatlán del Café	1,375	6,875	2,750	6,875	5,500	6,875	5,500	5,500	5,500	**45,375**
84	Ixhuatlán del Sureste	550	2,750	1,100	2,750	2,200	2,750	2,200	2,200	2,200	**18,150**
85	Ixhuatlancillo	953	4,765	1,906	4,765	3,812	4,765	3,812	3,812	3,812	**31,449**

86	Ixmatlahuacan	50	250	100	250	200	250	200	200	200	**1,650**
87	Ixtaczoquitlán	140	700	280	700	560	700	560	560	560	**4,620**
88	Jalacingo	154	770	308	770	616	770	616	616	616	**5,082**
89	Jalcomulco	2,496	12,480	4,992	12,480	9,984	12,480	9,984	9,984	9,984	**82,368**
90	Jáltipan	1,035	5,175	2,070	5,175	4,140	5,175	4,140	4,140	4,140	**34,155**
91	Jamapa	271	1,355	542	1,355	1,084	1,355	1,084	1,084	1,084	**8,943**
92	Jesús Carranza	767	3,835	1,534	3,835	3,068	3,835	3,068	3,068	3,068	**25,311**
93	Jilotepec	420	2,100	840	2,100	1,680	2,100	1,680	1,680	1,680	**13,860**
94	José Azueta	2,504	12,520	5,008	12,520	10,016	12,520	10,016	10,016	10,016	**82,632**
95	Juan Rodríguez Clara	2,656	13,280	5,312	13,280	10,624	13,280	10,624	10,624	10,624	**87,648**
96	Juchique de Ferrer	537	2,685	1,074	2,685	2,148	2,685	2,148	2,148	2,148	**17,721**
97	Landero y Coss	880	4,400	1,760	4,400	3,520	4,400	3,520	3,520	3,520	**29,040**
98	Lerdo de Tejada	158	790	316	790	632	790	632	632	632	**5,214**
99	Magdalena	454	2,270	908	2,270	1,816	2,270	1,816	1,816	1,816	**14,982**
100	Maltrata	304	1,520	608	1,520	1,216	1,520	1,216	1,216	1,216	**10,032**
101	Manlio Fabio Altamirano	810	4,050	1,620	4,050	3,240	4,050	3,240	3,240	3,240	**26,730**
102	Mariano Escobedo	44	220	88	220	176	220	176	176	176	**1,452**
103	Martínez de la Torre	1,009	5,045	2,018	5,045	4,036	5,045	4,036	4,036	4,036	**33,297**
104	Mecatlán	1,332	6,660	2,664	6,660	5,328	6,660	5,328	5,328	5,328	**43,956**
105	Mecayapan	810	4,050	1,620	4,050	3,240	4,050	3,240	3,240	3,240	**26,730**
106	Medellín	144	720	288	720	576	720	576	576	576	**4,752**
107	Miahuatlán	782	3,910	1,564	3,910	3,128	3,910	3,128	3,128	3,128	**25,806**
108	Las Minas	693	3,465	1,386	3,465	2,772	3,465	2,772	2,772	2,772	**22,869**

109	Minatitlán	785	3,925	1,570	3,925	3,140	3,925	3,140	3,140	3,140	**25,905**
110	Misantla	1,090	5,450	2,180	5,450	4,360	5,450	4,360	4,360	4,360	**35,970**
111	Mixtla de Altamirano	47	235	94	235	188	235	188	188	188	**1,551**
112	Moloacán	399	1,995	798	1,995	1,596	1,995	1,596	1,596	1,596	**13,167**
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
114	Naolinco	3,325	16,625	6,650	16,625	13,300	16,625	13,300	13,300	13,300	**109,725**
115	Naranjal	801	4,005	1,602	4,005	3,204	4,005	3,204	3,204	3,204	**26,433**
116	Naranjos Amatlán	665	3,325	1,330	3,325	2,660	3,325	2,660	2,660	2,660	**21,945**
117	Nautla	1,456	7,280	2,912	7,280	5,824	7,280	5,824	5,824	5,824	**48,048**
118	Nogales	733	3,665	1,466	3,665	2,932	3,665	2,932	2,932	2,932	**24,189**
119	Oluta	84	420	168	420	336	420	336	336	336	**2,772**
120	Omealca	112	560	224	560	448	560	448	448	448	**3,696**
121	Orizaba	54	270	108	270	216	270	216	216	216	**1,782**
122	Otatitlán	472	2,360	944	2,360	1,888	2,360	1,888	1,888	1,888	**15,576**
123	Oteapan	578	2,890	1,156	2,890	2,312	2,890	2,312	2,312	2,312	**19,074**
124	Ozuluama de Mascareñas	537	2,685	1,074	2,685	2,148	2,685	2,148	2,148	2,148	**17,721**
125	Pajapan	557	2,785	1,114	2,785	2,228	2,785	2,228	2,228	2,228	**18,381**
126	Pánuco	477	2,385	954	2,385	1,908	2,385	1,908	1,908	1,908	**15,741**
127	Papantla	1,073	5,365	2,146	5,365	4,292	5,365	4,292	4,292	4,292	**35,409**
128	Paso de Ovejas	600	3,000	1,200	3,000	2,400	3,000	2,400	2,400	2,400	**19,800**
129	Paso del Macho	310	1,550	620	1,550	1,240	1,550	1,240	1,240	1,240	**10,230**
130	La Perla	523	2,615	1,046	2,615	2,092	2,615	2,092	2,092	2,092	**17,259**

131	Perote	880	4,400	1,760	4,400	3,520	4,400	3,520	3,520	3,520	**29,040**
132	Platón Sánchez	407	2,035	814	2,035	1,628	2,035	1,628	1,628	1,628	**13,431**
133	Playa Vicente	691	3,455	1,382	3,455	2,764	3,455	2,764	2,764	2,764	**22,803**
134	Poza Rica de Hidalgo	325	1,625	650	1,625	1,300	1,625	1,300	1,300	1,300	**10,725**
135	Pueblo Viejo	148	740	296	740	592	740	592	592	592	**4,884**
136	Puente Nacional	128	640	256	640	512	640	512	512	512	**4,224**
137	Rafael Delgado	647	3,235	1,294	3,235	2,588	3,235	2,588	2,588	2,588	**21,351**
138	Rafael Lucio	2,187	10,935	4,374	10,935	8,748	10,935	8,748	8,748	8,748	**72,171**
139	Los Reyes	3,605	18,025	7,210	18,025	14,420	18,025	14,420	14,420	14,420	**118,965**
140	Río Blanco	849	4,245	1,698	4,245	3,396	4,245	3,396	3,396	3,396	**28,017**
141	Saltabarranca	304	1,520	608	1,520	1,216	1,520	1,216	1,216	1,216	**10,032**
142	San Andrés Tenejapa	85	425	170	425	340	425	340	340	340	**2,805**
143	San Andrés Tuxtla	445	2,225	890	2,225	1,780	2,225	1,780	1,780	1,780	**14,685**
144	San Juan Evangelista	405	2,025	810	2,025	1,620	2,025	1,620	1,620	1,620	**13,365**
145	San Rafael	2,268	11,340	4,536	11,340	9,072	11,340	9,072	9,072	9,072	**74,844**
146	Santiago Sochiapan	225	1,125	450	1,125	900	1,125	900	900	900	**7,425**
147	Santiago Tuxtla	969	4,845	1,938	4,845	3,876	4,845	3,876	3,876	3,876	**31,977**
148	Sayula de Alemán	604	3,020	1,208	3,020	2,416	3,020	2,416	2,416	2,416	**19,932**
149	Sochiapa	446	2,230	892	2,230	1,784	2,230	1,784	1,784	1,784	**14,718**
150	Soconusco	218	1,090	436	1,090	872	1,090	872	872	872	**7,194**
151	Soledad Atzompa	743	3,715	1,486	3,715	2,972	3,715	2,972	2,972	2,972	**24,519**
152	Soledad de Doblado	471	2,355	942	2,355	1,884	2,355	1,884	1,884	1,884	**15,543**
153	Soteapan	586	2,930	1,172	2,930	2,344	2,930	2,344	2,344	2,344	**19,338**

154	Tamalín	992	4,960	1,984	4,960	3,968	4,960	3,968	3,968	3,968	**32,736**
155	Tamiahua	595	2,975	1,190	2,975	2,380	2,975	2,380	2,380	2,380	**19,635**
156	Tampico Alto	532	2,660	1,064	2,660	2,128	2,660	2,128	2,128	2,128	**17,556**
157	Tancoco	2,481	12,405	4,962	12,405	9,924	12,405	9,924	9,924	9,924	**81,873**
158	Tantima	1,219	6,095	2,438	6,095	4,876	6,095	4,876	4,876	4,876	**40,227**
159	Tantoyuca	942	4,710	1,884	4,710	3,768	4,710	3,768	3,768	3,768	**31,086**
160	Tatahuicapan de Juárez	417	2,085	834	2,085	1,668	2,085	1,668	1,668	1,668	**13,761**
161	Tatatila	4,665	23,325	9,330	23,325	18,660	23,325	18,660	18,660	18,660	**153,945**
162	Tecolutla	473	2,365	946	2,365	1,892	2,365	1,892	1,892	1,892	**15,609**
163	Tehuipango	10	50	20	50	40	50	40	40	40	**330**
164	Álamo Temapache	738	3,690	1,476	3,690	2,952	3,690	2,952	2,952	2,952	**24,354**
165	Tempoal	599	2,995	1,198	2,995	2,396	2,995	2,396	2,396	2,396	**19,767**
166	Tenampa	143	715	286	715	572	715	572	572	572	**4,719**
167	Tenochtitlán	1,275	6,375	2,550	6,375	5,100	6,375	5,100	5,100	5,100	**42,075**
168	Teocelo	452	2,260	904	2,260	1,808	2,260	1,808	1,808	1,808	**14,916**
169	Tepatlaxco	1,276	6,380	2,552	6,380	5,104	6,380	5,104	5,104	5,104	**42,108**
170	Tepetlán	773	3,865	1,546	3,865	3,092	3,865	3,092	3,092	3,092	**25,509**
171	Tepetzintla	1,535	7,675	3,070	7,675	6,140	7,675	6,140	6,140	6,140	**50,655**
172	Tequila	248	1,240	496	1,240	992	1,240	992	992	992	**8,184**
173	Texcatepec	67	335	134	335	268	335	268	268	268	**2,211**
174	Texhuacán	712	3,560	1,424	3,560	2,848	3,560	2,848	2,848	2,848	**23,496**
175	Texistepec	264	1,320	528	1,320	1,056	1,320	1,056	1,056	1,056	**8,712**
176	Tezonapa	470	2,350	940	2,350	1,880	2,350	1,880	1,880	1,880	**15,510**

177	Tierra Blanca	252	1,260	504	1,260	1,008	1,260	1,008	1,008	1,008	**8,316**
178	Tihuatlán	32	160	64	160	128	160	128	128	128	**1,056**
179	Tlachichilco	211	1,055	422	1,055	844	1,055	844	844	844	**6,963**
180	Tlacojalpan	461	2,305	922	2,305	1,844	2,305	1,844	1,844	1,844	**15,213**
181	Tlacolulan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
182	Tlacotalpan	647	3,235	1,294	3,235	2,588	3,235	2,588	2,588	2,588	**21,351**
183	Tlacotepec de Mejía	403	2,015	806	2,015	1,612	2,015	1,612	1,612	1,612	**13,299**
184	Tlalixcoyan	682	3,410	1,364	3,410	2,728	3,410	2,728	2,728	2,728	**22,506**
185	Tlalnelhuayocan	558	2,790	1,116	2,790	2,232	2,790	2,232	2,232	2,232	**18,414**
186	Tlaltetela	3,145	15,725	6,290	15,725	12,580	15,725	12,580	12,580	12,580	**103,785**
187	Tlapacoyan	692	3,460	1,384	3,460	2,768	3,460	2,768	2,768	2,768	**22,836**
188	Tlaquilpa	115	575	230	575	460	575	460	460	460	**3,795**
189	Tlilapan	48	240	96	240	192	240	192	192	192	**1,584**
190	Tomatlán	270	1,350	540	1,350	1,080	1,350	1,080	1,080	1,080	**8,910**
191	Tonayán	830	4,150	1,660	4,150	3,320	4,150	3,320	3,320	3,320	**27,390**
192	Totutla	32	160	64	160	128	160	128	128	128	**1,056**
193	Tres Valles	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
194	Tuxpan	320	1,600	640	1,600	1,280	1,600	1,280	1,280	1,280	**10,560**
195	Tuxtilla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
196	Ursulo Galván	270	1,350	540	1,350	1,080	1,350	1,080	1,080	1,080	**8,910**
197	Uxpanapa	712	3,560	1,424	3,560	2,848	3,560	2,848	2,848	2,848	**23,496**
198	Vega de Alatorre	860	4,300	1,720	4,300	3,440	4,300	3,440	3,440	3,440	**28,380**
199	Veracruz	71	355	142	355	284	355	284	284	284	**2,343**

200	Las Vigas de Ramírez	1,142	5,710	2,284	5,710	4,568	5,710	4,568	4,568	4,568	**37,686**
201	Villa Aldama	84	420	168	420	336	420	336	336	336	**2,772**
202	Xalapa	220	1,100	440	1,100	880	1,100	880	880	880	**7,260**
203	Xico	40	200	80	200	160	200	160	160	160	**1,320**
204	Xoxocotla	630	3,150	1,260	3,150	2,520	3,150	2,520	2,520	2,520	**20,790**
205	Yanga	1,605	8,025	3,210	8,025	6,420	8,025	6,420	6,420	6,420	**52,965**
206	Yecuatla	1,014	5,070	2,028	5,070	4,056	5,070	4,056	4,056	4,056	**33,462**
207	Zacualpan	94	470	188	470	376	470	376	376	376	**3,102**
208	Zaragoza	1,500	7,500	3,000	7,500	6,000	7,500	6,000	6,000	6,000	**49,500**
209	Zentla	79	395	158	395	316	395	316	316	316	**2,607**
210	Zongolica	104	520	208	520	416	520	416	416	416	**3,432**
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	67	335	134	335	268	335	268	268	268	**2,211**
212	Zozocolco de Hidalgo	3,329	16,645	6,658	16,645	13,316	16,645	13,316	13,316	13,316	**109,857**
	20 de nov.	78								2,574	**2,574**
	TOTALES	**156,844**	**783,830**	**313,532**	**783,830**	**627,064**	**783,830**	**627,064**	**627,064**	**629,638**	**5,175,852**

CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTO (JUEVES): CEREAL INTEGRAL TIPO HOJUELA (MAÍZ, ARROZ, AVENA) CON PIÑA Y ALMENDRA SIN AZÚCARES AÑADIDOS 60 g

Fecha de entrega:			22/05/23	05/06/23	19/06/23	03/07/23	21/08/23	11/09/23	09/10/23	06/11/23	TOTAL
No.	Municipio	Beneficiarios (Briks diarios)	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	6a. Entrega	7a. Entrega	8a. Entrega	
			5	2	4	5	6	4	3	4	33
1	Acajete	663	3,315	1,326	2,652	3,315	3,978	2,652	1,989	2,652	**21,879**
2	Acatlán	400	2,000	800	1,600	2,000	2,400	1,600	1,200	1,600	**13,200**
3	Acayucan	2,183	10,915	4,366	8,732	10,915	13,098	8,732	6,549	8,732	**72,039**
4	Actopan	2,451	12,255	4,902	9,804	12,255	14,706	9,804	7,353	9,804	**80,883**
5	Acula	503	2,515	1,006	2,012	2,515	3,018	2,012	1,509	2,012	**16,599**
6	Acultzingo	708	3,540	1,416	2,832	3,540	4,248	2,832	2,124	2,832	**23,364**
7	Agua Dulce	276	1,380	552	1,104	1,380	1,656	1,104	828	1,104	**9,108**
8	Alpatláhuac	636	3,180	1,272	2,544	3,180	3,816	2,544	1,908	2,544	**20,988**
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	491	2,455	982	1,964	2,455	2,946	1,964	1,473	1,964	**16,203**
10	Altotonga	2,994	14,970	5,988	11,976	14,970	17,964	11,976	8,982	11,976	**98,802**
11	Alvarado	160	800	320	640	800	960	640	480	640	**5,280**
12	Amatitlán	176	880	352	704	880	1,056	704	528	704	**5,808**
13	Amatlán de los Reyes	155	775	310	620	775	930	620	465	620	**5,115**
14	Angel R. Cabada	186	930	372	744	930	1,116	744	558	744	**6,138**
15	La Antigua	892	4,460	1,784	3,568	4,460	5,352	3,568	2,676	3,568	**29,436**
16	Apazapan	1,073	5,365	2,146	4,292	5,365	6,438	4,292	3,219	4,292	**35,409**
17	Aquila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**

18	Astacinga	80	400	160	320	400	480	320	240	320	**2,640**
19	Atlahuilco	324	1,620	648	1,296	1,620	1,944	1,296	972	1,296	**10,692**
20	Atoyac	1,284	6,420	2,568	5,136	6,420	7,704	5,136	3,852	5,136	**42,372**
21	Atzacan	63	315	126	252	315	378	252	189	252	**2,079**
22	Atzalan	590	2,950	1,180	2,360	2,950	3,540	2,360	1,770	2,360	**19,470**
23	Ayahualulco	677	3,385	1,354	2,708	3,385	4,062	2,708	2,031	2,708	**22,341**
24	Banderilla	725	3,625	1,450	2,900	3,625	4,350	2,900	2,175	2,900	**23,925**
25	Benito Juárez	330	1,650	660	1,320	1,650	1,980	1,320	990	1,320	**10,890**
26	Boca del Río	626	3,130	1,252	2,504	3,130	3,756	2,504	1,878	2,504	**20,658**
27	Calcahualco	737	3,685	1,474	2,948	3,685	4,422	2,948	2,211	2,948	**24,321**
28	Camarón de Tejeda	865	4,325	1,730	3,460	4,325	5,190	3,460	2,595	3,460	**28,545**
29	Camerino Z. Mendoza	407	2,035	814	1,628	2,035	2,442	1,628	1,221	1,628	**13,431**
30	Carlos A. Carrillo	1,035	5,175	2,070	4,140	5,175	6,210	4,140	3,105	4,140	**34,155**
31	Carrillo Puerto	1,854	9,270	3,708	7,416	9,270	11,124	7,416	5,562	7,416	**61,182**
32	Castillo de Teayo	1,488	7,440	2,976	5,952	7,440	8,928	5,952	4,464	5,952	**49,104**
33	Catemaco	300	1,500	600	1,200	1,500	1,800	1,200	900	1,200	**9,900**
34	Cazones de Herrera	841	4,205	1,682	3,364	4,205	5,046	3,364	2,523	3,364	**27,753**
35	Cerro Azul	1,620	8,100	3,240	6,480	8,100	9,720	6,480	4,860	6,480	**53,460**
36	Chacaltianguis	627	3,135	1,254	2,508	3,135	3,762	2,508	1,881	2,508	**20,691**
37	Chalma	972	4,860	1,944	3,888	4,860	5,832	3,888	2,916	3,888	**32,076**
38	Chiconamel	706	3,530	1,412	2,824	3,530	4,236	2,824	2,118	2,824	**23,298**
39	Chiconquiaco	993	4,965	1,986	3,972	4,965	5,958	3,972	2,979	3,972	**32,769**
40	Chicontepec	1,296	6,480	2,592	5,184	6,480	7,776	5,184	3,888	5,184	**42,768**

41	Chinameca	462	2,310	924	1,848	2,310	2,772	1,848	1,386	1,848	**15,246**
42	Chinampa de Gorostiza	71	355	142	284	355	426	284	213	284	**2,343**
43	Las Choapas	292	1,460	584	1,168	1,460	1,752	1,168	876	1,168	**9,636**
44	Chocamán	162	810	324	648	810	972	648	486	648	**5,346**
45	Chontla	405	2,025	810	1,620	2,025	2,430	1,620	1,215	1,620	**13,365**
46	Chumatlán	601	3,005	1,202	2,404	3,005	3,606	2,404	1,803	2,404	**19,833**
47	Citlaltépetl	936	4,680	1,872	3,744	4,680	5,616	3,744	2,808	3,744	**30,888**
48	Coacoatzintla	1,800	9,000	3,600	7,200	9,000	10,800	7,200	5,400	7,200	**59,400**
49	Coahuitlán	1,008	5,040	2,016	4,032	5,040	6,048	4,032	3,024	4,032	**33,264**
50	Coatepec	527	2,635	1,054	2,108	2,635	3,162	2,108	1,581	2,108	**17,391**
51	Coatzacoalcos	1,800	9,000	3,600	7,200	9,000	10,800	7,200	5,400	7,200	**59,400**
52	Coatzintla	648	3,240	1,296	2,592	3,240	3,888	2,592	1,944	2,592	**21,384**
53	Coetzala	810	4,050	1,620	3,240	4,050	4,860	3,240	2,430	3,240	**26,730**
54	Colipa	30	150	60	120	150	180	120	90	120	**990**
55	Comapa	810	4,050	1,620	3,240	4,050	4,860	3,240	2,430	3,240	**26,730**
56	Córdoba	1,850	9,250	3,700	7,400	9,250	11,100	7,400	5,550	7,400	**61,050**
57	Cosamaloapan de Carpio	2,405	12,025	4,810	9,620	12,025	14,430	9,620	7,215	9,620	**79,365**
58	Cosautlán de Carvajal	770	3,850	1,540	3,080	3,850	4,620	3,080	2,310	3,080	**25,410**
59	Coscomatepec	181	905	362	724	905	1,086	724	543	724	**5,973**
60	Cosoleacaque	198	990	396	792	990	1,188	792	594	792	**6,534**
61	Cotaxtla	1,466	7,330	2,932	5,864	7,330	8,796	5,864	4,398	5,864	**48,378**
62	Coxquihui	848	4,240	1,696	3,392	4,240	5,088	3,392	2,544	3,392	**27,984**

63	Coyutla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
64	Cuichapa	1,458	7,290	2,916	5,832	7,290	8,748	5,832	4,374	5,832	**48,114**
65	Cuitláhuac	106	530	212	424	530	636	424	318	424	**3,498**
66	Emiliano Zapata	2,406	12,030	4,812	9,624	12,030	14,436	9,624	7,218	9,624	**79,398**
67	Espinal	247	1,235	494	988	1,235	1,482	988	741	988	**8,151**
68	Filomeno Mata	576	2,880	1,152	2,304	2,880	3,456	2,304	1,728	2,304	**19,008**
69	Fortín	204	1,020	408	816	1,020	1,224	816	612	816	**6,732**
70	Gutiérrez Zamora	151	755	302	604	755	906	604	453	604	**4,983**
71	Hidalgotitlán	365	1,825	730	1,460	1,825	2,190	1,460	1,095	1,460	**12,045**
72	El Higo	729	3,645	1,458	2,916	3,645	4,374	2,916	2,187	2,916	**24,057**
73	Huatusco	270	1,350	540	1,080	1,350	1,620	1,080	810	1,080	**8,910**
74	Huayacocotla	264	1,320	528	1,056	1,320	1,584	1,056	792	1,056	**8,712**
75	Hueyapan de Ocampo	545	2,725	1,090	2,180	2,725	3,270	2,180	1,635	2,180	**17,985**
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	160	800	320	640	800	960	640	480	640	**5,280**
77	Ignacio de la Llave	1,181	5,905	2,362	4,724	5,905	7,086	4,724	3,543	4,724	**38,973**
78	Ilamatlán	852	4,260	1,704	3,408	4,260	5,112	3,408	2,556	3,408	**28,116**
79	Isla	810	4,050	1,620	3,240	4,050	4,860	3,240	2,430	3,240	**26,730**
80	Ixcatepec	200	1,000	400	800	1,000	1,200	800	600	800	**6,600**
81	Ixhuacán de los Reyes	340	1,700	680	1,360	1,700	2,040	1,360	1,020	1,360	**11,220**
82	Ixhuatlán de Madero	396	1,980	792	1,584	1,980	2,376	1,584	1,188	1,584	**13,068**
83	Ixhuatlán del Café	1,375	6,875	2,750	5,500	6,875	8,250	5,500	4,125	5,500	**45,375**
84	Ixhuatlán del Sureste	550	2,750	1,100	2,200	2,750	3,300	2,200	1,650	2,200	**18,150**
85	Ixhuatlancillo	953	4,765	1,906	3,812	4,765	5,718	3,812	2,859	3,812	**31,449**

86	Ixmatlahuacan	50	250	100	200	250	300	200	150	200	**1,650**
87	Ixtaczoquitlán	140	700	280	560	700	840	560	420	560	**4,620**
88	Jalacingo	154	770	308	616	770	924	616	462	616	**5,082**
89	Jalcomulco	2,496	12,480	4,992	9,984	12,480	14,976	9,984	7,488	9,984	**82,368**
90	Jáltipan	1,035	5,175	2,070	4,140	5,175	6,210	4,140	3,105	4,140	**34,155**
91	Jamapa	271	1,355	542	1,084	1,355	1,626	1,084	813	1,084	**8,943**
92	Jesús Carranza	767	3,835	1,534	3,068	3,835	4,602	3,068	2,301	3,068	**25,311**
93	Jilotepec	420	2,100	840	1,680	2,100	2,520	1,680	1,260	1,680	**13,860**
94	José Azueta	2,504	12,520	5,008	10,016	12,520	15,024	10,016	7,512	10,016	**82,632**
95	Juan Rodríguez Clara	2,656	13,280	5,312	10,624	13,280	15,936	10,624	7,968	10,624	**87,648**
96	Juchique de Ferrer	537	2,685	1,074	2,148	2,685	3,222	2,148	1,611	2,148	**17,721**
97	Landero y Coss	880	4,400	1,760	3,520	4,400	5,280	3,520	2,640	3,520	**29,040**
98	Lerdo de Tejada	158	790	316	632	790	948	632	474	632	**5,214**
99	Magdalena	454	2,270	908	1,816	2,270	2,724	1,816	1,362	1,816	**14,982**
100	Maltrata	304	1,520	608	1,216	1,520	1,824	1,216	912	1,216	**10,032**
101	Manlio Fabio Altamirano	810	4,050	1,620	3,240	4,050	4,860	3,240	2,430	3,240	**26,730**
102	Mariano Escobedo	44	220	88	176	220	264	176	132	176	**1,452**
103	Martínez de la Torre	1,009	5,045	2,018	4,036	5,045	6,054	4,036	3,027	4,036	**33,297**
104	Mecatlán	1,332	6,660	2,664	5,328	6,660	7,992	5,328	3,996	5,328	**43,956**
105	Mecayapan	810	4,050	1,620	3,240	4,050	4,860	3,240	2,430	3,240	**26,730**
106	Medellín	144	720	288	576	720	864	576	432	576	**4,752**
107	Miahuatlán	782	3,910	1,564	3,128	3,910	4,692	3,128	2,346	3,128	**25,806**
108	Las Minas	693	3,465	1,386	2,772	3,465	4,158	2,772	2,079	2,772	**22,869**

109	Minatitlán	785	3,925	1,570	3,140	3,925	4,710	3,140	2,355	3,140	**25,905**
110	Misantla	1,090	5,450	2,180	4,360	5,450	6,540	4,360	3,270	4,360	**35,970**
111	Mixtla de Altamirano	47	235	94	188	235	282	188	141	188	**1,551**
112	Moloacán	399	1,995	798	1,596	1,995	2,394	1,596	1,197	1,596	**13,167**
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
114	Naolinco	3,325	16,625	6,650	13,300	16,625	19,950	13,300	9,975	13,300	**109,725**
115	Naranjal	801	4,005	1,602	3,204	4,005	4,806	3,204	2,403	3,204	**26,433**
116	Naranjos Amatlán	665	3,325	1,330	2,660	3,325	3,990	2,660	1,995	2,660	**21,945**
117	Nautla	1,456	7,280	2,912	5,824	7,280	8,736	5,824	4,368	5,824	**48,048**
118	Nogales	733	3,665	1,466	2,932	3,665	4,398	2,932	2,199	2,932	**24,189**
119	Oluta	84	420	168	336	420	504	336	252	336	**2,772**
120	Omealca	112	560	224	448	560	672	448	336	448	**3,696**
121	Orizaba	54	270	108	216	270	324	216	162	216	**1,782**
122	Otatitlán	472	2,360	944	1,888	2,360	2,832	1,888	1,416	1,888	**15,576**
123	Oteapan	578	2,890	1,156	2,312	2,890	3,468	2,312	1,734	2,312	**19,074**
124	Ozuluama de Mascareñas	537	2,685	1,074	2,148	2,685	3,222	2,148	1,611	2,148	**17,721**
125	Pajapan	557	2,785	1,114	2,228	2,785	3,342	2,228	1,671	2,228	**18,381**
126	Pánuco	477	2,385	954	1,908	2,385	2,862	1,908	1,431	1,908	**15,741**
127	Papantla	1,073	5,365	2,146	4,292	5,365	6,438	4,292	3,219	4,292	**35,409**
128	Paso de Ovejas	600	3,000	1,200	2,400	3,000	3,600	2,400	1,800	2,400	**19,800**
129	Paso del Macho	310	1,550	620	1,240	1,550	1,860	1,240	930	1,240	**10,230**
130	La Perla	523	2,615	1,046	2,092	2,615	3,138	2,092	1,569	2,092	**17,259**

131	Perote	880	4,400	1,760	3,520	4,400	5,280	3,520	2,640	3,520	**29,040**
132	Platón Sánchez	407	2,035	814	1,628	2,035	2,442	1,628	1,221	1,628	**13,431**
133	Playa Vicente	691	3,455	1,382	2,764	3,455	4,146	2,764	2,073	2,764	**22,803**
134	Poza Rica de Hidalgo	325	1,625	650	1,300	1,625	1,950	1,300	975	1,300	**10,725**
135	Pueblo Viejo	148	740	296	592	740	888	592	444	592	**4,884**
136	Puente Nacional	128	640	256	512	640	768	512	384	512	**4,224**
137	Rafael Delgado	647	3,235	1,294	2,588	3,235	3,882	2,588	1,941	2,588	**21,351**
138	Rafael Lucio	2,187	10,935	4,374	8,748	10,935	13,122	8,748	6,561	8,748	**72,171**
139	Los Reyes	3,605	18,025	7,210	14,420	18,025	21,630	14,420	10,815	14,420	**118,965**
140	Río Blanco	849	4,245	1,698	3,396	4,245	5,094	3,396	2,547	3,396	**28,017**
141	Saltabarranca	304	1,520	608	1,216	1,520	1,824	1,216	912	1,216	**10,032**
142	San Andrés Tenejapa	85	425	170	340	425	510	340	255	340	**2,805**
143	San Andrés Tuxtla	445	2,225	890	1,780	2,225	2,670	1,780	1,335	1,780	**14,685**
144	San Juan Evangelista	405	2,025	810	1,620	2,025	2,430	1,620	1,215	1,620	**13,365**
145	San Rafael	2,268	11,340	4,536	9,072	11,340	13,608	9,072	6,804	9,072	**74,844**
146	Santiago Sochiapan	225	1,125	450	900	1,125	1,350	900	675	900	**7,425**
147	Santiago Tuxtla	969	4,845	1,938	3,876	4,845	5,814	3,876	2,907	3,876	**31,977**
148	Sayula de Alemán	604	3,020	1,208	2,416	3,020	3,624	2,416	1,812	2,416	**19,932**
149	Sochiapa	446	2,230	892	1,784	2,230	2,676	1,784	1,338	1,784	**14,718**
150	Soconusco	218	1,090	436	872	1,090	1,308	872	654	872	**7,194**
151	Soledad Atzompa	743	3,715	1,486	2,972	3,715	4,458	2,972	2,229	2,972	**24,519**
152	Soledad de Doblado	471	2,355	942	1,884	2,355	2,826	1,884	1,413	1,884	**15,543**
153	Soteapan	586	2,930	1,172	2,344	2,930	3,516	2,344	1,758	2,344	**19,338**

154	Tamalín	992	4,960	1,984	3,968	4,960	5,952	3,968	2,976	3,968	**32,736**
155	Tamiahua	595	2,975	1,190	2,380	2,975	3,570	2,380	1,785	2,380	**19,635**
156	Tampico Alto	532	2,660	1,064	2,128	2,660	3,192	2,128	1,596	2,128	**17,556**
157	Tancoco	2,481	12,405	4,962	9,924	12,405	14,886	9,924	7,443	9,924	**81,873**
158	Tantima	1,219	6,095	2,438	4,876	6,095	7,314	4,876	3,657	4,876	**40,227**
159	Tantoyuca	942	4,710	1,884	3,768	4,710	5,652	3,768	2,826	3,768	**31,086**
160	Tatahuicapan de Juárez	417	2,085	834	1,668	2,085	2,502	1,668	1,251	1,668	**13,761**
161	Tatatila	4,665	23,325	9,330	18,660	23,325	27,990	18,660	13,995	18,660	**153,945**
162	Tecolutla	473	2,365	946	1,892	2,365	2,838	1,892	1,419	1,892	**15,609**
163	Tehuipango	10	50	20	40	50	60	40	30	40	**330**
164	Álamo Temapache	738	3,690	1,476	2,952	3,690	4,428	2,952	2,214	2,952	**24,354**
165	Tempoal	599	2,995	1,198	2,396	2,995	3,594	2,396	1,797	2,396	**19,767**
166	Tenampa	143	715	286	572	715	858	572	429	572	**4,719**
167	Tenochtitlán	1,275	6,375	2,550	5,100	6,375	7,650	5,100	3,825	5,100	**42,075**
168	Teocelo	452	2,260	904	1,808	2,260	2,712	1,808	1,356	1,808	**14,916**
169	Tepatlaxco	1,276	6,380	2,552	5,104	6,380	7,656	5,104	3,828	5,104	**42,108**
170	Tepetlán	773	3,865	1,546	3,092	3,865	4,638	3,092	2,319	3,092	**25,509**
171	Tepetzintla	1,535	7,675	3,070	6,140	7,675	9,210	6,140	4,605	6,140	**50,655**
172	Tequila	248	1,240	496	992	1,240	1,488	992	744	992	**8,184**
173	Texcatepec	67	335	134	268	335	402	268	201	268	**2,211**
174	Texhuacán	712	3,560	1,424	2,848	3,560	4,272	2,848	2,136	2,848	**23,496**
175	Texistepec	264	1,320	528	1,056	1,320	1,584	1,056	792	1,056	**8,712**
176	Tezonapa	470	2,350	940	1,880	2,350	2,820	1,880	1,410	1,880	**15,510**

177	Tierra Blanca	252	1,260	504	1,008	1,260	1,512	1,008	756	1,008	**8,316**
178	Tihuatlán	32	160	64	128	160	192	128	96	128	**1,056**
179	Tlachichilco	211	1,055	422	844	1,055	1,266	844	633	844	**6,963**
180	Tlacojalpan	461	2,305	922	1,844	2,305	2,766	1,844	1,383	1,844	**15,213**
181	Tlacolulan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
182	Tlacotalpan	647	3,235	1,294	2,588	3,235	3,882	2,588	1,941	2,588	**21,351**
183	Tlacotepec de Mejía	403	2,015	806	1,612	2,015	2,418	1,612	1,209	1,612	**13,299**
184	Tlalixcoyan	682	3,410	1,364	2,728	3,410	4,092	2,728	2,046	2,728	**22,506**
185	Tlalnelhuayocan	558	2,790	1,116	2,232	2,790	3,348	2,232	1,674	2,232	**18,414**
186	Tlaltetela	3,145	15,725	6,290	12,580	15,725	18,870	12,580	9,435	12,580	**103,785**
187	Tlapacoyan	692	3,460	1,384	2,768	3,460	4,152	2,768	2,076	2,768	**22,836**
188	Tlaquilpa	115	575	230	460	575	690	460	345	460	**3,795**
189	Tlilapan	48	240	96	192	240	288	192	144	192	**1,584**
190	Tomatlán	270	1,350	540	1,080	1,350	1,620	1,080	810	1,080	**8,910**
191	Tonayán	830	4,150	1,660	3,320	4,150	4,980	3,320	2,490	3,320	**27,390**
192	Totutla	32	160	64	128	160	192	128	96	128	**1,056**
193	Tres Valles	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
194	Tuxpan	320	1,600	640	1,280	1,600	1,920	1,280	960	1,280	**10,560**
195	Tuxtilla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
196	Ursulo Galván	270	1,350	540	1,080	1,350	1,620	1,080	810	1,080	**8,910**
197	Uxpanapa	712	3,560	1,424	2,848	3,560	4,272	2,848	2,136	2,848	**23,496**
198	Vega de Alatorre	860	4,300	1,720	3,440	4,300	5,160	3,440	2,580	3,440	**28,380**
199	Veracruz	71	355	142	284	355	426	284	213	284	**2,343**

200	Las Vigas de Ramírez	1,142	5,710	2,284	4,568	5,710	6,852	4,568	3,426	4,568	**37,686**
201	Villa Aldama	84	420	168	336	420	504	336	252	336	**2,772**
202	Xalapa	220	1,100	440	880	1,100	1,320	880	660	880	**7,260**
203	Xico	40	200	80	160	200	240	160	120	160	**1,320**
204	Xoxocotla	630	3,150	1,260	2,520	3,150	3,780	2,520	1,890	2,520	**20,790**
205	Yanga	1,605	8,025	3,210	6,420	8,025	9,630	6,420	4,815	6,420	**52,965**
206	Yecuatla	1,014	5,070	2,028	4,056	5,070	6,084	4,056	3,042	4,056	**33,462**
207	Zacualpan	94	470	188	376	470	564	376	282	376	**3,102**
208	Zaragoza	1,500	7,500	3,000	6,000	7,500	9,000	6,000	4,500	6,000	**49,500**
209	Zentla	79	395	158	316	395	474	316	237	316	**2,607**
210	Zongolica	104	520	208	416	520	624	416	312	416	**3,432**
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	67	335	134	268	335	402	268	201	268	**2,211**
212	Zozocolco de Hidalgo	3,329	16,645	6,658	13,316	16,645	19,974	13,316	9,987	13,316	**109,857**
	20 de nov.	78								2,574	**2,574**
	TOTALES	**156,844**	**783,830**	**313,532**	**627,064**	**783,830**	**940,596**	**627,064**	**470,298**	**629,638**	**5,175,852**

CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTO (VIERNES): TOSTADITA DE ARROZ SABOR VAINILLA 30 g MANGO 20 g Y CACAHUATE TOSTADO 10 g

Fecha de entrega:			22/05/23	05/06/23	19/06/23	03/07/23	21/08/23	11/09/23	09/10/23	06/11/23	TOTAL
No.	Municipio	Beneficiarios (Briks diarios)	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	6a. Entrega	7a. Entrega	8a. Entrega	
			0	0	2	0	0	5	4	5	16
1	Acajete	663	0	0	1,326	0	0	3,315	2,652	3,315	**10,608**
2	Acatlán	400	0	0	800	0	0	2,000	1,600	2,000	**6,400**
3	Acayucan	2,183	0	0	4,366	0	0	10,915	8,732	10,915	**34,928**
4	Actopan	2,451	0	0	4,902	0	0	12,255	9,804	12,255	**39,216**
5	Acula	503	0	0	1,006	0	0	2,515	2,012	2,515	**8,048**
6	Acultzingo	708	0	0	1,416	0	0	3,540	2,832	3,540	**11,328**
7	Agua Dulce	276	0	0	552	0	0	1,380	1,104	1,380	**4,416**
8	Alpatláhuac	636	0	0	1,272	0	0	3,180	2,544	3,180	**10,176**
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	491	0	0	982	0	0	2,455	1,964	2,455	**7,856**
10	Altotonga	2,994	0	0	5,988	0	0	14,970	11,976	14,970	**47,904**
11	Alvarado	160	0	0	320	0	0	800	640	800	**2,560**
12	Amatitlán	176	0	0	352	0	0	880	704	880	**2,816**
13	Amatlán de los Reyes	155	0	0	310	0	0	775	620	775	**2,480**
14	Angel R. Cabada	186	0	0	372	0	0	930	744	930	**2,976**
15	La Antigua	892	0	0	1,784	0	0	4,460	3,568	4,460	**14,272**
16	Apazapan	1,073	0	0	2,146	0	0	5,365	4,292	5,365	**17,168**
17	Aquila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**

18	Astacinga	80	0	0	160	0	0	400	320	400	**1,280**
19	Atlahuilco	324	0	0	648	0	0	1,620	1,296	1,620	**5,184**
20	Atoyac	1,284	0	0	2,568	0	0	6,420	5,136	6,420	**20,544**
21	Atzacan	63	0	0	126	0	0	315	252	315	**1,008**
22	Atzalan	590	0	0	1,180	0	0	2,950	2,360	2,950	**9,440**
23	Ayahualulco	677	0	0	1,354	0	0	3,385	2,708	3,385	**10,832**
24	Banderilla	725	0	0	1,450	0	0	3,625	2,900	3,625	**11,600**
25	Benito Juárez	330	0	0	660	0	0	1,650	1,320	1,650	**5,280**
26	Boca del Río	626	0	0	1,252	0	0	3,130	2,504	3,130	**10,016**
27	Calcahualco	737	0	0	1,474	0	0	3,685	2,948	3,685	**11,792**
28	Camarón de Tejeda	865	0	0	1,730	0	0	4,325	3,460	4,325	**13,840**
29	Camerino Z. Mendoza	407	0	0	814	0	0	2,035	1,628	2,035	**6,512**
30	Carlos A. Carrillo	1,035	0	0	2,070	0	0	5,175	4,140	5,175	**16,560**
31	Carrillo Puerto	1,854	0	0	3,708	0	0	9,270	7,416	9,270	**29,664**
32	Castillo de Teayo	1,488	0	0	2,976	0	0	7,440	5,952	7,440	**23,808**
33	Catemaco	300	0	0	600	0	0	1,500	1,200	1,500	**4,800**
34	Cazones de Herrera	841	0	0	1,682	0	0	4,205	3,364	4,205	**13,456**
35	Cerro Azul	1,620	0	0	3,240	0	0	8,100	6,480	8,100	**25,920**
36	Chacaltianguis	627	0	0	1,254	0	0	3,135	2,508	3,135	**10,032**
37	Chalma	972	0	0	1,944	0	0	4,860	3,888	4,860	**15,552**
38	Chiconamel	706	0	0	1,412	0	0	3,530	2,824	3,530	**11,296**
39	Chiconquiaco	993	0	0	1,986	0	0	4,965	3,972	4,965	**15,888**
40	Chicontepec	1,296	0	0	2,592	0	0	6,480	5,184	6,480	**20,736**

41	Chinameca	462	0	0	924	0	0	2,310	1,848	2,310	**7,392**
42	Chinampa de Gorostiza	71	0	0	142	0	0	355	284	355	**1,136**
43	Las Choapas	292	0	0	584	0	0	1,460	1,168	1,460	**4,672**
44	Chocamán	162	0	0	324	0	0	810	648	810	**2,592**
45	Chontla	405	0	0	810	0	0	2,025	1,620	2,025	**6,480**
46	Chumatlán	601	0	0	1,202	0	0	3,005	2,404	3,005	**9,616**
47	Citlaltépetl	936	0	0	1,872	0	0	4,680	3,744	4,680	**14,976**
48	Coacoatzintla	1,800	0	0	3,600	0	0	9,000	7,200	9,000	**28,800**
49	Coahuitlán	1,008	0	0	2,016	0	0	5,040	4,032	5,040	**16,128**
50	Coatepec	527	0	0	1,054	0	0	2,635	2,108	2,635	**8,432**
51	Coatzacoalcos	1,800	0	0	3,600	0	0	9,000	7,200	9,000	**28,800**
52	Coatzintla	648	0	0	1,296	0	0	3,240	2,592	3,240	**10,368**
53	Coetzala	810	0	0	1,620	0	0	4,050	3,240	4,050	**12,960**
54	Colipa	30	0	0	60	0	0	150	120	150	**480**
55	Comapa	810	0	0	1,620	0	0	4,050	3,240	4,050	**12,960**
56	Córdoba	1,850	0	0	3,700	0	0	9,250	7,400	9,250	**29,600**
57	Cosamaloapan de Carpio	2,405	0	0	4,810	0	0	12,025	9,620	12,025	**38,480**
58	Cosautlán de Carvajal	770	0	0	1,540	0	0	3,850	3,080	3,850	**12,320**
59	Coscomatepec	181	0	0	362	0	0	905	724	905	**2,896**
60	Cosoleacaque	198	0	0	396	0	0	990	792	990	**3,168**
61	Cotaxtla	1,466	0	0	2,932	0	0	7,330	5,864	7,330	**23,456**
62	Coxquihui	848	0	0	1,696	0	0	4,240	3,392	4,240	**13,568**

63	Coyutla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
64	Cuichapa	1,458	0	0	2,916	0	0	7,290	5,832	7,290	**23,328**
65	Cuitláhuac	106	0	0	212	0	0	530	424	530	**1,696**
66	Emiliano Zapata	2,406	0	0	4,812	0	0	12,030	9,624	12,030	**38,496**
67	Espinal	247	0	0	494	0	0	1,235	988	1,235	**3,952**
68	Filomeno Mata	576	0	0	1,152	0	0	2,880	2,304	2,880	**9,216**
69	Fortín	204	0	0	408	0	0	1,020	816	1,020	**3,264**
70	Gutiérrez Zamora	151	0	0	302	0	0	755	604	755	**2,416**
71	Hidalgotitlán	365	0	0	730	0	0	1,825	1,460	1,825	**5,840**
72	El Higo	729	0	0	1,458	0	0	3,645	2,916	3,645	**11,664**
73	Huatusco	270	0	0	540	0	0	1,350	1,080	1,350	**4,320**
74	Huayacocotla	264	0	0	528	0	0	1,320	1,056	1,320	**4,224**
75	Hueyapan de Ocampo	545	0	0	1,090	0	0	2,725	2,180	2,725	**8,720**
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	160	0	0	320	0	0	800	640	800	**2,560**
77	Ignacio de la Llave	1,181	0	0	2,362	0	0	5,905	4,724	5,905	**18,896**
78	Ilamatlán	852	0	0	1,704	0	0	4,260	3,408	4,260	**13,632**
79	Isla	810	0	0	1,620	0	0	4,050	3,240	4,050	**12,960**
80	Ixcatepec	200	0	0	400	0	0	1,000	800	1,000	**3,200**
81	Ixhuacán de los Reyes	340	0	0	680	0	0	1,700	1,360	1,700	**5,440**
82	Ixhuatlán de Madero	396	0	0	792	0	0	1,980	1,584	1,980	**6,336**
83	Ixhuatlán del Café	1,375	0	0	2,750	0	0	6,875	5,500	6,875	**22,000**
84	Ixhuatlán del Sureste	550	0	0	1,100	0	0	2,750	2,200	2,750	**8,800**
85	Ixhuatlancillo	953	0	0	1,906	0	0	4,765	3,812	4,765	**15,248**

86	Ixmatlahuacan	50	0	0	100	0	0	250	200	250	**800**
87	Ixtaczoquitlán	140	0	0	280	0	0	700	560	700	**2,240**
88	Jalacingo	154	0	0	308	0	0	770	616	770	**2,464**
89	Jalcomulco	2,496	0	0	4,992	0	0	12,480	9,984	12,480	**39,936**
90	Jáltipan	1,035	0	0	2,070	0	0	5,175	4,140	5,175	**16,560**
91	Jamapa	271	0	0	542	0	0	1,355	1,084	1,355	**4,336**
92	Jesús Carranza	767	0	0	1,534	0	0	3,835	3,068	3,835	**12,272**
93	Jilotepec	420	0	0	840	0	0	2,100	1,680	2,100	**6,720**
94	José Azueta	2,504	0	0	5,008	0	0	12,520	10,016	12,520	**40,064**
95	Juan Rodríguez Clara	2,656	0	0	5,312	0	0	13,280	10,624	13,280	**42,496**
96	Juchique de Ferrer	537	0	0	1,074	0	0	2,685	2,148	2,685	**8,592**
97	Landero y Coss	880	0	0	1,760	0	0	4,400	3,520	4,400	**14,080**
98	Lerdo de Tejada	158	0	0	316	0	0	790	632	790	**2,528**
99	Magdalena	454	0	0	908	0	0	2,270	1,816	2,270	**7,264**
100	Maltrata	304	0	0	608	0	0	1,520	1,216	1,520	**4,864**
101	Manlio Fabio Altamirano	810	0	0	1,620	0	0	4,050	3,240	4,050	**12,960**
102	Mariano Escobedo	44	0	0	88	0	0	220	176	220	**704**
103	Martínez de la Torre	1,009	0	0	2,018	0	0	5,045	4,036	5,045	**16,144**
104	Mecatlán	1,332	0	0	2,664	0	0	6,660	5,328	6,660	**21,312**
105	Mecayapan	810	0	0	1,620	0	0	4,050	3,240	4,050	**12,960**
106	Medellín	144	0	0	288	0	0	720	576	720	**2,304**
107	Miahuatlán	782	0	0	1,564	0	0	3,910	3,128	3,910	**12,512**
108	Las Minas	693	0	0	1,386	0	0	3,465	2,772	3,465	**11,088**

109	Minatitlán	785	0	0	1,570	0	0	3,925	3,140	3,925	**12,560**
110	Misantla	1,090	0	0	2,180	0	0	5,450	4,360	5,450	**17,440**
111	Mixtla de Altamirano	47	0	0	94	0	0	235	188	235	**752**
112	Moloacán	399	0	0	798	0	0	1,995	1,596	1,995	**6,384**
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
114	Naolinco	3,325	0	0	6,650	0	0	16,625	13,300	16,625	**53,200**
115	Naranjal	801	0	0	1,602	0	0	4,005	3,204	4,005	**12,816**
116	Naranjos Amatlán	665	0	0	1,330	0	0	3,325	2,660	3,325	**10,640**
117	Nautla	1,456	0	0	2,912	0	0	7,280	5,824	7,280	**23,296**
118	Nogales	733	0	0	1,466	0	0	3,665	2,932	3,665	**11,728**
119	Oluta	84	0	0	168	0	0	420	336	420	**1,344**
120	Omealca	112	0	0	224	0	0	560	448	560	**1,792**
121	Orizaba	54	0	0	108	0	0	270	216	270	**864**
122	Otatitlán	472	0	0	944	0	0	2,360	1,888	2,360	**7,552**
123	Oteapan	578	0	0	1,156	0	0	2,890	2,312	2,890	**9,248**
124	Ozuluama de Mascareñas	537	0	0	1,074	0	0	2,685	2,148	2,685	**8,592**
125	Pajapan	557	0	0	1,114	0	0	2,785	2,228	2,785	**8,912**
126	Pánuco	477	0	0	954	0	0	2,385	1,908	2,385	**7,632**
127	Papantla	1,073	0	0	2,146	0	0	5,365	4,292	5,365	**17,168**
128	Paso de Ovejas	600	0	0	1,200	0	0	3,000	2,400	3,000	**9,600**
129	Paso del Macho	310	0	0	620	0	0	1,550	1,240	1,550	**4,960**
130	La Perla	523	0	0	1,046	0	0	2,615	2,092	2,615	**8,368**

131	Perote	880	0	0	1,760	0	0	4,400	3,520	4,400	**14,080**
132	Platón Sánchez	407	0	0	814	0	0	2,035	1,628	2,035	**6,512**
133	Playa Vicente	691	0	0	1,382	0	0	3,455	2,764	3,455	**11,056**
134	Poza Rica de Hidalgo	325	0	0	650	0	0	1,625	1,300	1,625	**5,200**
135	Pueblo Viejo	148	0	0	296	0	0	740	592	740	**2,368**
136	Puente Nacional	128	0	0	256	0	0	640	512	640	**2,048**
137	Rafael Delgado	647	0	0	1,294	0	0	3,235	2,588	3,235	**10,352**
138	Rafael Lucio	2,187	0	0	4,374	0	0	10,935	8,748	10,935	**34,992**
139	Los Reyes	3,605	0	0	7,210	0	0	18,025	14,420	18,025	**57,680**
140	Río Blanco	849	0	0	1,698	0	0	4,245	3,396	4,245	**13,584**
141	Saltabarranca	304	0	0	608	0	0	1,520	1,216	1,520	**4,864**
142	San Andrés Tenejapa	85	0	0	170	0	0	425	340	425	**1,360**
143	San Andrés Tuxtla	445	0	0	890	0	0	2,225	1,780	2,225	**7,120**
144	San Juan Evangelista	405	0	0	810	0	0	2,025	1,620	2,025	**6,480**
145	San Rafael	2,268	0	0	4,536	0	0	11,340	9,072	11,340	**36,288**
146	Santiago Sochiapan	225	0	0	450	0	0	1,125	900	1,125	**3,600**
147	Santiago Tuxtla	969	0	0	1,938	0	0	4,845	3,876	4,845	**15,504**
148	Sayula de Alemán	604	0	0	1,208	0	0	3,020	2,416	3,020	**9,664**
149	Sochiapa	446	0	0	892	0	0	2,230	1,784	2,230	**7,136**
150	Soconusco	218	0	0	436	0	0	1,090	872	1,090	**3,488**
151	Soledad Atzompa	743	0	0	1,486	0	0	3,715	2,972	3,715	**11,888**
152	Soledad de Doblado	471	0	0	942	0	0	2,355	1,884	2,355	**7,536**
153	Soteapan	586	0	0	1,172	0	0	2,930	2,344	2,930	**9,376**

154	Tamalín	992	0	0	1,984	0	0	4,960	3,968	4,960	**15,872**
155	Tamiahua	595	0	0	1,190	0	0	2,975	2,380	2,975	**9,520**
156	Tampico Alto	532	0	0	1,064	0	0	2,660	2,128	2,660	**8,512**
157	Tancoco	2,481	0	0	4,962	0	0	12,405	9,924	12,405	**39,696**
158	Tantima	1,219	0	0	2,438	0	0	6,095	4,876	6,095	**19,504**
159	Tantoyuca	942	0	0	1,884	0	0	4,710	3,768	4,710	**15,072**
160	Tatahuicapan de Juárez	417	0	0	834	0	0	2,085	1,668	2,085	**6,672**
161	Tatatila	4,665	0	0	9,330	0	0	23,325	18,660	23,325	**74,640**
162	Tecolutla	473	0	0	946	0	0	2,365	1,892	2,365	**7,568**
163	Tehuipango	10	0	0	20	0	0	50	40	50	**160**
164	Álamo Temapache	738	0	0	1,476	0	0	3,690	2,952	3,690	**11,808**
165	Tempoal	599	0	0	1,198	0	0	2,995	2,396	2,995	**9,584**
166	Tenampa	143	0	0	286	0	0	715	572	715	**2,288**
167	Tenochtitlán	1,275	0	0	2,550	0	0	6,375	5,100	6,375	**20,400**
168	Teocelo	452	0	0	904	0	0	2,260	1,808	2,260	**7,232**
169	Tepatlaxco	1,276	0	0	2,552	0	0	6,380	5,104	6,380	**20,416**
170	Tepetlán	773	0	0	1,546	0	0	3,865	3,092	3,865	**12,368**
171	Tepetzintla	1,535	0	0	3,070	0	0	7,675	6,140	7,675	**24,560**
172	Tequila	248	0	0	496	0	0	1,240	992	1,240	**3,968**
173	Texcatepec	67	0	0	134	0	0	335	268	335	**1,072**
174	Texhuacán	712	0	0	1,424	0	0	3,560	2,848	3,560	**11,392**
175	Texistepec	264	0	0	528	0	0	1,320	1,056	1,320	**4,224**
176	Tezonapa	470	0	0	940	0	0	2,350	1,880	2,350	**7,520**

177	Tierra Blanca	252	0	0	504	0	0	1,260	1,008	1,260	**4,032**
178	Tihuatlán	32	0	0	64	0	0	160	128	160	**512**
179	Tlachichilco	211	0	0	422	0	0	1,055	844	1,055	**3,376**
180	Tlacojalpan	461	0	0	922	0	0	2,305	1,844	2,305	**7,376**
181	Tlacolulan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
182	Tlacotalpan	647	0	0	1,294	0	0	3,235	2,588	3,235	**10,352**
183	Tlacotepec de Mejía	403	0	0	806	0	0	2,015	1,612	2,015	**6,448**
184	Tlalixcoyan	682	0	0	1,364	0	0	3,410	2,728	3,410	**10,912**
185	Tlalnelhuayocan	558	0	0	1,116	0	0	2,790	2,232	2,790	**8,928**
186	Tlaltetela	3,145	0	0	6,290	0	0	15,725	12,580	15,725	**50,320**
187	Tlapacoyan	692	0	0	1,384	0	0	3,460	2,768	3,460	**11,072**
188	Tlaquilpa	115	0	0	230	0	0	575	460	575	**1,840**
189	Tlilapan	48	0	0	96	0	0	240	192	240	**768**
190	Tomatlán	270	0	0	540	0	0	1,350	1,080	1,350	**4,320**
191	Tonayán	830	0	0	1,660	0	0	4,150	3,320	4,150	**13,280**
192	Totutla	32	0	0	64	0	0	160	128	160	**512**
193	Tres Valles	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
194	Tuxpan	320	0	0	640	0	0	1,600	1,280	1,600	**5,120**
195	Tuxtilla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
196	Ursulo Galván	270	0	0	540	0	0	1,350	1,080	1,350	**4,320**
197	Uxpanapa	712	0	0	1,424	0	0	3,560	2,848	3,560	**11,392**
198	Vega de Alatorre	860	0	0	1,720	0	0	4,300	3,440	4,300	**13,760**
199	Veracruz	71	0	0	142	0	0	355	284	355	**1,136**

200	Las Vigas de Ramírez	1,142	0	0	2,284	0	0	5,710	4,568	5,710	**18,272**
201	Villa Aldama	84	0	0	168	0	0	420	336	420	**1,344**
202	Xalapa	220	0	0	440	0	0	1,100	880	1,100	**3,520**
203	Xico	40	0	0	80	0	0	200	160	200	**640**
204	Xoxocotla	630	0	0	1,260	0	0	3,150	2,520	3,150	**10,080**
205	Yanga	1,605	0	0	3,210	0	0	8,025	6,420	8,025	**25,680**
206	Yecuatla	1,014	0	0	2,028	0	0	5,070	4,056	5,070	**16,224**
207	Zacualpan	94	0	0	188	0	0	470	376	470	**1,504**
208	Zaragoza	1,500	0	0	3,000	0	0	7,500	6,000	7,500	**24,000**
209	Zentla	79	0	0	158	0	0	395	316	395	**1,264**
210	Zongolica	104	0	0	208	0	0	520	416	520	**1,664**
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	67	0	0	134	0	0	335	268	335	**1,072**
212	Zozocolco de Hidalgo	3,329	0	0	6,658	0	0	16,645	13,316	16,645	**53,264**
	20 de nov.	78								1,248	**1,248**
	TOTALES	**156,844**	**0**	**0**	**313,532**	**0**	**0**	**783,830**	**627,064**	**785,078**	**2,509,504**

CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTO (VIERNES): GALLETA INTEGRAL EN FORMA DE ANIMALITOS CON CACAO 30 g MANGO 20 g Y CACAHUATE TOSTADO 10 g

Fecha de entrega:			22/05/23	05/06/23	19/06/23	03/07/23	21/08/23	11/09/23	09/10/23	06/11/23	TOTAL
No.	Municipio	Beneficiarios (Briks diarios)	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	6a. Entrega	7a. Entrega	8a. Entrega	
			4	1	0	4	4	0	0	2	15
1	Acajete	663	2,652	663	0	2,652	2,652	0	0	1,326	**9,945**
2	Acatlán	400	1,600	400	0	1,600	1,600	0	0	800	**6,000**
3	Acayucan	2,183	8,732	2,183	0	8,732	8,732	0	0	4,366	**32,745**
4	Actopan	2,451	9,804	2,451	0	9,804	9,804	0	0	4,902	**36,765**
5	Acula	503	2,012	503	0	2,012	2,012	0	0	1,006	**7,545**
6	Acultzingo	708	2,832	708	0	2,832	2,832	0	0	1,416	**10,620**
7	Agua Dulce	276	1,104	276	0	1,104	1,104	0	0	552	**4,140**
8	Alpatláhuac	636	2,544	636	0	2,544	2,544	0	0	1,272	**9,540**
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	491	1,964	491	0	1,964	1,964	0	0	982	**7,365**
10	Altotonga	2,994	11,976	2,994	0	11,976	11,976	0	0	5,988	**44,910**
11	Alvarado	160	640	160	0	640	640	0	0	320	**2,400**
12	Amatitlán	176	704	176	0	704	704	0	0	352	**2,640**
13	Amatlán de los Reyes	155	620	155	0	620	620	0	0	310	**2,325**
14	Angel R. Cabada	186	744	186	0	744	744	0	0	372	**2,790**
15	La Antigua	892	3,568	892	0	3,568	3,568	0	0	1,784	**13,380**
16	Apazapan	1,073	4,292	1,073	0	4,292	4,292	0	0	2,146	**16,095**

17	Aquila	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
18	Astacinga	80	320	80	0	320	320	0	0	160	**1,200**
19	Atlahuilco	324	1,296	324	0	1,296	1,296	0	0	648	**4,860**
20	Atoyac	1,284	5,136	1,284	0	5,136	5,136	0	0	2,568	**19,260**
21	Atzacan	63	252	63	0	252	252	0	0	126	**945**
22	Atzalan	590	2,360	590	0	2,360	2,360	0	0	1,180	**8,850**
23	Ayahualulco	677	2,708	677	0	2,708	2,708	0	0	1,354	**10,155**
24	Banderilla	725	2,900	725	0	2,900	2,900	0	0	1,450	**10,875**
25	Benito Juárez	330	1,320	330	0	1,320	1,320	0	0	660	**4,950**
26	Boca del Río	626	2,504	626	0	2,504	2,504	0	0	1,252	**9,390**
27	Calcahualco	737	2,948	737	0	2,948	2,948	0	0	1,474	**11,055**
28	Camarón de Tejeda	865	3,460	865	0	3,460	3,460	0	0	1,730	**12,975**
29	Camerino Z. Mendoza	407	1,628	407	0	1,628	1,628	0	0	814	**6,105**
30	Carlos A. Carrillo	1,035	4,140	1,035	0	4,140	4,140	0	0	2,070	**15,525**
31	Carrillo Puerto	1,854	7,416	1,854	0	7,416	7,416	0	0	3,708	**27,810**
32	Castillo de Teayo	1,488	5,952	1,488	0	5,952	5,952	0	0	2,976	**22,320**
33	Catemaco	300	1,200	300	0	1,200	1,200	0	0	600	**4,500**
34	Cazones de Herrera	841	3,364	841	0	3,364	3,364	0	0	1,682	**12,615**
35	Cerro Azul	1,620	6,480	1,620	0	6,480	6,480	0	0	3,240	**24,300**
36	Chacaltianguis	627	2,508	627	0	2,508	2,508	0	0	1,254	**9,405**
37	Chalma	972	3,888	972	0	3,888	3,888	0	0	1,944	**14,580**
38	Chiconamel	706	2,824	706	0	2,824	2,824	0	0	1,412	**10,590**
39	Chiconquiaco	993	3,972	993	0	3,972	3,972	0	0	1,986	**14,895**

40	Chicontepec	1,296	5,184	1,296	0	5,184	5,184	0	0	2,592	**19,440**
41	Chinameca	462	1,848	462	0	1,848	1,848	0	0	924	**6,930**
42	Chinampa de Gorostiza	71	284	71	0	284	284	0	0	142	**1,065**
43	Las Choapas	292	1,168	292	0	1,168	1,168	0	0	584	**4,380**
44	Chocamán	162	648	162	0	648	648	0	0	324	**2,430**
45	Chontla	405	1,620	405	0	1,620	1,620	0	0	810	**6,075**
46	Chumatlán	601	2,404	601	0	2,404	2,404	0	0	1,202	**9,015**
47	Citlaltépetl	936	3,744	936	0	3,744	3,744	0	0	1,872	**14,040**
48	Coacoatzintla	1,800	7,200	1,800	0	7,200	7,200	0	0	3,600	**27,000**
49	Coahuitlán	1,008	4,032	1,008	0	4,032	4,032	0	0	2,016	**15,120**
50	Coatepec	527	2,108	527	0	2,108	2,108	0	0	1,054	**7,905**
51	Coatzacoalcos	1,800	7,200	1,800	0	7,200	7,200	0	0	3,600	**27,000**
52	Coatzintla	648	2,592	648	0	2,592	2,592	0	0	1,296	**9,720**
53	Coetzala	810	3,240	810	0	3,240	3,240	0	0	1,620	**12,150**
54	Colipa	30	120	30	0	120	120	0	0	60	**450**
55	Comapa	810	3,240	810	0	3,240	3,240	0	0	1,620	**12,150**
56	Córdoba	1,850	7,400	1,850	0	7,400	7,400	0	0	3,700	**27,750**
57	Cosamaloapan de Carpio	2,405	9,620	2,405	0	9,620	9,620	0	0	4,810	**36,075**
58	Cosautlán de Carvajal	770	3,080	770	0	3,080	3,080	0	0	1,540	**11,550**
59	Coscomatepec	181	724	181	0	724	724	0	0	362	**2,715**
60	Cosoleacaque	198	792	198	0	792	792	0	0	396	**2,970**
61	Cotaxtla	1,466	5,864	1,466	0	5,864	5,864	0	0	2,932	**21,990**

62	Coxquihui	848	3,392	848	0	3,392	3,392	0	0	1,696	**12,720**
63	Coyutla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
64	Cuichapa	1,458	5,832	1,458	0	5,832	5,832	0	0	2,916	**21,870**
65	Cuitláhuac	106	424	106	0	424	424	0	0	212	**1,590**
66	Emiliano Zapata	2,406	9,624	2,406	0	9,624	9,624	0	0	4,812	**36,090**
67	Espinal	247	988	247	0	988	988	0	0	494	**3,705**
68	Filomeno Mata	576	2,304	576	0	2,304	2,304	0	0	1,152	**8,640**
69	Fortín	204	816	204	0	816	816	0	0	408	**3,060**
70	Gutiérrez Zamora	151	604	151	0	604	604	0	0	302	**2,265**
71	Hidalgotitlán	365	1,460	365	0	1,460	1,460	0	0	730	**5,475**
72	El Higo	729	2,916	729	0	2,916	2,916	0	0	1,458	**10,935**
73	Huatusco	270	1,080	270	0	1,080	1,080	0	0	540	**4,050**
74	Huayacocotla	264	1,056	264	0	1,056	1,056	0	0	528	**3,960**
75	Hueyapan de Ocampo	545	2,180	545	0	2,180	2,180	0	0	1,090	**8,175**
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	160	640	160	0	640	640	0	0	320	**2,400**
77	Ignacio de la Llave	1,181	4,724	1,181	0	4,724	4,724	0	0	2,362	**17,715**
78	Ilamatlán	852	3,408	852	0	3,408	3,408	0	0	1,704	**12,780**
79	Isla	810	3,240	810	0	3,240	3,240	0	0	1,620	**12,150**
80	Ixcatepec	200	800	200	0	800	800	0	0	400	**3,000**
81	Ixhuacán de los Reyes	340	1,360	340	0	1,360	1,360	0	0	680	**5,100**
82	Ixhuatlán de Madero	396	1,584	396	0	1,584	1,584	0	0	792	**5,940**
83	Ixhuatlán del Café	1,375	5,500	1,375	0	5,500	5,500	0	0	2,750	**20,625**
84	Ixhuatlán del Sureste	550	2,200	550	0	2,200	2,200	0	0	1,100	**8,250**

85	Ixhuatlancillo	953	3,812	953	0	3,812	3,812	0	0	1,906	**14,295**
86	Ixmatlahuacan	50	200	50	0	200	200	0	0	100	**750**
87	Ixtaczoquitlán	140	560	140	0	560	560	0	0	280	**2,100**
88	Jalacingo	154	616	154	0	616	616	0	0	308	**2,310**
89	Jalcomulco	2,496	9,984	2,496	0	9,984	9,984	0	0	4,992	**37,440**
90	Jáltipan	1,035	4,140	1,035	0	4,140	4,140	0	0	2,070	**15,525**
91	Jamapa	271	1,084	271	0	1,084	1,084	0	0	542	**4,065**
92	Jesús Carranza	767	3,068	767	0	3,068	3,068	0	0	1,534	**11,505**
93	Jilotepec	420	1,680	420	0	1,680	1,680	0	0	840	**6,300**
94	José Azueta	2,504	10,016	2,504	0	10,016	10,016	0	0	5,008	**37,560**
95	Juan Rodríguez Clara	2,656	10,624	2,656	0	10,624	10,624	0	0	5,312	**39,840**
96	Juchique de Ferrer	537	2,148	537	0	2,148	2,148	0	0	1,074	**8,055**
97	Landero y Coss	880	3,520	880	0	3,520	3,520	0	0	1,760	**13,200**
98	Lerdo de Tejada	158	632	158	0	632	632	0	0	316	**2,370**
99	Magdalena	454	1,816	454	0	1,816	1,816	0	0	908	**6,810**
100	Maltrata	304	1,216	304	0	1,216	1,216	0	0	608	**4,560**
101	Manlio Fabio Altamirano	810	3,240	810	0	3,240	3,240	0	0	1,620	**12,150**
102	Mariano Escobedo	44	176	44	0	176	176	0	0	88	**660**
103	Martínez de la Torre	1,009	4,036	1,009	0	4,036	4,036	0	0	2,018	**15,135**
104	Mecatlán	1,332	5,328	1,332	0	5,328	5,328	0	0	2,664	**19,980**
105	Mecayapan	810	3,240	810	0	3,240	3,240	0	0	1,620	**12,150**
106	Medellín	144	576	144	0	576	576	0	0	288	**2,160**
107	Miahuatlán	782	3,128	782	0	3,128	3,128	0	0	1,564	**11,730**

108	Las Minas	693	2,772	693	0	2,772	2,772	0	0	1,386	**10,395**
109	Minatitlán	785	3,140	785	0	3,140	3,140	0	0	1,570	**11,775**
110	Misantla	1,090	4,360	1,090	0	4,360	4,360	0	0	2,180	**16,350**
111	Mixtla de Altamirano	47	188	47	0	188	188	0	0	94	**705**
112	Moloacán	399	1,596	399	0	1,596	1,596	0	0	798	**5,985**
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
114	Naolinco	3,325	13,300	3,325	0	13,300	13,300	0	0	6,650	**49,875**
115	Naranjal	801	3,204	801	0	3,204	3,204	0	0	1,602	**12,015**
116	Naranjos Amatlán	665	2,660	665	0	2,660	2,660	0	0	1,330	**9,975**
117	Nautla	1,456	5,824	1,456	0	5,824	5,824	0	0	2,912	**21,840**
118	Nogales	733	2,932	733	0	2,932	2,932	0	0	1,466	**10,995**
119	Oluta	84	336	84	0	336	336	0	0	168	**1,260**
120	Omealca	112	448	112	0	448	448	0	0	224	**1,680**
121	Orizaba	54	216	54	0	216	216	0	0	108	**810**
122	Otatitlán	472	1,888	472	0	1,888	1,888	0	0	944	**7,080**
123	Oteapan	578	2,312	578	0	2,312	2,312	0	0	1,156	**8,670**
124	Ozuluama de Mascareñas	537	2,148	537	0	2,148	2,148	0	0	1,074	**8,055**
125	Pajapan	557	2,228	557	0	2,228	2,228	0	0	1,114	**8,355**
126	Pánuco	477	1,908	477	0	1,908	1,908	0	0	954	**7,155**
127	Papantla	1,073	4,292	1,073	0	4,292	4,292	0	0	2,146	**16,095**
128	Paso de Ovejas	600	2,400	600	0	2,400	2,400	0	0	1,200	**9,000**
129	Paso del Macho	310	1,240	310	0	1,240	1,240	0	0	620	**4,650**

130	La Perla	523	2,092	523	0	2,092	2,092	0	0	1,046	**7,845**
131	Perote	880	3,520	880	0	3,520	3,520	0	0	1,760	**13,200**
132	Platón Sánchez	407	1,628	407	0	1,628	1,628	0	0	814	**6,105**
133	Playa Vicente	691	2,764	691	0	2,764	2,764	0	0	1,382	**10,365**
134	Poza Rica de Hidalgo	325	1,300	325	0	1,300	1,300	0	0	650	**4,875**
135	Pueblo Viejo	148	592	148	0	592	592	0	0	296	**2,220**
136	Puente Nacional	128	512	128	0	512	512	0	0	256	**1,920**
137	Rafael Delgado	647	2,588	647	0	2,588	2,588	0	0	1,294	**9,705**
138	Rafael Lucio	2,187	8,748	2,187	0	8,748	8,748	0	0	4,374	**32,805**
139	Los Reyes	3,605	14,420	3,605	0	14,420	14,420	0	0	7,210	**54,075**
140	Río Blanco	849	3,396	849	0	3,396	3,396	0	0	1,698	**12,735**
141	Saltabarranca	304	1,216	304	0	1,216	1,216	0	0	608	**4,560**
142	San Andrés Tenejapa	85	340	85	0	340	340	0	0	170	**1,275**
143	San Andrés Tuxtla	445	1,780	445	0	1,780	1,780	0	0	890	**6,675**
144	San Juan Evangelista	405	1,620	405	0	1,620	1,620	0	0	810	**6,075**
145	San Rafael	2,268	9,072	2,268	0	9,072	9,072	0	0	4,536	**34,020**
146	Santiago Sochiapan	225	900	225	0	900	900	0	0	450	**3,375**
147	Santiago Tuxtla	969	3,876	969	0	3,876	3,876	0	0	1,938	**14,535**
148	Sayula de Alemán	604	2,416	604	0	2,416	2,416	0	0	1,208	**9,060**
149	Sochiapa	446	1,784	446	0	1,784	1,784	0	0	892	**6,690**
150	Soconusco	218	872	218	0	872	872	0	0	436	**3,270**
151	Soledad Atzompa	743	2,972	743	0	2,972	2,972	0	0	1,486	**11,145**
152	Soledad de Doblado	471	1,884	471	0	1,884	1,884	0	0	942	**7,065**

153	Soteapan	586	2,344	586	0	2,344	2,344	0	0	1,172	**8,790**
154	Tamalín	992	3,968	992	0	3,968	3,968	0	0	1,984	**14,880**
155	Tamiahua	595	2,380	595	0	2,380	2,380	0	0	1,190	**8,925**
156	Tampico Alto	532	2,128	532	0	2,128	2,128	0	0	1,064	**7,980**
157	Tancoco	2,481	9,924	2,481	0	9,924	9,924	0	0	4,962	**37,215**
158	Tantima	1,219	4,876	1,219	0	4,876	4,876	0	0	2,438	**18,285**
159	Tantoyuca	942	3,768	942	0	3,768	3,768	0	0	1,884	**14,130**
160	Tatahuicapan de Juárez	417	1,668	417	0	1,668	1,668	0	0	834	**6,255**
161	Tatatila	4,665	18,660	4,665	0	18,660	18,660	0	0	9,330	**69,975**
162	Tecolutla	473	1,892	473	0	1,892	1,892	0	0	946	**7,095**
163	Tehuipango	10	40	10	0	40	40	0	0	20	**150**
164	Álamo Temapache	738	2,952	738	0	2,952	2,952	0	0	1,476	**11,070**
165	Tempoal	599	2,396	599	0	2,396	2,396	0	0	1,198	**8,985**
166	Tenampa	143	572	143	0	572	572	0	0	286	**2,145**
167	Tenochtitlán	1,275	5,100	1,275	0	5,100	5,100	0	0	2,550	**19,125**
168	Teocelo	452	1,808	452	0	1,808	1,808	0	0	904	**6,780**
169	Tepatlaxco	1,276	5,104	1,276	0	5,104	5,104	0	0	2,552	**19,140**
170	Tepetlán	773	3,092	773	0	3,092	3,092	0	0	1,546	**11,595**
171	Tepetzintla	1,535	6,140	1,535	0	6,140	6,140	0	0	3,070	**23,025**
172	Tequila	248	992	248	0	992	992	0	0	496	**3,720**
173	Texcatepec	67	268	67	0	268	268	0	0	134	**1,005**
174	Texhuacán	712	2,848	712	0	2,848	2,848	0	0	1,424	**10,680**
175	Texistepec	264	1,056	264	0	1,056	1,056	0	0	528	**3,960**

176	Tezonapa	470	1,880	470	0	1,880	1,880	0	0	940	**7,050**
177	Tierra Blanca	252	1,008	252	0	1,008	1,008	0	0	504	**3,780**
178	Tihuatlán	32	128	32	0	128	128	0	0	64	**480**
179	Tlachichilco	211	844	211	0	844	844	0	0	422	**3,165**
180	Tlacojalpan	461	1,844	461	0	1,844	1,844	0	0	922	**6,915**
181	Tlacolulan	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
182	Tlacotalpan	647	2,588	647	0	2,588	2,588	0	0	1,294	**9,705**
183	Tlacotepec de Mejía	403	1,612	403	0	1,612	1,612	0	0	806	**6,045**
184	Tlalixcoyan	682	2,728	682	0	2,728	2,728	0	0	1,364	**10,230**
185	Tlalnelhuayocan	558	2,232	558	0	2,232	2,232	0	0	1,116	**8,370**
186	Tlaltetela	3,145	12,580	3,145	0	12,580	12,580	0	0	6,290	**47,175**
187	Tlapacoyan	692	2,768	692	0	2,768	2,768	0	0	1,384	**10,380**
188	Tlaquilpa	115	460	115	0	460	460	0	0	230	**1,725**
189	Tlilapan	48	192	48	0	192	192	0	0	96	**720**
190	Tomatlán	270	1,080	270	0	1,080	1,080	0	0	540	**4,050**
191	Tonayán	830	3,320	830	0	3,320	3,320	0	0	1,660	**12,450**
192	Totutla	32	128	32	0	128	128	0	0	64	**480**
193	Tres Valles	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
194	Tuxpan	320	1,280	320	0	1,280	1,280	0	0	640	**4,800**
195	Tuxtilla	0	0	0	0	0	0	0	0	0	**0**
196	Ursulo Galván	270	1,080	270	0	1,080	1,080	0	0	540	**4,050**
197	Uxpanapa	712	2,848	712	0	2,848	2,848	0	0	1,424	**10,680**
198	Vega de Alatorre	860	3,440	860	0	3,440	3,440	0	0	1,720	**12,900**

199	Veracruz	71	284	71	0	284	284	0	0	142	**1,065**
200	Las Vigas de Ramírez	1,142	4,568	1,142	0	4,568	4,568	0	0	2,284	**17,130**
201	Villa Aldama	84	336	84	0	336	336	0	0	168	**1,260**
202	Xalapa	220	880	220	0	880	880	0	0	440	**3,300**
203	Xico	40	160	40	0	160	160	0	0	80	**600**
204	Xoxocotla	630	2,520	630	0	2,520	2,520	0	0	1,260	**9,450**
205	Yanga	1,605	6,420	1,605	0	6,420	6,420	0	0	3,210	**24,075**
206	Yecuatla	1,014	4,056	1,014	0	4,056	4,056	0	0	2,028	**15,210**
207	Zacualpan	94	376	94	0	376	376	0	0	188	**1,410**
208	Zaragoza	1,500	6,000	1,500	0	6,000	6,000	0	0	3,000	**22,500**
209	Zentla	79	316	79	0	316	316	0	0	158	**1,185**
210	Zongolica	104	416	104	0	416	416	0	0	208	**1,560**
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	67	268	67	0	268	268	0	0	134	**1,005**
212	Zozocolco de Hidalgo	3,329	13,316	3,329	0	13,316	13,316	0	0	6,658	**49,935**
	20 de nov.	78							0	1,170	**1,170**
	TOTALES	**156,844**	**627,064**	**156,766**	**0**	**627,064**	**627,064**	**0**	**0**	**314,702**	**2,352,660**

MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 3

NAYELI MARTÍNEZ CALDERÓN
DIRECTORA ADMINISTRATIVA DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE
PRESENTE

Manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con las facultades suficientes para suscribir la Proposición concerniente a la Licitación Pública Nacional Número **LPN-103C80801/001/2023,** en nombre y representación de (Persona física o moral), se anexa copia simple del Acta Constitutiva y copia certificada del acta de nacimiento en caso de ser persona física.

Nombre o Razón Social:		
Registro Federal de Contribuyentes:		
Domicilio:	Colonia:	
Calle y Número		
Delegación o Municipio:	C.P.:	Entidad Federativa:
Teléfonos:	Correo electrónico:	
En caso de persona moral:		
No. de Escritura:	Fecha de Escritura:	
Localidad de inscripción:		
Nombre del notario:		
No. de inscripción en el Registro Público de Comercio:	Fecha:	
Relación de Accionistas		
Apellido Paterno:	Apellido Materno:	Nombre (s):
Descripción del objeto social:		
Reformas al Acta Constitutiva: Nos. de instrumento y fechas:		
Nombre y carácter de quien suscribirá el Contrato en caso de adjudicación:		
Documento mediante el cual acredita su personalidad y facultades:		
Número:	Fecha de escritura:	
Localidad de inscripción:	Nombre del notario:	

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA

MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 4

NAYELI MARTÍNEZ CALDERÓN
DIRECTORA ADMINISTRATIVA DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE
PRESENTE

Con relación a la Licitación Pública Nacional Número **LPN-103C80801/001/2023,** en cumplimiento a las Bases establecidas para participar en esta Licitación, manifiesto a usted bajo protesta de decir verdad que la empresa _____ conoce las disposiciones de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, y que no se encuentra en los supuestos que establece el artículo 45 de la Ley en cita, como impedimentos para celebrar Pedidos o Contratos. Asimismo, deberá incluir el contenido del artículo 45 dentro de su Propuesta Técnica.

LUGAR Y FECHA

_____
NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA

LEY NO. 539, DE ADQUISICIONES, ARRENDAMIENTOS, ADMINISTRACIÓN Y ENAJENACIÓN DE BIENES MUEBLES DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE

ARTÍCULO 45

Las instituciones no podrán recibir Proposiciones o celebrar contratación alguna, con las personas físicas o morales que se mencionan:

I. Aquellas con las que cualquier servidor público en cargos de dirección, mandos medios o superiores de la propia institución, tenga relación familiar o de negocios, incluyendo aquellas de cuya contratación pueda resultar algún beneficio económico para él, su cónyuge o sus parientes consanguíneos hasta el cuarto grado, por afinidad o civiles hasta el segundo, o para terceros con los que tenga relaciones profesionales, laborales o de negocios, o bien para socios, sociedades o asociaciones de las que el servidor público o las personas antes enunciadas, formen o hayan formado parte, cuando menos dos años antes de que aquél haya ocupado el cargo.

II. Los servidores públicos ajenos a la Dirección o el mando en la Institución, pero que desempeñen un empleo, cargo o comisión en la misma, o de las personas morales de las que éstos formen parte, a menos que se solicite previamente la autorización expresa al Órgano de Control Interno, el cual podrá pedir la opinión del Subcomité.

III. Aquellas personas inhabilitadas para desempeñar un empleo, cargo o comisión en el servicio público.

IV. Aquellos Proveedores a los que, por causas imputables a ellos, la Institución Convocante les hubiera rescindido administrativamente un Contrato en más de una ocasión, dentro de un lapso de dos años calendario, contados a partir de la primera rescisión. Dicho impedimento prevalecerá ante la propia Institución Convocante durante dos años calendario, contados a partir de la fecha de rescisión del segundo Contrato.

V. Los Proveedores que se encuentren en el supuesto de la fracción anterior respecto de dos o más instituciones, durante un año calendario.

VI. Las que hubieren incumplido sus obligaciones contractuales respecto de las materias de esta Ley, por causas imputables a ellas y que hayan ocasionado daños o perjuicios a una Institución.

VII. Los Proveedores o Licitantes cuya actividad mercantil o de negocios, de conformidad con su objeto social registrado y autorizado, no corresponda o no tenga relación con los bienes o servicios solicitados por la institución.

VIII. Las que hubieren proporcionado información falsa, o que hayan actuado con dolo o mala fe en algún proceso para la Adjudicación de un Contrato.

IX. Las que hayan celebrado Contratos en contravención a lo dispuesto por esta Ley.

X. Los Proveedores que se encuentren en mora respecto de la entrega de bienes o servicios por causas imputables a ellos.

XI. Aquellas a las que se haya declarado en suspensión de pagos o estado de quiebra, o que estén sujetas a concurso de acreedores.

XII. Las que por sí o a través de empresas del mismo grupo, elaboren Dictámenes, peritajes y avalúos, cuando se requiera dirimir controversias entre tales personas y la institución.

XIII. Las demás que por cualquier causa se encuentren impedidas por disposición de la ley.

MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 5

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-103C80801/001/2023 relativa a la **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS PROGRAMAS "ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD CALIENTE" Y "ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE", Y "ALIMENTACIÓN ESCOLAR EN SU MODALIDAD FRÍA"**

NAYELI MARTÍNEZ CALDERÓN
DIRECTORA ADMINISTRATIVA DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE
PRESENTE

PROGRAMA

	RENGLÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
	1	(A)		(B)	AXB
		(A)		(B)	AXB
	...	(A)		(B)	AXB
				Subtotal	
				IVA	
				IEPS	
				Importe Total	

IMPORTE TOTAL (con letra)

"LOS PRECIOS UNITARIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y HASTA LA ENTREGA TOTAL DE LOS PRODUCTOS"

- En caso de discrepancia entre precio unitario y el importe total se tendrán como válido el precio unitario y se asentará en el Acta la corrección correspondiente, sin que esto, sea motivo de desechamiento.
- En caso de que existiere algún error en el cálculo del IVA (16%), la CONVOCANTE podrá hacer la corrección, misma que se asentará en el Acta correspondiente, sin que esto, sea motivo de desechamiento.

Se deberá presentar firmada en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O

PERSONA FÍSICA
MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 6

NAYELI MARTÍNEZ CALDERÓN
DIRECTORA ADMINISTRATIVA DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE
PRESENTE

Por este conducto manifiesto a usted bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, el pago se realice de manera electrónica de las Facturas derivadas de la Licitación Pública Nacional Número **LPN-103C80801/001/2023,** a la siguiente cuenta bancaria:

NOMBRE DEL PROVEEDOR O RAZÓN SOCIAL:	RFC:	TELEFONO DE LA EMPRESA:
BANCO:	SUCURSAL:	CIUDAD:
CLABE (18 DÍGITOS):	NÚMERO DE CUENTA:	
*NOMBRE DE LA PERSONA RESPONSABLE DE LA CUENTA:	*CARGO EN LA EMPRESA:	
FIRMA DEL RESPONSABLE DE LA CUENTA	CORREO ELECTRÓNICO:	
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL:	*TELÉFONO(S) DEL REPRESENTANTE LEGAL:	
CORREO ELECTRÓNICO:	*FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL	
***APLICABLE SÓLO EN CASO DE PERSONAS MORALES**		

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O PERSONA FÍSICA