

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-103C80801/002/2023

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS PROGRAMAS
"ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS"
(ADULTOS Y MENORES) Y "ATENCIÓN ALIMENTARIA EN
LOS PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS)**





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatad
Veracruz



ME LLENA DE ORGULLO

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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-103C80801/002/2023**, relativa a la **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS PROGRAMAS "ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS" (ADULTOS Y MENORES) Y "ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS)**.

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).



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

CRONOGRAMA

ETAPA DEL PROCEDIMIENTO	FECHA PROGRAMADA	LUGAR
PUBLICACIÓN DE LA CONVOCATORIA	12 de junio 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	12, 13, 14, 15 y 16 de junio 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	22 de junio del 2023 13:00 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	26 de junio 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	05 de julio 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	18 de julio 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	20 de julio del 2023 12:00 horas	En la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales ubicada en el segundo piso del domicilio de la Convocante.
NOTIFICACIÓN DE FALLO	21 de julio del 2023	Personalmente, mediante correo electrónico, o estrados a los Licitantes participantes, y por Oficio al Órgano Interno de Control.
SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	28 de julio 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 "ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS" (ADULTOS Y MENORES) Y "ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS)**. 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", dentro de los 15 días hábiles posteriores a 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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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
Personas Morales con Fines no Lucrativos
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

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 1-A**, con su etiquetado correspondiente, con base en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y la ficha técnica nutrimental, el día **26 de Junio del 2023 de 09:00 a 19:00 horas**. Fuera de ese horario no se recibirán muestras de ningún Licitante.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 3º, 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 fabricación, 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 Propositiones 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 Título 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: <http://gevappdes.veracruz.gob.mx/acreadores/login.do.>, previo a la formalización del Contrato.

4. DEL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 **12, 13, 14, 15 y 16 de junio 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 16 de junio 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 **22 de junio del 2023 a las 13:00 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 Propositiones 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 Proposición 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 Proposición 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 e ingredientes 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. 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.

VII. 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.

VIII. Original (para cotejo) y copia simple 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.

IX. 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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.

X. 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, accuse 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.

XI. 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.



XII. 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.

XIII. 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.

XIV. 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, así como copia simple del poder notarial y copia certificada del Acta de Nacimiento en caso de ser persona física.

XV. 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.

XVI. 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 líquida que tendrá como mínimo **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 hábiles.

XVII. Constancia de respaldo en original con firma autógrafa por parte del fabricante o distribuidor mayorista en hoja membrétada 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).

XVIII. 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 Llave. (Escrito libre).

XIX. 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).



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

XX. Escrito bajo protesta de decir verdad, en el que acepta que, en caso de considerarse necesario, se realice una visita a sus instalaciones, y a las del fabricante o distribuidor mayorista que respalda su propuesta, ya sea por los integrantes de la Comisión de Licitación o del Órgano Interno de Control del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz. Esto con el propósito de verificar que es una empresa legalmente establecida. (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.

XXIV. 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).

XXV. 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 **05 de julio 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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 el 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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 **20 de julio del 2023:**

Así mismo se enviará el Dictamen Técnico-Económico y demás documentos correspondientes a la Subsecretaría 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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 **21 de julio 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, asignará 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 **28 de julio 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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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).



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

(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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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** posterior a la firma del Contrato 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 1º fracción I y 3º 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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 10 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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 12 DE JUNIO 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-103C80801/002/2023 RELATIVA A
LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS PROGRAMAS "ATENCIÓN
ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS" (ADULTOS Y MENORES) Y "ATENCIÓN
ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS)**

PROGRAMA I

ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS (ADULTOS)					
NO.	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CONCEPTO	MARCA
1	101,824	Bolsa	1 kg	Leche descremada en polvo	
2	101,824	Bolsa	1 kg	Arroz súper extra	
3	50,912	Bolsa	1 kg	Alubia en grano	
4	101,824	Bolsa	400 g	Avena en hojuelas	
5	152,736	Lata	140/100 g	Atún en agua	
6	50,912	Botella	1 L	Aceite vegetal comestible puro de canola	
7	101,824	Bolsa	250 g	Amaranto	
8	50,912	Bolsa	1 kg	Frijol negro	
9	254,560	Paquete	1 kg	Harina de maíz nixtamalizado	
10	50,912	Paquete	1 kg	Harina integral de avena con amaranto fortificado	
11	50,912	Bolsa	1 kg	Lenteja en grano	
12	101,824	Bolsa	200 g	Sopa de pasta integral (letras)	
13	101,824	Bolsa	200 g	Sopa de pasta integral (fideo)	
14	101,824	Bolsa	200 g	Sopa de pasta integral (espagueti)	
15	152,736	Paquete	240/200 g	Pechuga de pollo deshebrada	
16	152,736	Paquete	240/200 g	Carne de Res deshebrada	
17	152,736	Paquete	240/200 g	Carne de Cerdo deshebrado	
18	203,648	Lata	425/300 g	Sardina en Salsa de Tomate	
19	407,296	Bolsa	800/500 g	Mezcla de verduras verdes (ejote y nopal)	
20	407,296	Bolsa	800/500 g	Verdura (Zanahoria)	
21	101,824	Bolsa	800/500 g	Verdura (Chícharo)	
22	50,912	Pza.	Pza	Caja: medidas 40.0 X34.0X28.0 cm; pliego 155.1X65.2 cm; armado pegado; resistencia 42 ECT (BC)	





2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

23	50,912	Pza.	Pza	Caja: medidas 33.4 X25.4X21.5 cm; pliego 124.7X50.1 cm; armado pegado; resistencia 42 ECT.(BC)	
----	--------	------	-----	--	--

ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS (MENORES)

NO.	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CONCEPTO	MARCA
1	18,330	Bolsa	1 kg	Leche entera en polvo	
2	6,110	Bolsa	1 kg	Arroz súper extra	
3	6,110	Bolsa	1 kg	Alubia en grano	
4	18,330	Lata	140/100 g	Atún en agua	
5	6,110	Botella	1 L	Aceite vegetal comestible puro de canola	
6	6,110	Bolsa	250 g	Amaranto	
7	6,110	Bolsa	1 kg	Frijol negro	
8	12,220	Paquete	1 kg	Harina de maíz nixtamalizado	
9	6,110	Bolsa	1 kg	Lenteja en grano	
10	6,110	Bolsa	200 g	Sopa de pasta integral (letras)	
11	6,110	Bolsa	200 g	Sopa de pasta integral (fideo)	
12	6,110	Bolsa	200 g	Sopa de pasta integral (espaguetti)	
13	12,220	Paquete	240/200 g	Pechuga de pollo deshebrada	
14	12,220	Paquete	240/200 g	Carne de Res deshebrada	
15	12,220	Paquete	240/200 g	Carne de Cerdo deshebrado	
16	12,220	Lata	425/300 g	Sardina en Salsa de Tomate	
17	24,440	Bolsa	800/500 g	Mezcla de verduras verdes (ejote y nopal)	
18	24,440	Bolsa	800/500 g	Verdura (Zanahoria)	
19	6,110	Bolsa	800/500 g	Verdura (Chícharo)	
20	6,110	Pza.	Pza	Caja: medidas 40.0 X34.0X30.0 cm; pliego 155.1X67.2 cm; armado pegado; resistencia 42 ECT (BC)	



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

PROGRAMA II

ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS (MUJERES)					
No.	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	U.M.	CONCEPTO	MARCA
1	122,180	Bolsa	1 kg	Leche entera en polvo	
2	122,180	Bolsa	400 g	Avena en hojuelas	
3	122,180	Botella	1 L	Aceite vegetal comestible puro de canola	
4	122,180	Bolsa	250 g	Amaranto	
5	122,180	Bolsa	1 kg	Frijol negro	
6	122,180	Paquete	1 kg	Harina de maíz nixtamalizado	
7	122,180	Paquete	1 kg	Harina integral de avena con amaranto fortificado	
8	122,180	Bolsa	1 kg	Lenteja en grano	
9	122,180	Bolsa	200 g	Sopa de pasta integral (fideo)	
10	122,180	Paquete	240/200 g	Carne de Res deshebrada	
11	122,180	Lata	425/300 g	Sardina en Salsa de Tomate	
12	122,180	Bolsa	800/500 g	Mezcla de verduras verdes (ejote y nopal)	
13	122,180	Bolsa	800/500 g	Verdura (Zanahoria)	
14	122,180	Pza.	1	Caja: medidas 40.0 X34.0X28.0 cm; pliego 155.1X65.2 cm; armado pegado; resistencia 42 ECT (BC)	

ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS (BEBÉS)					
No.	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	U.M.	CONCEPTO	MARCA
1	135,660	Bolsa	400 g	Avena en hojuelas	
2	135,660	Bolsa	250 g	Amaranto	
3	135,660	Bolsa	1 kg	Frijol negro	
4	135,660	Bolsa	1 kg	Lenteja en grano	
5	135,660	Bolsa	200 g	Sopa de pasta integral (fideo)	
6	135,660	Paquete	240/200 g	Pechuga de pollo deshebrada	
7	135,660	Paquete	240/200 g	Carne de Res deshebrada	
8	135,660	Bolsa	800/500 g	Mezcla de verduras verdes (ejote y nopal)	
9	135,660	Bolsa	800/500 g	Verdura (Zanahoria)	
10	135,660	Pza.	Pza	Caja: medidas 31.0 X25.0X28.0 cm; pliego 119.1X56.2 cm; armado pegado; resistencia 42 ECT (BC)	



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

ANEXO 1-A

CANTIDADES DE MUESTRAS A ENTREGAR PARA EVALUACIÓN DEL LABORATORIO

REQUERIMIENTOS DE MUESTRAS PARA EL PROGRAMA: ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS (ADULTOS Y MENORES)					
No.	Concepto	Presentación	U.M.	Cantidad de muestra requerida	Costo de Laboratorio con IVA incluido
1	Leche descremada en polvo	Bolsa	1 kg	5	\$20,189.80
2	Arroz súper extra	Bolsa	1 kg	5	\$8,352.00
3	Alubia en grano	Bolsa	1 kg	5	\$8,908.80
4	Avena en hojuelas	Bolsa	400 g	13	\$10,660.40
5	Atún en agua	Lata	140/100 g	50	\$11,356.40
6	Aceite vegetal comestible puro de canola	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 en grano	Bolsa	1 kg	5	\$8,908.80
12	Sopa de pasta integral (letras)	Bolsa	200 g	25	\$12,046.60
13	Sopa de pasta integral (fideo)	Bolsa	200 g	25	\$12,046.60
14	Sopa de pasta integral (espaguetti)	Bolsa	200 g	25	\$12,046.60
15	Pechuga de pollo deshebrada	Paquete	240/200 g	25	\$16,448.80
16	Carne de Res deshebrada	Paquete	240/200 g	25	\$16,448.80
17	Carne de 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 (Zanahoria)	Bolsa	800/500 g	10	\$10,602.40
21	Verdura (Chícharo)	Bolsa	800/500 g	10	\$10,602.40
22	Leche entera en polvo	Bolsa	1 kg	5	\$20,189.80
TOTAL					\$289,298.20





2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

REQUERIMIENTOS DE MUESTRAS PARA EL PROGRAMA: ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS (MUJERES Y BEBÉS)

No.	Concepto	Presentación	U.M.	Cantidad de muestra requerida	Costo de Laboratorio con IVA incluido
1	Avena en hojuelas	Bolsa	400 g	13	\$10,660.40
2	Aceite vegetal comestible puro de canola	Botella	1 L	5	\$15,764.40
3	Amaranto	Bolsa	250 g	20	\$12,574.40
4	Frijol negro	Bolsa	1 kg	5	\$8,908.80
5	Harina de maíz nixtamalizado	Paquete	1 kg	5	\$16,390.80
6	Harina integral de avena con amaranto fortificado	Paquete	1 kg	5	\$19,673.60
7	Lenteja en grano	Bolsa	1 kg	5	\$8,908.80
8	Sopa de pasta integral (fideo)	Bolsa	200 g	25	\$12,046.60
9	Pechuga de pollo deshebrada	Paquete	240/200 g	25	\$16,448.80
10	Carne de Res deshebrada	Paquete	240/200 g	25	\$16,448.80
11	Sardina en Salsa de Tomate	Lata	425/300 g	17	\$10,126.80
12	Mezcla de verduras verdes (ejote y nopal)	Bolsa	800/500 g	10	\$10,602.40
13	Verdura (Zanahoria)	Bolsa	800/500 g	10	\$10,602.40
14	Leche entera en polvo	Bolsa	1 kg	5	\$20,189.80
TOTAL					\$189,346.80



**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS QUE COMPONEN EL PROGRAMA
1 CORRESPONDIENTE A "ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS"
(ADULTOS Y MENORES)**

LECHE DESCREMADA EN POLVO 1 kg

DESCRIPCIÓN

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, sometida a un proceso de deshidratación de la leche estandarizada en materia grasa y apta para la alimentación humana mediante procesos tecnológicamente adecuados, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad. Se denomina leche descremada a aquella que contiene como máximo 1.5 g/g de grasa butírica.

La leche descremada 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 reglamento citado en el apoyo de la NOM-155-SSA1-2012.

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. 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 descremada 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 o desagradables.
Aspecto	Polvo homogéneo fino, de color uniforme, fácilmente reconstituible que no presenta aglomeraciones o apelmazamientos como signos evidentes de humedad.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza	1 kg	
Humedad		4 %
Proteína	34.0 % Expresadas como sólidos lácteos no grasos.	
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos % **	27.0 % (gramos/gramos)	
Acidez (ácido láctico) (%)	-	0.15
Índice de insolubilidad (ml)	-	1.0 mL
Grasa butírica % (m/m)	-	1.5
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)	
VITAMINA A	310 - 670 µg/L	
VITAMINA D	5 - 7.5 µg/L	
Sodio	Máximo 400 mg/100g	

PRUEBAS DE AUTENTICIDAD DE LA LECHE

- Perfil de ácidos grasos de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche.
- Perfil de esteroides de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche.
- Perfil de proteínas de leche descremada por electroforesis capilar-típico de la leche.
- Índice de daño por tratamiento térmico- catalogada como leche "medium Heat".
- Especificación de relación de proteína - caseína.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Microorganismo	Límite Máximo
Organismos coliformes totales	≤ 10 UFC/g o ml
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25 g
Escherichia Coli	≤ 3 NMP/g
Enterotoxina estafilocócica	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

Cualquier sustancia permitida por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave; cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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

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:

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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

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.
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 <i>Salmonella</i> 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.
NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018	Leche en polvo o leche deshidratada-Materia prima-Especificaciones, información comercial y métodos de prueba.
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 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 plagas e impurezas, como tierra, piedras, cáscara, germen y cutícula u otros.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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.





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatral
Veracruz



ME LLENA DE ORGULLO

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPAFEST 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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 (<i>Oryza sativa</i>). Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2017	Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano- Cereales-Arroz Palay (<i>Oryza Sativa L.</i>)-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.

ALUBIA EN GRANO 1 kg

DESCRIPCIÓN

Grano perteneciente a la familia Fabaceae de la subfamilia Papilionoidea 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.




2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

- 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 CICOPAFEST 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

- MX-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	

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 FÍSICOQUÍMICAS

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

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPAFEST 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

<p>MX-F-289-NORMEX-2014</p> <p>NOM-247-SSA1-2008</p>	<p>Alimentos-hojuela de avena-especificaciones y métodos de prueba.</p> <p>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.</p>
<p>MX-F-607-NORMEX-2013</p> <p>MX-F-608-NORMEX-2011</p> <p>MX-F-083-1986</p>	<p>Determinación de cenizas en alimentos.</p> <p>Alimentos Determinación de proteínas.</p> <p>Determinación de humedad en productos alimenticios.</p>
<p>MX-F-615-NORMEX-2018</p> <p>MX-F-613-NORMEX-2017</p>	<p>Determinación de extracto etéreo.</p> <p>Determinación de fibra cruda en alimentos. Método de prueba.</p>
<p>NOM-092-SSA1-1994</p> <p>NOM-113-SSA1-1994</p> <p>NOM-111-SSA1-1994</p> <p>NOM-114-SSA1-1994</p>	<p>Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.</p> <p>Cuenta de organismos coliformes.</p> <p>Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.</p> <p>Determinación de Salmonella en alimentos.</p>
<p>NOM-116-SSA1-1994</p> <p>MX-F-312-NORMEX-2016</p>	<p>Determinación de humedad en productos alimenticios.</p> <p>Determinación de azúcares reductores en alimentos y bebidas no alcohólicas.</p>
<p>MX-F-317-NORMEX-2013</p> <p>NOM-188-SSA1-2003</p>	<p>Determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas.</p> <p>Determinación de Aflatoxinas.</p>

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.	

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 FÍSICOQUÍMICAS

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 hojalatá, 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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

- 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 paraproductos 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 PURO DE CANOLA 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 por un aceite vegetal puro o con la mezcla de varios aceites vegetales.

Para la obtención de los aceites deodorizados se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicerol 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.

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 o aceite vegetal puro de canola.

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 o rancios.
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293 K).
Sabor	Neutro, característico del producto. Exento de sabores extraños o rancios.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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 %	7.2 ± 1.0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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.

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

- 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-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 de prueba.
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.
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.	

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 FÍSICOQUÍMICAS

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 criba 16)	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
<i>Salmonella spp</i> en 25 g	Ausente
<i>Staphylococcus aureus</i>	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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

- 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 CICOPAFEST 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	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 y Consumo 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 <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i> .
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 <i>Escherichia coli</i> .
MUJICA, A., 1997	El Cultivo del Amaranto (<i>Amaranthus spp.</i>): 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 (<i>Amaranthus spp.</i>) 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.	

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 FÍSICOQUÍMICAS

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 empaquè 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,



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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

MX-FF-038-SCFI- 2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas- frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> 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-	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no





2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

2010	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 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 otros olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico a harina de maíz nixtamalizado, sin presentar sabores extraños o desagradables.
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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPAFEST 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

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.	

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 las semillas de amaranto.





Olor	Característico del producto, típico de los cereales que contiene, agradable, sin presentar 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		1 kg
Humedad	-	10 %
Proteína	8.0 %	-
Azúcares añadidos	-	0.0%
Grasas totales	3.0%	-
Grasas saturadas (% de las kcal del insumo)	-	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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar	Rotos, rasgados, con fugas o



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

Fecha de caducidad	roturas, rasgadas, fugas o evidencia de fauna nociva. Vigente.	evidencia de fauna nociva. 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 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.	

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

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 olore 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 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	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)



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.

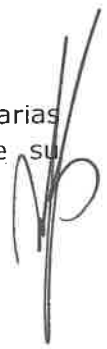
Contaminantes químicos	Límite Máximo
Plomo	0.1 mg/kg
Cadmio	0.1 mg/kg

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

- 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.

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

	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 (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.), 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.	

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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 CICOPAFEST 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,

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPAFEST 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

MX-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.
MX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
MX-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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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,



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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,

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar 1823-2023

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 CICOPLAFFEST 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 semolinaso 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	<i>Staphylococcus aureus</i> .
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> 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.

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

- 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 CICOPAFEST 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.	

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.





2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

Sabor	Característico del producto, apreciándose las características de la carne y salbalanceada, 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
Termofilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo
Mesofilicos aerobios	Negativo
Mesofilicos 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





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatal
Veracruz



ME LLENA DE ORGULLO

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

- 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 CICOPAFEST 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 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 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 (%)	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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 y sal balanceada. Libre de sabores extraños.
Aspecto	Tiras de carne de aproximadamente 30 mm de largo x 2 mm de ancho. Deshebrado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPAFEST 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	Color, olor, y aspecto, diferente a



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

	a las características sensoriales establecidas.	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.

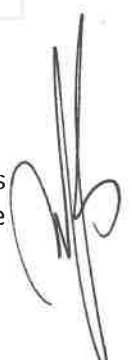
REFERENCIAS

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 FÍSICOQUÍMICAS

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPAFEST 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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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. Sardinias 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.	





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatal
Veracruz



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 (verdebrillante) 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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.**

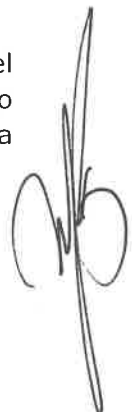
Contaminantes	Límite Máximo
Plomo (Pb)	1.0 mg/kg
Cadmio (Cd)	0.2 mg/kg
Arsénico (As)	1.0 mg/kg

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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,

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar 1823-2023

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 CICOPAFEST 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	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 toxinas presentes en los alimentos y piensos.
NMX-F-451-1983	Alimentos Para Humanos. Nopales Envasados
NMX-F-144-1978	Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 o suplementos 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 y especificaciones sanitarias.
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.	

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

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

	500 g	
Masa drenada		
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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 de alimento por aplastamientos, roturas o abolladuras, etc.

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

- 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 CICOPAFEST 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	Íntegro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Condiciones de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con 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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.	

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 FÍSICOQUÍMICAS

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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
Sólidos 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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 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.

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar 1823-2023

- 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. Chicharos 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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.	

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 o desagradables.
Aspecto	Polvo homogéneo fino, de color uniforme, fácilmente reconstituible que no presenta aglomeraciones o apelmazamientos como signos evidentes de humedad.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza		1 kg
Humedad	-	4 %
Proteína	34.0 % Expresadas como sólidos lácteos no grasos.	-
Caseína expresada en sólidos 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

- Perfil de ácidos grasos de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche.
- Perfil de esteroides de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche.
- Perfil de proteínas de leche descremada por electroforesis capilar-típico de la leche.
- Índice de daño por tratamiento térmico- catalogada como leche "medium Heat".
- Especificación de relación proteína - caseína.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPAFEST 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, cajacerrada, 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-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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 <i>Salmonella</i> 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.	



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS QUE COMPONEN EL PROGRAMA 2 CORRESPONDIENTE A "ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS)

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 FÍSICOQUÍMICAS

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%



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 empaquetar 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

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPLAFFEST 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,	Rotos, rasgados, con fugas o




2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

Fecha de caducidad	rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva. Vigente.	evidencia de fauna nociva. 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-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 cadyuvantes 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

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE

PURO DE CANOLA 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 por un aceite vegetal puro o con la mezcla de varios aceites vegetales.

Para la obtención de los aceites deodorizados se utilizan métodos como extracción por solventes, expresión mecánica o por cualquier otro procedimiento, y en cuya composición predominan triacilglicérols 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 higuierilla y otros que a juicio de la Secretaría de Salud no se consideren adecuados para la alimentación humana.

COMPOSICIÓN

Aceite vegetal mixto o aceite vegetal puro de canola.

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 o rancios.
Aspecto	Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 20°C (293 K).
Sabor	Neutro, característico del producto. Exento de sabores extraños o rancios.

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Especificaciones	Máximo
Contenido neto	1 litro
Ácidos grasos libres (como ácido oleico), %.	0.05
Humedad y materia volátil %.	0.05

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 %	7.2 ± 1.0

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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.

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPAFEST 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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

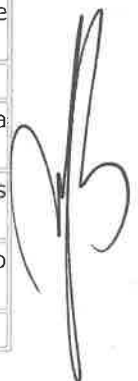
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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-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 de prueba.
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.
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.

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 FÍSICOQUÍMICAS

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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
<i>Salmonella spp</i> en 25 g	Ausente
<i>Staphylococcus aureus</i>	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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPAFEST 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,



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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".

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPAFEST 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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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

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 (<i>Amaranthus spp.</i>) Para Uso y Consumo 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 <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i> .
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 <i>Escherichia coli</i> .



MUJICA, A., 1997	El Cultivo del Amaranto (<i>Amaranthus spp.</i>): 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 (<i>Amaranthus spp.</i>) 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.	

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 FÍSICOQUÍMICAS

Tiempo de cocción (en laboratorio)

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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,

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPLAPEST 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 (<i>Phaseolus vulgaris</i> 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 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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 otros olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico a harina de maíz nixtamalizado, sin presentar sabores extraños o desagradables.
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 CICOPLAFFEST 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	Rotos, rasgados, con fugas o



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

Fecha de caducidad	roturas, rasgadas, fugas o evidencia de fauna nociva. Vigente.	evidencia de fauna nociva. 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.





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 las semillas de amaranto.
Olor	Característico del producto, típico de los cereales que contiene, agradable, sin presentar 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		1 kg
Humedad	-	10 %
Proteína	8.0 %	-
Azúcares añadidos	-	0.0%
Grasas totales	3.0%	-
Grasas saturadas (% de las kcal del insumo)	-	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- 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

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPAFEST 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.

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 nutricionales. 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.	

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 olore extraño.






2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 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	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 Categoría	Límites Máximos de Calidad (%)	
	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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPAFEST 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 (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.), 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 cxs 193-1995 enmendada en 2019.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 (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 FISCOQUÍMICAS

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPAFEST 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

MX-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.
MX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
MX-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.





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatal
Veracruz



ME LLENA DE ORGULLO

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 salbalanceada. Libre de sabores extraños.
Aspecto	Tiras de carne de aproximadamente 30 mm de largo x 2 mm de ancho. Deshebrado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPAFEST 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 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 y sal balanceada. Libre de sabores extraños.
Aspecto	Tiras de carne de aproximadamente 30 mm de largo x 2 mm de ancho. Deshebrado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.

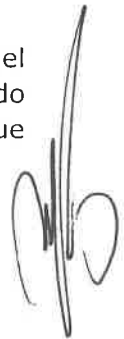
CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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



NOM-251-SSA1-2009	alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria. 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 masada.



CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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)
Mercurio	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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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

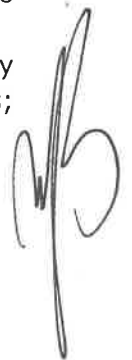
El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

- 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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

	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. Sardinias 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 (verdebrillante) con suficiente



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

	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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPRAFEST 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

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 encuentran presentes microorganismos potencialmente peligrosos, así como sustancias indeseables y dañinas o tóxicas al organismo, las empresas productoras de alimentos deben cumplir durante

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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	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 toxinas presentes en los alimentos y piensos.
NMX-F-451-1983	Alimentos Para Humanos. Nopales Envasados
NMX-F-144-1978	Determinación del vacío en recipientes rígidos herméticamente sellados.
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 o suplementos 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 y especificaciones sanitarias.
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.	

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 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 CICOPAFEST 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 y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

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.





2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 o desagradables.
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 sólidos 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

- Perfil de ácidos grasos de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche.
- Perfil de esteroides de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche.
- Perfil de proteínas de leche descremada por electroforesis capilar-típico de la leche.
- Índice de daño por tratamiento térmico- catalogada como leche "medium Heat".
- Especificación de relación proteína - caseína.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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 CICOPLAFFEST 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, cajacerrada, 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-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,




2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

	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.	



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 oración social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatal
Veracruz



ME LLENA DE ORGULLO

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

MEMBRETE DEL LICITANTE

ANEXO 2

**CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN PARA EL PROGRAMA 1 CORRESPONDIENTE A
"ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS" (ADULTOS Y MENORES)**

ADULTOS

No.	Municipio	Fecha de entrega:		1a	2a.	3a	4a.	5a	Total
		Beneficiarios	Paquetes de insumos mensual	Entrega	Entrega	Entrega	Entrega	Entrega	
				31/07/23	28/08/23	25/09/23	23/10/23	21/11/23	
1	Acajete	200	20	40	40	40	40	40	200
2	Acatlán	200	20	40	40	40	40	40	200
3	Acayucan	500	50	100	100	100	100	100	500
4	Actopan	40	4	8	8	8	8	8	40
5	Acula	50	5	10	10	10	10	10	50
6	Acultzingo	60	6	12	12	12	12	12	60
7	Agua Dulce	750	75	150	150	150	150	150	750
8	Alpatláhuac	70	7	14	14	14	14	14	70
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	260	26	52	52	52	52	52	260
10	Altotonga	250	25	50	50	50	50	50	250
11	Alvarado	0	0	0	0	0	0	0	0
12	Amatitlán	90	9	18	18	18	18	18	90
13	Amatlán de los Reyes	150	15	30	30	30	30	30	150
14	Angel R. Cabada	320	32	64	64	64	64	64	320
15	La Antigua	0	0	0	0	0	0	0	0
16	Apazapan	0	0	0	0	0	0	0	0
17	Aquila	50	5	10	10	10	10	10	50
18	Astacinga	150	15	30	30	30	30	30	150
19	Atlahuilco	30	3	6	6	6	6	6	30
20	Atoyac	120	12	24	24	24	24	24	120
21	Atzacan	200	20	40	40	40	40	40	200
22	Atzalan	160	16	32	32	32	32	32	160
23	Ayahualulco	300	30	60	60	60	60	60	300
24	Banderilla	1,200	120	240	240	240	240	240	1,200
25	Benito Juárez	80	8	16	16	16	16	16	80



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

26	Boca del Río	150	15	30	30	30	30	30	150
27	Calchahuaco	90	9	18	18	18	18	18	90
28	Camarón de Tejada	90	9	18	18	18	18	18	90
29	Camerino Z. Mendoza	650	65	130	130	130	130	130	650
30	Carlos A. Carrillo	140	14	28	28	28	28	28	140
31	Carrillo Puerto	250	25	50	50	50	50	50	250
32	Castillo de Teayo	250	25	50	50	50	50	50	250
33	Catemaco	90	9	18	18	18	18	18	90
34	Cazones de Herrera	200	20	40	40	40	40	40	200
35	Cerro Azul	230	23	46	46	46	46	46	230
36	Chacaltianguis	110	11	22	22	22	22	22	110
37	Chalma	100	10	20	20	20	20	20	100
38	Chiconamel	10	1	2	2	2	2	2	10
39	Chiconquiaco	390	39	78	78	78	78	78	390
40	Chicontepec	100	10	20	20	20	20	20	100
41	Chinameca	90	9	18	18	18	18	18	90
42	Chinampa de Gorostiza	460	46	92	92	92	92	92	460
43	Las Choapas	340	34	68	68	68	68	68	340
44	Chocamán	120	12	24	24	24	24	24	120
45	Chontla	200	20	40	40	40	40	40	200
46	Chumatlán	280	28	56	56	56	56	56	280
47	Citlaltépetl	280	28	56	56	56	56	56	280
48	Coacoatzintla	250	25	50	50	50	50	50	250
49	Coahuatlán	50	5	10	10	10	10	10	50
50	Coatepec	0	0	0	0	0	0	0	0
51	Coatzacoalcos	700	70	140	140	140	140	140	700
52	Coatzintla	200	20	40	40	40	40	40	200
53	Coetzala	290	29	58	58	58	58	58	290
54	Colipa	0	0	0	0	0	0	0	0
55	Comapa	150	15	30	30	30	30	30	150
56	Córdoba	300	30	60	60	60	60	60	300
57	Cosamaloapan de Carpio	0	0	0	0	0	0	0	0
58	Cosautlán de Carvajal	250	25	50	50	50	50	50	250
59	Coscomatepec	200	20	40	40	40	40	40	200
60	Cosoleacaque	0	0	0	0	0	0	0	0
61	Cotaxtla	180	18	36	36	36	36	36	180



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

62	Coxquihui	130	13	26	26	26	26	26	130
63	Coyutla	390	39	78	78	78	78	78	390
64	Cuichapà	200	20	40	40	40	40	40	200
65	Cuitláhuac	130	13	26	26	26	26	26	130
66	Emiliano Zapata	250	25	50	50	50	50	50	250
67	Espinal	0	0	0	0	0	0	0	0
68	Filomeno Mata	0	0	0	0	0	0	0	0
69	Fortín	320	32	64	64	64	64	64	320
70	Gutiérrez Zamora	170	17	34	34	34	34	34	170
71	Hidalgotitlán	400	40	80	80	80	80	80	400
72	El Higo	0	0	0	0	0	0	0	0
73	Huatusco	440	44	88	88	88	88	88	440
74	Huayacocotla	250	25	50	50	50	50	50	250
75	Hueyapan de Ocampo	70	7	14	14	14	14	14	70
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	80	8	16	16	16	16	16	80
77	Ignacio de la Llave	130	13	26	26	26	26	26	130
78	Ilamatlán	200	20	40	40	40	40	40	200
79	Isla	660	66	132	132	132	132	132	660
80	Ixcatepec	430	43	86	86	86	86	86	430
81	Ixhuacán de los Reyes	130	13	26	26	26	26	26	130
82	Ixhuatlán de Madero	300	30	60	60	60	60	60	300
83	Ixhuatlán del Café	240	24	48	48	48	48	48	240
84	Ixhuatlán del Sureste	700	70	140	140	140	140	140	700
85	Ixhuatlancillo	200	20	40	40	40	40	40	200
86	Ixmatlahuacan	280	28	56	56	56	56	56	280
87	Ixtaczoquitlán	150	15	30	30	30	30	30	150
88	Jalacingo	210	21	42	42	42	42	42	210
89	Jalcomulco	0	0	0	0	0	0	0	0
90	Jáltipan	590	59	118	118	118	118	118	590
91	Jamapa	190	19	38	38	38	38	38	190
92	Jesús Carranza	350	35	70	70	70	70	70	350
93	Jilotepec	100	10	20	20	20	20	20	100
94	José Azueta	0	0	0	0	0	0	0	0
95	Juan Rodríguez Clara	0	0	0	0	0	0	0	0



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

96	Juchique de Ferrer	210	21	42	42	42	42	42	210
97	Landero y Coss	40	4	8	8	8	8	8	40
98	Lerdo de Tejada	60	6	12	12	12	12	12	60
99	Magdalena	220	22	44	44	44	44	44	220
100	Maltrata	300	30	60	60	60	60	60	300
101	Manlio Fabio Altamirano	260	26	52	52	52	52	52	260
102	Mariano Escobedo	200	20	40	40	40	40	40	200
103	Martínez de la Torre	250	25	50	50	50	50	50	250
104	Mecatlán	90	9	18	18	18	18	18	90
105	Mecayapan	310	31	62	62	62	62	62	310
106	Medellín	140	14	28	28	28	28	28	140
107	Miahuatlán	150	15	30	30	30	30	30	150
108	Las Minas	390	39	78	78	78	78	78	390
109	Minatitlán	780	78	156	156	156	156	156	780
110	Misantla	360	36	72	72	72	72	72	360
111	Mixtla de Altamirano	280	28	56	56	56	56	56	280
112	Moloacán	130	13	26	26	26	26	26	130
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	470	47	94	94	94	94	94	470
114	Naolinco	0	0	0	0	0	0	0	0
115	Naranjal	240	24	48	48	48	48	48	240
116	Naranjos Amatlán	340	34	68	68	68	68	68	340
117	Nautla	80	8	16	16	16	16	16	80
118	Nogales	430	43	86	86	86	86	86	430
119	Oluta	350	35	70	70	70	70	70	350
120	Omealca	430	43	86	86	86	86	86	430
121	Orizaba	80	8	16	16	16	16	16	80
122	Otatitlán	90	9	18	18	18	18	18	90
123	Oteapan	250	25	50	50	50	50	50	250
124	Ozuluama de Mascareñas	250	25	50	50	50	50	50	250
125	Pajapan	390	39	78	78	78	78	78	390
126	Pánuco	400	40	80	80	80	80	80	400
127	Papantla	800	80	160	160	160	160	160	800
128	Paso de Ovejas	110	11	22	22	22	22	22	110



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

129	Paso del Macho	270	27	54	54	54	54	54	270
130	La Perla	200	20	40	40	40	40	40	200
131	Perote	250	25	50	50	50	50	50	250
132	Platón Sánchez	310	31	62	62	62	62	62	310
133	Playa Vicente	240	24	48	48	48	48	48	240
134	Poza Rica de Hidalgo	130	13	26	26	26	26	26	130
135	Pueblo Viejo	380	38	76	76	76	76	76	380
136	Puente Nacional	500	50	100	100	100	100	100	500
137	Rafael Delgado	40	4	8	8	8	8	8	40
138	Rafael Lucio	90	9	18	18	18	18	18	90
139	Los Reyes	80	8	16	16	16	16	16	80
140	Río Blanco	290	29	58	58	58	58	58	290
141	Saltabarranca	110	11	22	22	22	22	22	110
142	San Andrés Tenejapa	0	0	0	0	0	0	0	0
143	San Andrés Tuxtla	800	80	160	160	160	160	160	800
144	San Juan Evangelista	250	25	50	50	50	50	50	250
145	San Rafael	0	0	0	0	0	0	0	0
146	Santiago Sochiapan	90	9	18	18	18	18	18	90
147	Santiago Tuxtla	280	28	56	56	56	56	56	280
148	Sayula de Alemán	0	0	0	0	0	0	0	0
149	Sochiapa	400	40	80	80	80	80	80	400
150	Soconusco	220	22	44	44	44	44	44	220
151	Soledad Atzompa	0	0	0	0	0	0	0	0
152	Soledad de Doblado	560	56	112	112	112	112	112	560
153	Soteapan	230	23	46	46	46	46	46	230
154	Tamalín	350	35	70	70	70	70	70	350
155	Tamiahua	150	15	30	30	30	30	30	150
156	Tampico Alto	110	11	22	22	22	22	22	110
157	Tancoco	300	30	60	60	60	60	60	300
158	Tantima	300	30	60	60	60	60	60	300
159	Tantoyuca	0	0	0	0	0	0	0	0
160	Tatahuicapan de Juárez	300	30	60	60	60	60	60	300
161	Tatatila	140	14	28	28	28	28	28	140
162	Tecolutla	520	52	104	104	104	104	104	520
163	Tehuipango	120	12	24	24	24	24	24	120

13



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

164	Álamo								
164	Temapache	480	48	96	96	96	96	96	480
165	Tempoal	0	0	0	0	0	0	0	0
166	Tenampa	170	17	34	34	34	34	34	170
167	Tenochtitlán	240	24	48	48	48	48	48	240
168	Teocelo	150	15	30	30	30	30	30	150
169	Tepatlixco	110	11	22	22	22	22	22	110
170	Tepetlán	50	5	10	10	10	10	10	50
171	Tepetzintla	550	55	110	110	110	110	110	550
172	Tequila	0	0	0	0	0	0	0	0
173	Texcatepec	300	30	60	60	60	60	60	300
174	Texhuacán	290	29	58	58	58	58	58	290
175	Texistepec	460	46	92	92	92	92	92	460
176	Tezonapa	80	8	16	16	16	16	16	80
177	Tierra Blanca	560	56	112	112	112	112	112	560
178	Tihuatlán	250	25	50	50	50	50	50	250
179	Tlachichilco	350	35	70	70	70	70	70	350
180	Tlacojalpan	400	40	80	80	80	80	80	400
181	Tlacolulan	100	10	20	20	20	20	20	100
182	Tlacotalpan	110	11	22	22	22	22	22	110
183	Tlacotepec de Mejía	20	2	4	4	4	4	4	20
184	Tlalixcoyan	350	35	70	70	70	70	70	350
185	Tlalnelhuayocan	120	12	24	24	24	24	24	120
186	Tlaltetela	700	70	140	140	140	140	140	700
187	Tlapacoyan	250	25	50	50	50	50	50	250
188	Tlaquilpa	30	3	6	6	6	6	6	30
189	Tlilapan	30	3	6	6	6	6	6	30
190	Tomatlán	140	14	28	28	28	28	28	140
191	Tonayán	330	33	66	66	66	66	66	330
192	Totutla	300	30	60	60	60	60	60	300
193	Tres Valles	150	15	30	30	30	30	30	150
194	Tuxpan	0	0	0	0	0	0	0	0
195	Tuxtilla	460	46	92	92	92	92	92	460
196	Ursulo Galván	0	0	0	0	0	0	0	0
197	Uxpanapa	320	32	64	64	64	64	64	320
198	Vega de Alatorre	450	45	90	90	90	90	90	450
199	Veracruz	0	0	0	0	0	0	0	0
200	Las Vigas de Ramírez	450	45	90	90	90	90	90	450
201	Villa Aldama	150	15	30	30	30	30	30	150
202	Xalapa	2,120	212	424	424	424	424	424	2,120
203	Xico	0	0	0	0	0	0	0	0





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatad
Veracruz



ME LLENA DE ORGULLO

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

204	Xoxocotla	160	16	32	32	32	32	32	160
205	Yanga	90	9	18	18	18	18	18	90
206	Yecuatla	150	15	30	30	30	30	30	150
207	Zacualpan	50	5	10	10	10	10	10	50
208	Zaragoza	90	9	18	18	18	18	18	90
209	Zentla	90	9	18	18	18	18	18	90
210	Zongolica	240	24	48	48	48	48	48	240
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	260	26	52	52	52	52	52	260
212	Zozocolco de Hidalgo	290	29	58	58	58	58	58	290
	Espacios Perote	0	0	0	0	0	0	0	0
	Almacén 20 de Noviembre	1,472	147	294	294	294	294	294	1,470
								2	2
210	TOTALES	50,912	5,091	10,182	10,182	10,182	10,182	10,184	50,912



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

MENORES

No.	Municipio	Fecha de entrega:		1a	2a.	3a	4a.	5a	Total
		Beneficiarios	Paquetes de insumos mensual	Entrega	Entrega	Entrega	Entrega	Entrega	
				31/07/23	28/08/23	25/09/23	23/10/23	21/11/23	
1	Acajete	0	0	0	0	0	0	0	0
2	Acatlán	0	0	0	0	0	0	0	0
3	Acayucan	0	0	0	0	0	0	0	0
4	Actopan	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Acula	10	1	2	2	2	2	2	10
6	Acultzingo	60	6	12	12	12	12	12	60
7	Agua Dulce	130	13	26	26	26	26	26	130
8	Alpatláhuac	20	2	4	4	4	4	4	20
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	0	0	0	0	0	0	0	0
10	Altotonga	30	3	6	6	6	6	6	30
11	Alvarado	0	0	0	0	0	0	0	0
12	Amatitlán	10	1	2	2	2	2	2	10
13	Amatlán de los Reyes	10	1	2	2	2	2	2	10
14	Angel R. Cabada	10	1	2	2	2	2	2	10
15	La Antigua	0	0	0	0	0	0	0	0
16	Apazapan	0	0	0	0	0	0	0	0
17	Aquila	20	2	4	4	4	4	4	20
18	Astacinga	0	0	0	0	0	0	0	0
19	Atlahuilco	0	0	0	0	0	0	0	0
20	Atoyac	60	6	12	12	12	12	12	60
21	Atzacan	0	0	0	0	0	0	0	0
22	Atzalan	30	3	6	6	6	6	6	30
23	Ayahualulco	30	3	6	6	6	6	6	30
24	Banderilla	70	7	14	14	14	14	14	70
25	Benito Juárez	0	0	0	0	0	0	0	0
26	Boca del Río	0	0	0	0	0	0	0	0
27	Calcahualco	30	3	6	6	6	6	6	30
28	Camarón de Tejeda	0	0	0	0	0	0	0	0
29	Camerino Z. Mendoza	180	18	36	36	36	36	36	180




2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

30	Carlos A. Carrillo	0	0	0	0	0	0	0	0
31	Carrillo Puerto	20	2	4	4	4	4	4	20
32	Castillo de Teayo	0	0	0	0	0	0	0	0
33	Catemaco	30	3	6	6	6	6	6	30
34	Cazones de Herrera	0	0	0	0	0	0	0	0
35	Cerro Azul	30	3	6	6	6	6	6	30
36	Chacaltianguis	40	4	8	8	8	8	8	40
37	Chalma	20	2	4	4	4	4	4	20
38	Chiconamel	10	1	2	2	2	2	2	10
39	Chiconquiaco	40	4	8	8	8	8	8	40
40	Chicontepec	0	0	0	0	0	0	0	0
41	Chinameca	20	2	4	4	4	4	4	20
42	Chinampa de Gorostiza	30	3	6	6	6	6	6	30
43	Las Choapas	20	2	4	4	4	4	4	20
44	Chocamán	20	2	4	4	4	4	4	20
45	Chontla	20	2	4	4	4	4	4	20
46	Chumatlán	40	4	8	8	8	8	8	40
47	Citlaltépetl	100	10	20	20	20	20	20	100
48	Coacoatzintla	30	3	6	6	6	6	6	30
49	Coahuatlán	10	1	2	2	2	2	2	10
50	Coatepec	0	0	0	0	0	0	0	0
51	Coatzacoalcos	110	11	22	22	22	22	22	110
52	Coatzintla	60	6	12	12	12	12	12	60
53	Coetzala	30	3	6	6	6	6	6	30
54	Colipa	0	0	0	0	0	0	0	0
55	Comapa	30	3	6	6	6	6	6	30
56	Córdoba	50	5	10	10	10	10	10	50
57	Cosamaloapan de Carpio	0	0	0	0	0	0	0	0
58	Cosautlán de Carvajal	30	3	6	6	6	6	6	30
59	Coscomatepec	20	2	4	4	4	4	4	20
60	Cosoleacaque	0	0	0	0	0	0	0	0
61	Cotaxtla	50	5	10	10	10	10	10	50
62	Coxquihui	20	2	4	4	4	4	4	20
63	Coyutla	40	4	8	8	8	8	8	40
64	Cuichapa	30	3	6	6	6	6	6	30
65	Cuitláhuac	110	11	22	22	22	22	22	110
66	Emiliano Zapata	30	3	6	6	6	6	6	30





2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

67	Espinal	0	0	0	0	0	0	0	0
68	Filomeno Mata	0	0	0	0	0	0	0	0
69	Fortín	60	6	12	12	12	12	12	60
70	Gutiérrez Zamora	0	0	0	0	0	0	0	0
71	Hidalgotitlán	70	7	14	14	14	14	14	70
72	El Higo	0	0	0	0	0	0	0	0
73	Huatusco	90	9	18	18	18	18	18	90
74	Huayacocotla	0	0	0	0	0	0	0	0
75	Hueyapan de Ocampo	0	0	0	0	0	0	0	0
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	40	4	8	8	8	8	8	40
77	Ignacio de la Llave	30	3	6	6	6	6	6	30
78	Ilamatlán	0	0	0	0	0	0	0	0
79	Isla	30	3	6	6	6	6	6	30
80	Ixcatepec	40	4	8	8	8	8	8	40
81	Ixhuacán de los Reyes	0	0	0	0	0	0	0	0
82	Ixhuatlán de Madero	0	0	0	0	0	0	0	0
83	Ixhuatlán del Café	30	3	6	6	6	6	6	30
84	Ixhuatlán del Sureste	10	1	2	2	2	2	2	10
85	Ixhuatlancillo	0	0	0	0	0	0	0	0
86	Ixmatlahuacan	40	4	8	8	8	8	8	40
87	Ixtaczoquitlán	60	6	12	12	12	12	12	60
88	Jalacingo	130	13	26	26	26	26	26	130
89	Jalcomulco	0	0	0	0	0	0	0	0
90	Jáltipan	70	7	14	14	14	14	14	70
91	Jamapa	10	1	2	2	2	2	2	10
92	Jesús Carranza	60	6	12	12	12	12	12	60
93	Jilotepec	10	1	2	2	2	2	2	10
94	José Azueta	0	0	0	0	0	0	0	0
95	Juan Rodríguez Clara	0	0	0	0	0	0	0	0
96	Juchique de Ferrer	20	2	4	4	4	4	4	20
97	Landero y Coss	0	0	0	0	0	0	0	0
98	Lerdo de Tejada	60	6	12	12	12	12	12	60
99	Magdalena	0	0	0	0	0	0	0	0



[Handwritten signature]

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

100	Maltrata	30	3	6	6	6	6	6	30
101	Manlio Fabio Altamirano	20	2	4	4	4	4	4	20
102	Mariano Escobedo	30	3	6	6	6	6	6	30
103	Martínez de la Torre	30	3	6	6	6	6	6	30
104	Mecatlán	0	0	0	0	0	0	0	0
105	Mecayapan	30	3	6	6	6	6	6	30
106	Medellín	10	1	2	2	2	2	2	10
107	Miahuatlán	10	1	2	2	2	2	2	10
108	Las Minas	30	3	6	6	6	6	6	30
109	Minatitlán	10	1	2	2	2	2	2	10
110	Misantla	30	3	6	6	6	6	6	30
111	Mixtla de Altamirano	20	2	4	4	4	4	4	20
112	Moloacán	10	1	2	2	2	2	2	10
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	20	2	4	4	4	4	4	20
114	Naolinco	0	0	0	0	0	0	0	0
115	Naranjal	30	3	6	6	6	6	6	30
116	Naranjos Amatlán	90	9	18	18	18	18	18	90
117	Nautla	10	1	2	2	2	2	2	10
118	Nogales	30	3	6	6	6	6	6	30
119	Oluta	20	2	4	4	4	4	4	20
120	Omealca	70	7	14	14	14	14	14	70
121	Orizaba	30	3	6	6	6	6	6	30
122	Otatitlán	30	3	6	6	6	6	6	30
123	Oteapan	10	1	2	2	2	2	2	10
124	Ozuluama de Mascareñas	60	6	12	12	12	12	12	60
125	Pajapan	20	2	4	4	4	4	4	20
126	Pánuco	0	0	0	0	0	0	0	0
127	Papantla	70	7	14	14	14	14	14	70
128	Paso de Ovejas	10	1	2	2	2	2	2	10
129	Paso del Macho	40	4	8	8	8	8	8	40
130	La Perla	20	2	4	4	4	4	4	20
131	Perote	70	7	14	14	14	14	14	70
132	Platón Sánchez	10	1	2	2	2	2	2	10
133	Playa Vicente	30	3	6	6	6	6	6	30



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

134	Poza Rica de Hidalgo	10	1	2	2	2	2	2	2	10
135	Pueblo Viejo	10	1	2	2	2	2	2	2	10
136	Puente Nacional	80	8	16	16	16	16	16	16	80
137	Rafael Delgado	10	1	2	2	2	2	2	2	10
138	Rafael Lucio	30	3	6	6	6	6	6	6	30
139	Los Reyes	0	0	0	0	0	0	0	0	0
140	Río Blanco	20	2	4	4	4	4	4	4	20
141	Saltabarranca	0	0	0	0	0	0	0	0	0
142	San Andrés Tenejapa	0	0	0	0	0	0	0	0	0
143	San Andrés Tuxtla	0	0	0	0	0	0	0	0	0
144	San Juan Evangelista	30	3	6	6	6	6	6	6	30
145	San Rafael	0	0	0	0	0	0	0	0	0
146	Santiago Sochiapan	0	0	0	0	0	0	0	0	0
147	Santiago Tuxtla	0	0	0	0	0	0	0	0	0
148	Sayula de Alemán	0	0	0	0	0	0	0	0	0
149	Sochiapa	20	2	4	4	4	4	4	4	20
150	Soconusco	20	2	4	4	4	4	4	4	20
151	Soledad Atzompa	0	0	0	0	0	0	0	0	0
152	Soledad de Doblado	60	6	12	12	12	12	12	12	60
153	Soteapan	40	4	8	8	8	8	8	8	40
154	Tamalín	110	11	22	22	22	22	22	22	110
155	Tamiahua	50	5	10	10	10	10	10	10	50
156	Tampico Alto	20	2	4	4	4	4	4	4	20
157	Tancoco	60	6	12	12	12	12	12	12	60
158	Tantima	30	3	6	6	6	6	6	6	30
159	Tantoyuca	0	0	0	0	0	0	0	0	0
160	Tatahuicapan de Juárez	20	2	4	4	4	4	4	4	20
161	Tatatila	10	1	2	2	2	2	2	2	10
162	Tecolutla	0	0	0	0	0	0	0	0	0
163	Tehuipango	40	4	8	8	8	8	8	8	40
164	Álamo Temapache	40	4	8	8	8	8	8	8	40
165	Tempoal	0	0	0	0	0	0	0	0	0
166	Tenampa	90	9	18	18	18	18	18	18	90
167	Tenochtitlán	30	3	6	6	6	6	6	6	30



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

168	Teocelo	0	0	0	0	0	0	0	0
169	Tepatlixco	50	5	10	10	10	10	10	50
170	Tepetlán	0	0	0	0	0	0	0	0
171	Tepetzintla	100	10	20	20	20	20	20	100
172	Tequila	0	0	0	0	0	0	0	0
173	Texcatepec	0	0	0	0	0	0	0	0
174	Texhuacán	70	7	14	14	14	14	14	70
175	Texistepec	70	7	14	14	14	14	14	70
176	Tezonapa	10	1	2	2	2	2	2	10
177	Tierra Blanca	10	1	2	2	2	2	2	10
178	Tihuatlán	40	4	8	8	8	8	8	40
179	Tlachichilco	0	0	0	0	0	0	0	0
180	Tlacojalpan	0	0	0	0	0	0	0	0
181	Tlacolulan	30	3	6	6	6	6	6	30
182	Tlacotalpan	0	0	0	0	0	0	0	0
183	Tlacotepec de Mejía	0	0	0	0	0	0	0	0
184	Tlalixcoyan	0	0	0	0	0	0	0	0
185	Tlalnelhuayocan	0	0	0	0	0	0	0	0
186	Tlaltetela	90	9	18	18	18	18	18	90
187	Tlapacoyan	40	4	8	8	8	8	8	40
188	Tlaquilpa	10	1	2	2	2	2	2	10
189	Tlilapan	10	1	2	2	2	2	2	10
190	Tomatlán	80	8	16	16	16	16	16	80
191	Tonayán	50	5	10	10	10	10	10	50
192	Totutla	20	2	4	4	4	4	4	20
193	Tres Valles	40	4	8	8	8	8	8	40
194	Tuxpan	0	0	0	0	0	0	0	0
195	Tuxtilla	50	5	10	10	10	10	10	50
196	Ursulo Galván	0	0	0	0	0	0	0	0
197	Uxpanapa	10	1	2	2	2	2	2	10
198	Vega de Alatorre	30	3	6	6	6	6	6	30
199	Veracruz	0	0	0	0	0	0	0	0
200	Las Vigas de Ramírez	50	5	10	10	10	10	10	50
201	Villa Aldama	10	1	2	2	2	2	2	10
202	Xalapa	400	40	80	80	80	80	80	400
203	Xico	0	0	0	0	0	0	0	0
204	Xoxocotla	0	0	0	0	0	0	0	0
205	Yanga	30	3	6	6	6	6	6	30
206	Yecuatla	0	0	0	0	0	0	0	0
207	Zacualpan	0	0	0	0	0	0	0	0
208	Zaragoza	20	2	4	4	4	4	4	20





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatal
Veracruz



ME LLENA DE ORGULLO

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

209	Zentla	30	3	6	6	6	6	6	30
210	Zongolica	30	3	6	6	6	6	6	30
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	0	0	0	0	0	0	0	0
212	Zozocolco de Hidalgo	170	17	34	34	34	34	34	170
	20 de nov.	150	15	30	30	30	30	30	150
	TOTALES	6,110	611	1,222	1,222	1,222	1,222	1,222	6,110



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

**CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN PARA EL PROGRAMA 2 CORRESPONDIENTE A
"ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS)**

MUJERES

No.	Municipio	Fecha de entrega:		1a	2a.	3a	4a.	5a	Total
		Beneficiarios	Paquetes de insumos mensual	Entrega	Entrega	Entrega	Entrega	Entrega	
				31/07/23	28/08/23	25/09/23	23/10/23	21/11/23	
1	Acajete	39	39	78	78	78	78	78	390
2	Acatlán	40	40	80	80	80	80	80	400
3	Acayucan	33	33	66	66	66	66	66	330
4	Actopan	18	18	36	36	36	36	36	180
5	Acula	31	31	62	62	62	62	62	310
6	Acultzingo	30	30	60	60	60	60	60	300
7	Agua Dulce	0	0	0	0	0	0	0	0
8	Alpatláhuac	36	36	72	72	72	72	72	360
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	71	71	142	142	142	142	142	710
10	Altotonga	20	20	40	40	40	40	40	200
11	Alvarado	23	23	46	46	46	46	46	230
12	Amatitlán	27	27	54	54	54	54	54	270
13	Amatlán de los Reyes	57	57	114	114	114	114	114	570
14	Angel R. Cabada	39	39	78	78	78	78	78	390
15	La Antigua	55	55	110	110	110	110	110	550
16	Apazapan	0	0	0	0	0	0	0	0
17	Aquila	17	17	34	34	34	34	34	170



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

18	Astacinga	50	50	100	100	100	100	100	500
19	Atlahuilco	5	5	10	10	10	10	10	50
20	Atoyac	171	171	342	342	342	342	342	1,710
21	Atzacan	64	64	128	128	128	128	128	640
22	Atzalan	20	20	40	40	40	40	40	200
23	Ayahualulco	82	82	164	164	164	164	164	820
24	Banderilla	79	79	158	158	158	158	158	790
25	Benito Juárez	17	17	34	34	34	34	34	170
26	Boca del Río	60	60	120	120	120	120	120	600
27	Calchualco	113	113	226	226	226	226	226	1,130
28	Camarón de Tejeda	0	0	0	0	0	0	0	0
29	Camerino Z. Mendoza	105	105	210	210	210	210	210	1,050
30	Carlos A. Carrillo	8	8	16	16	16	16	16	80
31	Carrillo Puerto	79	79	158	158	158	158	158	790
32	Castillo de Teayo	48	48	96	96	96	96	96	480
33	Catemaco	57	57	114	114	114	114	114	570
34	Cazones de Herrera	104	104	208	208	208	208	208	1,040
35	Cerro Azul	44	44	88	88	88	88	88	440
36	Chacaltianguis	127	127	254	254	254	254	254	1,270
37	Chalma	38	38	76	76	76	76	76	380
38	Chiconamel	24	24	48	48	48	48	48	240
39	Chiconquiaco	322	322	644	644	644	644	644	3,220
40	Chicontepec	27	27	54	54	54	54	54	270



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

41	Chinameca	25	25	50	50	50	50	50	250
42	Chinampa de Gorostiza	52	52	104	104	104	104	104	520
43	Las Choapas	0	0	0	0	0	0	0	0
44	Chocamán	40	40	80	80	80	80	80	400
45	Chontla	10	10	20	20	20	20	20	100
46	Chumatlán	49	49	98	98	98	98	98	490
47	Citlaltépetl	34	34	68	68	68	68	68	340
48	Coacoatzintla	128	128	256	256	256	256	256	1,280
49	Coahuilán	20	20	40	40	40	40	40	200
50	Coatepec	15	15	30	30	30	30	30	150
51	Coatzacoalcos	0	0	0	0	0	0	0	0
52	Coatzintla	0	0	0	0	0	0	0	0
53	Coetzala	10	10	20	20	20	20	20	100
54	Colipa	10	10	20	20	20	20	20	100
55	Comapa	62	62	124	124	124	124	124	620
56	Córdoba	200	200	400	400	400	400	400	2,000
57	Cosamaloapan de Carpio	39	39	78	78	78	78	78	390
58	Cosautlán de Carvajal	0	0	0	0	0	0	0	0
59	Coscomatepec	108	108	216	216	216	216	216	1,080
60	Cosoleacaque	17	17	34	34	34	34	34	170
61	Cotaxtla	74	74	148	148	148	148	148	740
62	Coxquihui	37	37	74	74	74	74	74	370
63	Coyutla	170	170	340	340	340	340	340	1,700





2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

64	Cuichapa	0	0	0	0	0	0	0	0
65	Cuitláhuac	95	95	190	190	190	190	190	950
66	Emiliano Zapata	52	52	104	104	104	104	104	520
67	Espinal	0	0	0	0	0	0	0	0
68	Filomeno Mata	0	0	0	0	0	0	0	0
69	Fortín	40	40	80	80	80	80	80	400
70	Gutiérrez Zamora	36	36	72	72	72	72	72	360
71	Hidalgotitlán	0	0	0	0	0	0	0	0
72	El Higo	139	139	278	278	278	278	278	1,390
73	Huatusco	108	108	216	216	216	216	216	1,080
74	Huayacocotla	86	86	172	172	172	172	172	860
75	Hueyapan de Ocampo	29	29	58	58	58	58	58	290
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	20	20	40	40	40	40	40	200
77	Ignacio de la Llave	44	44	88	88	88	88	88	440
78	Ilamatlán	13	13	26	26	26	26	26	130
79	Isla	139	139	278	278	278	278	278	1,390
80	Ixcatepec	18	18	36	36	36	36	36	180
81	Ixhuacán de los Reyes	64	64	128	128	128	128	128	640
82	Ixhuatlán de Madero	83	83	166	166	166	166	166	830
83	Ixhuatlán del Café	20	20	40	40	40	40	40	200
84	Ixhuatlán del Sureste	0	0	0	0	0	0	0	0
85	Ixhuatlancillo	30	30	60	60	60	60	60	300
86	Ixmatlahuacan	12	12	24	24	24	24	24	120



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

87	Ixtaczoquitlán	163	163	326	326	326	326	326	1,630
88	Jalacingo	68	68	136	136	136	136	136	680
89	Jalcomulco	15	15	30	30	30	30	30	150
90	Jáltipan	0	0	0	0	0	0	0	0
91	Jamapa	35	35	70	70	70	70	70	350
92	Jesús Carranza	0	0	0	0	0	0	0	0
93	Jilotepec	19	19	38	38	38	38	38	190
94	José Azueta	69	69	138	138	138	138	138	690
95	Juan Rodríguez Clara	65	65	130	130	130	130	130	650
96	Juchique de Ferrer	119	119	238	238	238	238	238	1,190
97	Landero y Coss	4	4	8	8	8	8	8	40
98	Lerdo de Tejada	9	9	18	18	18	18	18	90
99	Magdalena	40	40	80	80	80	80	80	400
100	Maltrata	34	34	68	68	68	68	68	340
101	Manlio Fabio Altamirano	49	49	98	98	98	98	98	490
102	Mariano Escobedo	88	88	176	176	176	176	176	880
103	Martínez de la Torre	117	117	234	234	234	234	234	1,170
104	Mecatlán	0	0	0	0	0	0	0	0
105	Mecayapan	26	26	52	52	52	52	52	260
106	Medellín	30	30	60	60	60	60	60	300
107	Miahuatlán	103	103	206	206	206	206	206	1,030
108	Las Minas	71	71	142	142	142	142	142	710
109	Minatitlán	33	33	66	66	66	66	66	330





2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

110	Misantla	246	246	492	492	492	492	492	2,460
111	Mixtla de Altamirano	54	54	108	108	108	108	108	540
112	Moloacán	109	109	218	218	218	218	218	1,090
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	49	49	98	98	98	98	98	490
114	Naolinco	0	0	0	0	0	0	0	0
115	Naranjal	30	30	60	60	60	60	60	300
116	Naranjos Amatlán	73	73	146	146	146	146	146	730
117	Nautla	46	46	92	92	92	92	92	460
118	Nogales	85	85	170	170	170	170	170	850
119	Oluta	34	34	68	68	68	68	68	340
120	Omealca	94	94	188	188	188	188	188	940
121	Orizaba	52	52	104	104	104	104	104	520
122	Otatitlán	25	25	50	50	50	50	50	250
123	Oteapan	67	67	134	134	134	134	134	670
124	Ozuluama de Mascareñas	72	72	144	144	144	144	144	720
125	Pajapan	59	59	118	118	118	118	118	590
126	Pánuco	56	56	112	112	112	112	112	560
127	Papantla	100	100	200	200	200	200	200	1,000
128	Paso de Ovejas	90	90	180	180	180	180	180	900
129	Paso del Macho	86	86	172	172	172	172	172	860
130	La Perla	30	30	60	60	60	60	60	300
131	Perote	90	90	180	180	180	180	180	900



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

132	Platón Sánchez	167	167	334	334	334	334	334	1,670
133	Playa Vicente	13	13	26	26	26	26	26	130
134	Poza Rica de Hidalgo	73	73	146	146	146	146	146	730
135	Pueblo Viejo	58	58	116	116	116	116	116	580
136	Puente Nacional	12	12	24	24	24	24	24	120
137	Rafael Delgado	86	86	172	172	172	172	172	860
138	Rafael Lucio	53	53	106	106	106	106	106	530
139	Los Reyes	81	81	162	162	162	162	162	810
140	Río Blanco	4	4	8	8	8	8	8	40
141	Saltabarranca	20	20	40	40	40	40	40	200
142	San Andrés Tenejapa	30	30	60	60	60	60	60	300
143	San Andrés Tuxtla	542	542	1,084	1,084	1,084	1,084	1,084	5,420
144	San Juan Evangelista	0	0	0	0	0	0	0	0
145	San Rafael	108	108	216	216	216	216	216	1,080
146	Santiago Sochiapan	27	27	54	54	54	54	54	270
147	Santiago Tuxtla	53	53	106	106	106	106	106	530
148	Sayula de Alemán	0	0	0	0	0	0	0	0
149	Sochiapa	56	56	112	112	112	112	112	560
150	Soconusco	36	36	72	72	72	72	72	360
151	Soledad Atzompa	20	20	40	40	40	40	40	200
152	Soledad de Doblado	23	23	46	46	46	46	46	230
153	Soteapan	61	61	122	122	122	122	122	610
154	Tamalín	54	54	108	108	108	108	108	540



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

155	Tamiahua	56	56	112	112	112	112	112	560
156	Tampico Alto	25	25	50	50	50	50	50	250
157	Tancoco	29	29	58	58	58	58	58	290
158	Tantima	81	81	162	162	162	162	162	810
159	Tantoyuca	118	118	236	236	236	236	236	1,180
160	Tatahuicapan de Juárez	47	47	94	94	94	94	94	470
161	Tatatila	20	20	40	40	40	40	40	200
162	Tecolutla	22	22	44	44	44	44	44	220
163	Tehuipango	297	297	594	594	594	594	594	2,970
164	Alamo Temapache	81	81	162	162	162	162	162	810
165	Tempoal	97	97	194	194	194	194	194	970
166	Tenampa	70	70	140	140	140	140	140	700
167	Tenochtitlán	33	33	66	66	66	66	66	330
168	Teocelo	22	22	44	44	44	44	44	220
169	Tepatlaxco	45	45	90	90	90	90	90	450
170	Tepetlán	4	4	8	8	8	8	8	40
171	Tepetzintla	126	126	252	252	252	252	252	1,260
172	Tequila	201	201	402	402	402	402	402	2,010
173	Texcatepec	16	16	32	32	32	32	32	160
174	Texhuacán	32	32	64	64	64	64	64	320
175	Texistepec	53	53	106	106	106	106	106	530
176	Tezonapa	0	0	0	0	0	0	0	0
177	Tierra Blanca	147	147	294	294	294	294	294	1,470

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

178	Tihuatlán	117	117	234	234	234	234	234	1,170
179	Tlachichilco	22	22	44	44	44	44	44	220
180	Tlacojalpan	20	20	40	40	40	40	40	200
181	Tlacolulan	60	60	120	120	120	120	120	600
182	Tlacotalpan	0	0	0	0	0	0	0	0
183	Tlacotepec de Mejía	0	0	0	0	0	0	0	0
184	Tlaxiaco	95	95	190	190	190	190	190	950
185	Tlalnelhuayocan	1	1	2	2	2	2	2	10
186	Tlaltetela	80	80	160	160	160	160	160	800
187	Tlapacoyan	52	52	104	104	104	104	104	520
188	Tlaquilpa	0	0	0	0	0	0	0	0
189	Tlilapan	0	0	0	0	0	0	0	0
190	Tomatlán	16	16	32	32	32	32	32	160
191	Tonayán	65	65	130	130	130	130	130	650
192	Totutla	97	97	194	194	194	194	194	970
193	Tres Valles	54	54	108	108	108	108	108	540
194	Tuxpan	156	156	312	312	312	312	312	1,560
195	Tuxtilla	116	116	232	232	232	232	232	1,160
196	Ursulo Galván	22	22	44	44	44	44	44	220
197	Uxpanapa	124	124	248	248	248	248	248	1,240
198	Vega de Alatorre	118	118	236	236	236	236	236	1,180
199	Veracruz	308	308	616	616	616	616	616	3,080
200	Las Vigas de Ramírez	32	32	64	64	64	64	64	320





2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

201	Villa Aldama	0	0	0	0	0	0	0	0
202	Xalapa	188	188	376	376	376	376	376	1,880
203	Xico	34	34	68	68	68	68	68	340
204	Xoxocotla	13	13	26	26	26	26	26	130
205	Yanga	30	30	60	60	60	60	60	300
206	Yecuatla	35	35	70	70	70	70	70	350
207	Zacualpan	3	3	6	6	6	6	6	30
208	Zaragoza	20	20	40	40	40	40	40	200
209	Zentla	1	1	2	2	2	2	2	10
210	Zongolica	16	16	32	32	32	32	32	160
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	47	47	94	94	94	94	94	470
212	Zozocolco de Hidalgo	65	65	130	130	130	130	130	650
	Almacen 20 de Noviembre	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALES	12,218	12,218	24,436	24,436	24,436	24,436	24,436	122,180



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

BEBÉS

No.	Municipio	Beneficiarios	Paquetes de insumos mensual	Fecha de entrega:					Total
				1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	
				31/07/23	28/08/23	25/09/23	23/10/23	21/11/23	
1	Acajete	51	51	102	102	102	102	102	510
2	Acatlán	13	13	26	26	26	26	26	130
3	Acayucan	72	72	144	144	144	144	144	720
4	Actopan	0	0	0	0	0	0	0	0
5	Acula	8	8	16	16	16	16	16	80
6	Acultzingo	120	120	240	240	240	240	240	1,200
7	Agua Dulce	300	300	600	600	600	600	600	3,000
8	Alpatláhuac	14	14	28	28	28	28	28	140
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	12	12	24	24	24	24	24	120
10	Altotonga	68	68	136	136	136	136	136	680
11	Alvarado	60	60	120	120	120	120	120	600
12	Amatitlán	10	10	20	20	20	20	20	100
13	Amatlán de los Reyes	70	70	140	140	140	140	140	700
14	Angel R. Cabada	58	58	116	116	116	116	116	580
15	La Antigua	145	145	290	290	290	290	290	1,450
16	Apazapan	10	10	20	20	20	20	20	100
17	Aquila	3	3	6	6	6	6	6	30
18	Astacinga	200	200	400	400	400	400	400	2,000
19	Atlahuilco	7	7	14	14	14	14	14	70
20	Atoyac	157	157	314	314	314	314	314	1,570
21	Atzacan	136	136	272	272	272	272	272	1,360
22	Atzalan	70	70	140	140	140	140	140	700
23	Ayahualulco	5	5	10	10	10	10	10	50
24	Banderilla	133	133	266	266	266	266	266	1,330
25	Benito Juárez	51	51	102	102	102	102	102	510
26	Boca del Río	70	70	140	140	140	140	140	700
27	Calchahalco	247	247	494	494	494	494	494	2,470
28	Camarón de Tejeda	61	61	122	122	122	122	122	610
29	Camerino Z. Mendoza	205	205	410	410	410	410	410	2,050



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

30	Carlos A. Carrillo	0	0	0	0	0	0	0	0
31	Carrillo Puerto	121	121	242	242	242	242	242	1,210
32	Castillo de Teayo	22	22	44	44	44	44	44	220
33	Catemaco	3	3	6	6	6	6	6	30
34	Cazones de Herrera	103	103	206	206	206	206	206	1,030
35	Cerro Azul	46	46	92	92	92	92	92	460
36	Chacaltianguis	23	23	46	46	46	46	46	230
37	Chalma	65	65	130	130	130	130	130	650
38	Chiconamel	28	28	56	56	56	56	56	280
39	Chiconquiaco	0	0	0	0	0	0	0	0
40	Chicontepec	29	29	58	58	58	58	58	290
41	Chinameca	9	9	18	18	18	18	18	90
42	Chinampa de Gorostiza	77	77	154	154	154	154	154	770
43	Las Choapas	58	58	116	116	116	116	116	580
44	Chocamán	91	91	182	182	182	182	182	910
45	Chontla	70	70	140	140	140	140	140	700
46	Chumatlán	55	55	110	110	110	110	110	550
47	Citlaltépetl	76	76	152	152	152	152	152	760
48	Coacoatzintla	0	0	0	0	0	0	0	0
49	Coahuilán	0	0	0	0	0	0	0	0
50	Coatepec	121	121	242	242	242	242	242	1,210
51	Coatzacoalcos	0	0	0	0	0	0	0	0
52	Coatzintla	120	120	240	240	240	240	240	1,200
53	Coetzala	24	24	48	48	48	48	48	240
54	Colipa	49	49	98	98	98	98	98	490
55	Comapa	58	58	116	116	116	116	116	580
56	Córdoba	200	200	400	400	400	400	400	2,000
57	Cosamaloapan de Carpio	0	0	0	0	0	0	0	0
58	Cosautlán de Carvajal	32	32	64	64	64	64	64	320
59	Coscomatepec	455	455	910	910	910	910	910	4,550
60	Cosoleacaque	1	1	2	2	2	2	2	10
61	Cotaxtla	47	47	94	94	94	94	94	470
62	Coxquihui	1	1	2	2	2	2	2	10
63	Coyutla	0	0	0	0	0	0	0	0
64	Cuichapa	80	80	160	160	160	160	160	800
65	Cuitláhuac	90	90	180	180	180	180	180	900
66	Emiliano Zapata	35	35	70	70	70	70	70	350



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

67	Espinal	0	0	0	0	0	0	0	0
68	Filomeno Mata	0	0	0	0	0	0	0	0
69	Fortín	87	87	174	174	174	174	174	870
70	Gutiérrez Zamora	44	44	88	88	88	88	88	440
71	Hidalgotitlán	130	130	260	260	260	260	260	1,300
72	El Higo	67	67	134	134	134	134	134	670
73	Huatusco	148	148	296	296	296	296	296	1,480
74	Huayacocotla	52	52	104	104	104	104	104	520
75	Hueyapan de Ocampo	0	0	0	0	0	0	0	0
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	40	40	80	80	80	80	80	400
77	Ignacio de la Llave	96	96	192	192	192	192	192	960
78	Ilamatlán	48	48	96	96	96	96	96	480
79	Isla	61	61	122	122	122	122	122	610
80	Ixcatepec	74	74	148	148	148	148	148	740
81	Ixhuacán de los Reyes	32	32	64	64	64	64	64	320
82	Ixhuatlán de Madero	57	57	114	114	114	114	114	570
83	Ixhuatlán del Café	115	115	230	230	230	230	230	1,150
84	Ixhuatlán del Sureste	90	90	180	180	180	180	180	900
85	Ixhuatlancillo	36	36	72	72	72	72	72	360
86	Ixmatlahuacan	28	28	56	56	56	56	56	280
87	Ixtaczoquitlán	87	87	174	174	174	174	174	870
88	Jalacingo	10	10	20	20	20	20	20	100
89	Jalcomulco	0	0	0	0	0	0	0	0
90	Jáltipan	0	0	0	0	0	0	0	0
91	Jamapa	35	35	70	70	70	70	70	350
92	Jesús Carranza	150	150	300	300	300	300	300	1,500
93	Jilotepec	0	0	0	0	0	0	0	0
94	José Azueta	73	73	146	146	146	146	146	730
95	Juan Rodríguez Clara	18	18	36	36	36	36	36	180
96	Juchique de Ferrer	3	3	6	6	6	6	6	30
97	Landero y Coss	5	5	10	10	10	10	10	50
98	Lerdo de Tejada	14	14	28	28	28	28	28	140
99	Magdalena	73	73	146	146	146	146	146	730



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

100	Maltrata	67	67	134	134	134	134	134	670
101	Manlio Fabio Altamirano	41	41	82	82	82	82	82	410
102	Mariano Escobedo	1	1	2	2	2	2	2	10
103	Martínez de la Torre	103	103	206	206	206	206	206	1,030
104	Mecatlán	100	100	200	200	200	200	200	1,000
105	Mecayapan	74	74	148	148	148	148	148	740
106	Medellín	0	0	0	0	0	0	0	0
107	Miahuatlán	24	24	48	48	48	48	48	240
108	Las Minas	43	43	86	86	86	86	86	430
109	Minatitlán	62	62	124	124	124	124	124	620
110	Misantla	117	117	234	234	234	234	234	1,170
111	Mixtla de Altamirano	80	80	160	160	160	160	160	800
112	Moloacán	8	8	16	16	16	16	16	80
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	31	31	62	62	62	62	62	310
114	Naolinco	109	109	218	218	218	218	218	1,090
115	Naranjal	60	60	120	120	120	120	120	600
116	Naranjos Amatlán	107	107	214	214	214	214	214	1,070
117	Nautla	48	48	96	96	96	96	96	480
118	Nogales	115	115	230	230	230	230	230	1,150
119	Oluta	69	69	138	138	138	138	138	690
120	Omealca	106	106	212	212	212	212	212	1,060
121	Orizaba	101	101	202	202	202	202	202	1,010
122	Otatitlán	14	14	28	28	28	28	28	140
123	Oteapan	0	0	0	0	0	0	0	0
124	Ozuluama de Mascareñas	161	161	322	322	322	322	322	1,610
125	Pajapan	94	94	188	188	188	188	188	940
126	Pánuco	23	23	46	46	46	46	46	230
127	Papantla	0	0	0	0	0	0	0	0
128	Paso de Ovejas	17	17	34	34	34	34	34	170
129	Paso del Macho	50	50	100	100	100	100	100	500
130	La Perla	69	69	138	138	138	138	138	690
131	Perote	0	0	0	0	0	0	0	0
132	Platón Sánchez	32	32	64	64	64	64	64	320
133	Playa Vicente	23	23	46	46	46	46	46	230

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

134	Poza Rica de Hidalgo	136	136	272	272	272	272	272	1,360
135	Pueblo Viejo	42	42	84	84	84	84	84	420
136	Puente Nacional	218	218	436	436	436	436	436	2,180
137	Rafael Delgado	16	16	32	32	32	32	32	160
138	Rafael Lucio	7	7	14	14	14	14	14	70
139	Los Reyes	130	130	260	260	260	260	260	1,300
140	Río Blanco	16	16	32	32	32	32	32	160
141	Saltabarranca	13	13	26	26	26	26	26	130
142	San Andrés Tenejapa	139	139	278	278	278	278	278	1,390
143	San Andrés Tuxtla	204	204	408	408	408	408	408	2,040
144	San Juan Evangelista	89	89	178	178	178	178	178	890
145	San Rafael	28	28	56	56	56	56	56	280
146	Santiago Sochiapan	53	53	106	106	106	106	106	530
147	Santiago Tuxtla	53	53	106	106	106	106	106	530
148	Sayula de Alemán	0	0	0	0	0	0	0	0
149	Sochiapa	84	84	168	168	168	168	168	840
150	Soconusco	4	4	8	8	8	8	8	40
151	Soledad Atzompa	0	0	0	0	0	0	0	0
152	Soledad de Doblado	112	112	224	224	224	224	224	1,120
153	Soteapan	47	47	94	94	94	94	94	470
154	Tamalín	103	103	206	206	206	206	206	1,030
155	Tamiahua	63	63	126	126	126	126	126	630
156	Tampico Alto	0	0	0	0	0	0	0	0
157	Tancoco	28	28	56	56	56	56	56	280
158	Tantima	0	0	0	0	0	0	0	0
159	Tantoyuca	72	72	144	144	144	144	144	720
160	Tatahuicapan de Juárez	32	32	64	64	64	64	64	320
161	Tatatila	0	0	0	0	0	0	0	0
162	Tecolutla	2	2	4	4	4	4	4	20
163	Tehuipango	28	28	56	56	56	56	56	280
164	Álamo Temapache	91	91	182	182	182	182	182	910
165	Tempoal	153	153	306	306	306	306	306	1,530
166	Tenampa	25	25	50	50	50	50	50	250
167	Tenochtitlán	38	38	76	76	76	76	76	380





2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

168	Teocelo	111	111	222	222	222	222	222	1,110
169	Tepatlaxco	120	120	240	240	240	240	240	1,200
170	Tepetlán	16	16	32	32	32	32	32	160
171	Tepetzintla	124	124	248	248	248	248	248	1,240
172	Tequila	99	99	198	198	198	198	198	990
173	Texcatepec	75	75	150	150	150	150	150	750
174	Texhuacán	67	67	134	134	134	134	134	670
175	Texistepec	19	19	38	38	38	38	38	190
176	Tezonapa	39	39	78	78	78	78	78	390
177	Tierra Blanca	53	53	106	106	106	106	106	530
178	Tihuatlán	223	223	446	446	446	446	446	2,230
179	Tlachichilco	101	101	202	202	202	202	202	1,010
180	Tlacojalpan	88	88	176	176	176	176	176	880
181	Tlacolulan	0	0	0	0	0	0	0	0
182	Tlacotalpan	37	37	74	74	74	74	74	370
183	Tlacotepec de Mejía	0	0	0	0	0	0	0	0
184	Tlalixcoyan	85	85	170	170	170	170	170	850
185	Tlalnelhuayocan	27	27	54	54	54	54	54	270
186	Tlaltetela	137	137	274	274	274	274	274	1,370
187	Tlapacoyan	38	38	76	76	76	76	76	380
188	Tlaquilpa	20	20	40	40	40	40	40	200
189	Tlilapan	44	44	88	88	88	88	88	440
190	Tomatlán	53	53	106	106	106	106	106	530
191	Tonayán	39	39	78	78	78	78	78	390
192	Totutla	23	23	46	46	46	46	46	230
193	Tres Valles	26	26	52	52	52	52	52	260
194	Tuxpan	0	0	0	0	0	0	0	0
195	Tuxtilla	12	12	24	24	24	24	24	120
196	Ursulo Galván	118	118	236	236	236	236	236	1,180
197	Uxpanapa	88	88	176	176	176	176	176	880
198	Vega de Alatorre	22	22	44	44	44	44	44	220
199	Veracruz	692	692	1,384	1,384	1,384	1,384	1,384	6,920
200	Las Vigas de Ramírez	87	87	174	174	174	174	174	870
201	Villa Aldama	129	129	258	258	258	258	258	1,290
202	Xalapa	58	58	116	116	116	116	116	580
203	Xico	52	52	104	104	104	104	104	520
204	Xoxocotla	43	43	86	86	86	86	86	430
205	Yanga	45	45	90	90	90	90	90	450
206	Yecuatla	6	6	12	12	12	12	12	60
207	Zacualpan	17	17	34	34	34	34	34	170
208	Zaragoza	18	18	36	36	36	36	36	180



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

209	Zentla	59	59	118	118	118	118	118	590
210	Zongolica	48	48	96	96	96	96	96	480
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	154	154	308	308	308	308	308	1,540
212	Zozocolco de Hidalgo	0	0	0	0	0	0	0	0
	Almacén 20 de Noviembre	61	61	122	122	122	122	122	610
	TOTALES	13,566	13,566	27,132	27,132	27,132	27,132	27,132	135,660



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

**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-103C80801/002/2023**, 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**

Nota: El presente formato deberá ser reproducido en papel membretado por cada participante, en el modo que estime conveniente, debiendo respetar estrictamente su contenido. La omisión a este requisito será motivo de descalificación.





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatal
Veracruz



ME LLENA DE ORGULLO

2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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-103C80801/002/2023**, 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

Nota: El presente formato deberá ser reproducido en papel membretado por cada participante, en el modo que estime conveniente, debiendo respetar estrictamente su contenido. La omisión a este requisito será motivo de descalificación.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

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.



2023: 200 años de Veracruz de Ignacio de la Llave, cuna del Heroico Colegio Militar
1823-2023

MEMBRETE DEL LICITANTE

ANEXO 5

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-103C80801/002/2023 relativa a la **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS PROGRAMAS "ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS" (ADULTOS Y MENORES) Y "ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS)**

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

RENLÓN	DESCRIPCIÓN	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

Nota: El presente formato deberá ser reproducido en papel membretado por cada participante, en el modo que estime conveniente, debiendo respetar estrictamente su contenido. La omisión a este requisito será motivo de descalificación.



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-103C80801/002/2023**, 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

Nota: El presente formato deberá ser reproducido en papel membretado por cada participante, en el modo que estime conveniente, debiendo respetar estrictamente su contenido. La omisión a este requisito será motivo de descalificación.