



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

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-103C80801/003/2023

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA
"ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS"
(MUJERES Y BEBÉS)**

Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec
Col. Benito Juárez CP 91070
Xalapa, Veracruz, México.
Tel. (228) 842 37 30 / 842 37 37
www.difver.gob.mx



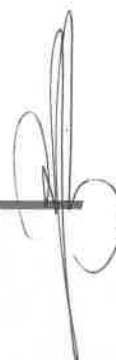
200 AÑOS
VERACRUZ
CUNA DEL HEROICO
COLEGIO MILITAR
1823 - 2023

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-103C80801/003/2023**, relativa a la **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA "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	24 de agosto 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	24, 25, 28, 29 y 30 de agosto 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	05 de septiembre del 2023 11:00 horas	En la sala de juntas de la Dirección Administrativa ubicada en el primer piso del domicilio de la Convocante.
ENTREGA DE MUESTRAS FÍSICAS POR PARTE DEL LICITANTE	07 de septiembre 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	14 de septiembre 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	28 de septiembre 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	02 de octubre 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	03 de octubre del 2023	Personalmente, mediante correo electrónico, o estrados a los Licitantes participantes, y por Oficio al Órgano Interno de Control.
SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	10 de octubre del 2023	En la Dirección Administrativa, ubicada en el segundo piso del domicilio de la Convocante.

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

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



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

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA CONTRATACIÓN

PRIMERA.- El objeto de la presente Licitación lo constituye lo relativo a la **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA "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, se deben sujetar a las características, especificaciones, cantidades y demás condiciones estipuladas en las presentes Bases de Licitación.

TERCERA.- La adjudicación se efectuará por el programa 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.

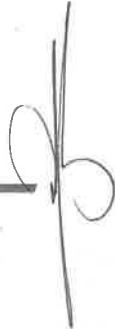
CUARTA.- Las entregas parciales de los productos serán libre a piso en las bodegas de los Sistemas Municipales DIF bajo la supervisión del personal de cada uno de ellos, de acuerdo al **ANEXO 2** "programa de calendarización", dentro de los 30 días hábiles posteriores a la formalización del Pedido correspondiente, 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 el programa 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 Propositiones Técnicas y Económicas hasta el 31 de diciembre del 2023.

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



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

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

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

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

3. REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL

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

DÉCIMA CUARTA.- El Licitante deberá entregar en la Subdirección de Asistencia Alimentaria, ubicada en el domicilio de la Convocante, las muestras físicas de cada uno de los productos que integran el programa alimentario en concurso del **ANEXO 1 (ANEXO TECNICO)** solicitados por el laboratorio, esto es el equivalente a 5 kg de masa drenada o 5



VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatal
Veracruz



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

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 **07 de septiembre del 2023 de 09:00 a 19:00 horas**. Fuera de ese horario no se recibirán muestras de ningún Licitante.

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

Asimismo, la factura por la prueba de laboratorio que emitirá el Sistema DIF Estatal a cada licitante, 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 de acuerdo al Anexo Técnico, nombre de los productos que integran el 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 el Departamento de Licitaciones dependiente de 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



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

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

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 Propositiones 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 **24, 25, 28, 29 y 30 de agosto 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 30 de agosto del 2023.**

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

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 **05 de septiembre del 2023 a las 11:00 horas** en la sala de juntas de la Dirección Administrativa ubicada en la planta baja del domicilio de la Convocante, teléfono 01 (228) 842 37 30, ext. 3315., ante la presencia de la Comisión de la Licitación. A este evento se le invitará al Órgano Interno de Control de este Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia en el Estado de Veracruz.

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

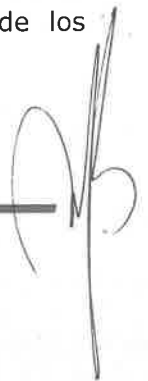
La asistencia a esta Junta será opcional para los participantes, pero los acuerdos que se tomen serán obligatorios para todos.

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.



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

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 Propositiones 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:

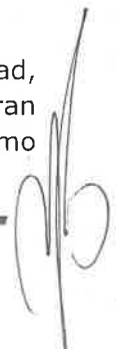
A. Impresas en papel membretado del Licitante, sin que contengan tachaduras o enmendaduras. Las Propositiones deberán ser en idioma español.

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 nombre del programa alimentario, 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



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

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 del programa alimentario, 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 el programa 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-



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

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 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 de enero al 31 de julio 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 de enero al 31 de julio 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 (abril, mayo y junio 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

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

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 del Programa Alimentario, 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 membreada que incluya: producto, presentación,



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

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).

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

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

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 alimentario, 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 el 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.



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

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 Propositiones Técnicas y Económicas, se llevará a cabo el día **14 de septiembre 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 Propositiones Técnicas y Económicas será opcional, por lo que la entrega de las Propositiones podrá realizarse personalmente, o bien, remitirlas a través de servicio postal o mensajería certificada, directamente en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, en el domicilio de la Convocante.

VIGÉSIMA SEXTA.- La Junta de Presentación y Apertura de Propositiones 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 Propositiones 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 dependiente de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, en el domicilio de la Convocante.

VIGÉSIMA OCTAVA.- Iniciada la Junta de Presentación y Apertura de Propositiones Técnicas y Económicas, se pasará lista de asistencia a los Licitantes, quienes procederán a entregar en sobres cerrados sus respectivas Propositiones Técnicas y Económicas. En el caso de que existieran Propositiones 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 Propositiones Técnicas de conformidad al



VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatad
Veracruz



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

orden de registro de los Licitantes, dando lectura a la parte sustantiva de las Propositiones Técnicas.

VIGÉSIMA NOVENA.- Las Propositiones 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 Propositiones 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 Propositiones 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 Propositiones Económicas de los Licitantes cuyas Propositiones Técnicas hayan sido aceptadas, procediéndose a dar lectura al subtotal, IVA y total ofertado del programa alimentario en concurso, así mismo se mencionarán las condiciones de contratación.

TRIGÉSIMA SEGUNDA.- Las Propositiones 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 Propositiones 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 Propositiones 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 Propositiones 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



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

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 Propositiones Técnicas y Económicas.

9. DE LA DICTAMINACIÓN DEL PROCESO DE LA LICITACIÓN

TRIGÉSIMA CUARTA.- Una vez concluida la Junta de Presentación y Apertura de Propositiones Técnicas y Económicas, se turnarán las Propositiones Técnicas al área usuaria, a efecto de que proceda a la evaluación cualitativa de las Propositiones 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 Propositiones 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.

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 Propositiones 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 **02 de octubre 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



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

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 Propositiones presentadas por los concursantes podrá ser negociada.

10. DESCALIFICACIÓN DE PARTICIPANTES

CUADRAGÉSIMA.- Se descalificará a los Licitantes que incurran en los siguientes supuestos:

- a) Que presenten u ofrezcan información falsa o documentación alterada.
- b) Realicen prácticas desleales que afecten los intereses legales de la Convocante.
- c) Incumplan con cualquiera de los requisitos establecidos en las Bases de Licitación y sus Anexos.
- d) Cuando se compruebe que algún Licitante ha acordado con otro u otros elevar los precios de los bienes.

En el caso de incurrir en las hipótesis de los incisos a) y b) adicionalmente se hará acreedor a las sanciones que señala la base Quincuagésima Cuarta, y el artículo 73 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

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

11. NOTIFICACIÓN DEL FALLO

CUADRAGÉSIMA PRIMERA.- El Fallo que derive del Dictamen Técnico-Económico se notificará por escrito y con acuse de recibido, a través de correo certificado, o cualquier otro medio electrónico, el día **03 de octubre del 2023**. En caso de optarse por algún medio electrónico, la notificación se efectuará a la dirección que para tal efecto cada Licitante haya





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

señalado dentro de su Proposición Técnica, conforme a la base Vigésima Tercera, inciso D, fracción XXIII.

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

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

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

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

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

12. SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

CUADRAGÉSIMA QUINTA.- El o los Licitantes que resulten adjudicados en la Licitación, por su propio derecho o a través de representante legal, deberá comparecer el día **10 de octubre 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.





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatel
Veracruz



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

- b) Original (para cotejo) y copia simple del testimonio que acredite la personalidad del representante.
- c) Constancia de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales por contribuciones estatales, emitida por la Dirección General de Recaudación de la SEFIPLAN sin adeudo; y la Opinión de Cumplimiento de Obligaciones Fiscales, respecto a impuestos federales, emitida por el Servicio de Administración Tributaria (SAT), en sentido positivo; ambos documentos deberán contener como máximo 30 días de haber sido expedidos.
- d) Original (para cotejo) y copia simple de una Identificación Oficial vigente con fotografía.
- e) Constancia de Situación Fiscal actualizada emitida por el Servicio de Administración Tributaria.

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

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

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





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

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

(Institución de fianzas)

DENOMINACIÓN SOCIAL:

DOMICILIO: (Anotar domicilio).

AUTORIZACIÓN DEL GOBIERNO FEDERAL PARA OPERAR: (Número de oficio y fecha).

(Datos de la póliza)

NÚMERO: (Número asignado por la institución de fianzas)

MONTO AFIANZADO: (Con letra y número, sin incluir el I.V.A.)

MONEDA: _____

FECHA DE EXPEDICIÓN: _____

BENEFICIARIO: La Secretaría de Finanzas y Planeación del Gobierno del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

R.F.C.: SFP000520C28

DOMICILIO: Avenida Xalapa número 301, Colonia Unidad del Bosque Pensiones, C.P. 91017, Xalapa, Veracruz de Ignacio de la Llave.

CORREO ELECTRÓNICO BENEFICIARIO: fianzas_spafpa@veracruz.gob.mx (como medio electrónico por el cual se pueda enviar la fianza).

CONTRATANTE: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

CORREO ELECTRÓNICO DE LA CONTRATANTE: licitacionesdif@veracruz.gob.mx (Como medio electrónico por el cual se pueda enviar la fianza).





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatral
Veracruz



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

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

Si es divisible, aplicará el siguiente texto: La obligación garantizada será divisible, por lo que, en caso de presentarse algún incumplimiento, se hará efectiva solo en la proporción correspondiente al incumplimiento de la obligación principal.

Si es indivisible, aplicará el siguiente texto: La obligación garantizada será indivisible y en caso de presentarse algún incumplimiento, se hará efectiva por el monto total de las obligaciones garantizadas.

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

La institución de fianzas, a través de la presente póliza, expresamente acepta la obligación de garantizar y reconocer: **a)** En su forma y términos todas y cada una de las obligaciones establecidas a cargo del fiado con motivo del respectivo acto o contrato y convenios modificatorios respectivos; **b)** Las penas convencionales y demás accesorios legales en los propios términos pactados en acto o contrato o establecidos en las disposiciones legales aplicables; **c)** Realizar el pago de la cantidad requerida y, en su caso, incluir la indemnización por mora que proceda de conformidad con el artículo 283 de la Ley de Instituciones; lo anterior, aun cuando la obligación se encuentre subyúdice, 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





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatal
Veracruz



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

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 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





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

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



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

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 Propositiones, 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

QUINGUAGÉSIMA QUINTA.- La Contratante podrá rescindir administrativamente el Contrato en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del Proveedor, así como



VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatad
Veracruz



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

revocarlo anticipadamente cuando concurren razones de interés público conforme al artículo 80 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

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

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

17. RECURSO DE REVOCACIÓN

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

18. MODIFICACIÓN DE LAS BASES

QUINCUAGÉSIMA NOVENA.- La Comisión de Licitación podrá modificar el contenido de estas Bases en la Junta de Aclaraciones, y estas pasarán a formar parte de las mismas, quedando bajo responsabilidad de los Licitantes obtener el Acta que contiene las modificaciones conforme a lo establecido en la base Vigésima Segunda.

ATENTAMENTE

XALAPA-ENRIQUEZ, VERACRUZ, A 24 DE AGOSTO 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**



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

MEMBRETE DEL LICITANTE

ANEXO 1 (ANEXO TÉCNICO)

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-103C80801/003/2023 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA "ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS)

ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS (MUJERES)					
No.	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	U.M.	CONCEPTO	MARCA
1	95,000	Bolsa	1 kg	Leche entera en polvo	
2	95,000	Bolsa	400 g	Avena en hojuelas	
3	95,000	Botella	1 L	Aceite vegetal comestible puro de canola	
4	95,000	Bolsa	250 g	Amaranto	
5	95,000	Bolsa	1 kg	Frijol negro	
6	95,000	Paquete	1 kg	Harina de maíz nixtamalizado	
7	95,000	Paquete	1 kg	Harina integral de avena con amaranto fortificado	
8	95,000	Bolsa	1 kg	Lenteja en grano	
9	95,000	Bolsa	200 g	Sopa de pasta integral (fideo)	
10	95,000	Paquete	240/200 g	Carne de Res deshebrada	
11	95,000	Lata	425/300 g	Sardina en Salsa de Tomate	
12	95,000	Bolsa	800/500 g	Mezcla de verduras verdes (ejote y nopal)	
13	95,000	Bolsa	800/500 g	Verdura (Zanahoria)	
14	95,000	Pza.	1	Caja: medidas 40.0 X34.0X28.0 cm; pliego 155.1X65.2 cm; armado pegado; resistencia 42 ECT (BC)	



VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatad
Veracruz



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

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 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

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

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS QUE COMPONEN EL PROGRAMA 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.

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, 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

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

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 desprenderse 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

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

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 CICOPLAFAST 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:



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

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

	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



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

	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.	

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 higuerrilla 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.





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

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Máximo
Contenido neto	1 litro
Ácidos grasos libres (como ácido oleico), %.	0.05
Humedad y materia volátil %.	0.05
Índice de peróxido.	1.0 meq/kg
Color Lovibond.	25 A - 2.5R
Impurezas insolubles %.	0.02
Ácidos grasos trans %.	3.5
Grasas totales %	100
Grasas saturadas %	7.2 ± 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 (%)
Tocóferoles	0.03
Galato de propilo (GP)	0.01
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02



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

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 inócuo, 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,

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

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 desprenderse 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



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

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

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

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

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

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

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



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

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 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.

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

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.

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

Aspecto	Granos redondos pequeños y blandos de apariencia uniforme, exentos de plagas y daños causados por ellas.
Textura	Firme y seca al tacto.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Grado de Calidad Categoría I	
	Mínimo	Máximo
Contenido neto		250 g
Energía (Kcal)		400
Humedad (%)	0.1	2.8
Grano reventado (% de retención en criba16)	96	100
Grano quemado (%)	Ausente	
Grano negro (%)	-	0.5
Partículas metálicas (%)	Ausente	
Material ferroso (%)	-	0.05
Cenizas (%)	2.0	2.9
Densidad (kg/hL)	-	14.3
Índice de peróxidos (meq de peróxidos/kg)	-	7.0
Proteína (%)	14.0	-
Extracto etéreo (%)	8.0	-
Fibra dietética (%)	6.0	-
Fibra cruda (%)	2.0	5.4
Carbohidratos (%)	-	72.3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Especificaciones	Límite Máximo
Mesofílicos aerobios	5 000 UFC/g
Hongos y levaduras	100 UFC/g
Coliformes totales	30 UFC/g
<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

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

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 despégarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO



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

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 250 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

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

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

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

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

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no sólo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las

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

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

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

	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</i> spp.): producción, mejoramiento genético y utilización. Oficina Regional de Producción Vegetal, FAO.
NMX-FF-116-SCFI-2010	Productos Agrícolas Destinados para Consumo Humano – Grano Reventado De Amaranto (<i>Amaranthus</i> spp.) Para Uso y Consumo Humano – Especificaciones y Métodos de Ensayo.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

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.



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	Característico de las variedades de frijol negro sano, seco y limpio.
Aspecto	Granos sanos, del mismo tamaño y forma, de acuerdo a la variedad comercial. Sin presencia de evidencia de plaga.
Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

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

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL GRANO

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

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

CALIDAD DEL GRANO

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

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

MATERIA EXTRAÑA

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

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

ADITIVOS

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

MUESTREO

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

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO



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

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 impresor: 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 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

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.



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

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.

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 %

Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec
Col. Benito Juárez CP 91070
Xalapa, Veracruz, México.
Tel. (228) 842 37 30 / 842 37 37
www.difver.gob.mx



200
VERACRUZ
CUNA DEL HEROICO
COLEGIO MILITAR
1823 - 2023

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

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

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

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.



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.



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 CICOPLAFAST 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:

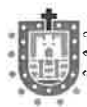
PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia / Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	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.
-------------------	---



VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatral
Veracruz



ME LLENA DE ORGULLLO

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

	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

Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec
Col. Benito Juárez CP 91070
Xalapa, Veracruz, México.
Tel. (228) 842 37 30 / 842 37 37
www.difver.gob.mx



200 AÑOS
VERACRUZ
CUNA DEL HEROICO
COLEGIO MILITAR
1823 - 2023

[Handwritten signature]

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

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 FÍSICOQUÍMICAS

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

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

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

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

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



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

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.

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.

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

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

LENTEJA EN GRANO 1 kg

DESCRIPCIÓN

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

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

COMPOSICIÓN

Lenteja en grano.

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Olor	Característico del producto, sano, seco y limpio. Libre de olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o de cualquier otro olor extraño.
Color	El grano es de color uniforme, verdoso o café claro amarillento, característico de la variedad de la semilla sana, seca y limpia.
Sabor	Característico del producto, posterior al cocimiento libre de sabores 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.



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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

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

CALIDAD DEL GRANO

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

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL GRANO

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

MATERIA EXTRAÑA

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS





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

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



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

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 desprenderse 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.



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 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.



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

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-SCFI-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

Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec
Col. Benito Juárez CP 91070
Xalapa, Veracruz, México.
Tel. (228) 842 37 30 / 842 37 37
www.difver.gob.mx



200 Años
VERACRUZ
CUNA DEL HEROICO
COLEGIO MILITAR
1823 - 2023

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

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

COMPOSICIÓN

Sémola de trigo integral.

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

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

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

MATERIA EXTRAÑA

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

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



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

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 desprenderse 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.

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

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



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

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.	



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.

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 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.

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

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

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

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



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

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.



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

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 CICOPALFEST 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	Colór, 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.





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

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

Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec
Col. Benito Juárez CP 91070
Xalapa, Veracruz, México.
Tel. (228) 842 37 30 / 842 37 37
www.difver.gob.mx



200 AÑOS
VERACRUZ
CUNA DEL HEROICO
COLEGIO MILITAR
1823 - 2023

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

Grasa saturada (%)	-	8.0
Colesterol (mg en 100 g)	-	60.0
Sodio (en 100 g)	-	299 mg
Cenizas %		4
Humedad %	65	80

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

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

MATERIA EXTRAÑA

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

ADITIVOS

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Los productos cárnicos procesados deben cumplir con las siguientes especificaciones:

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

MUESTREO

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

VIDA DE ANAQUEL



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

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 desprenderse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.





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

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.



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 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 sometidos 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



VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatad
Veracruz



ME LLENA DE ORGULLLO

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

	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 bebidasno 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 ysuplementos 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

Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec
Col. Benito Juárez CP 91070
Xalapa, Veracruz, México.
Tel. (228) 842 37 30 / 842 37 37
www.difver.gob.mx



200 AÑOS
VERACRUZ
CUNA DEL HEROICO
COLEGIO MILITAR
1823 - 2023



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

	descomposición química o microbiológica.
Textura	Firme, característica propia del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

MATERIA EXTRAÑA

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

ADITIVOS

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos	Límites Máximos (mg/kg)
Metilmercurio	0.5
Plomo	1.0
Estaño*	100
Cadmio	0.5
Histamina	100

*Solo para enlatado

MUESTREO

Para el muestreo y verificación de las especificaciones químicas, físicas y microbiológicas del producto, se deben aplicar las normas que se indican en el punto de referencias, debiendo



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.

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

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 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.





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-242-SSA1-2009	Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados.
-------------------	---



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

	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.	

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



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 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
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

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

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

ADITIVOS

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

MUESTREO

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

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE



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

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 desprenderse 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.



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:

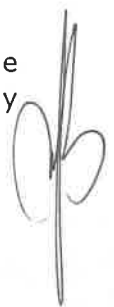
- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.
- Guía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





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

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*





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

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.



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

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.





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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

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

EMBALAJE

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

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

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





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatral
Veracruz



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

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.



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

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

Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec
Col. Benito Juárez CP 91070
Xalapa, Veracruz, México.
Tel. (228) 842 37 30 / 842 37 37
www.difver.gob.mx



200 AÑOS
VERACRUZ
CUNA DEL HEROICO
COLEGIO MILITAR
1823 - 2023

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

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

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

COMPOSICIÓN

Leche entera en polvo con vitaminas A y D.

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

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico blanco a ligeramente crema.
Olor	Característico a lácteo, agradable, libre de olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico a lácteo, agradable, dulce, libre de sabores extraños 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



VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatad
Veracruz



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

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

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
----------	---------





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

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





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

empaquete 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 desprenderse 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



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

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 CICOPLAST 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

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

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.
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	



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

alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario, Vigente.

Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec
Col. Benito Juárez CP 91070
Xalapa, Veracruz, México.
Tel. (228) 842 37 30 / 842 37 37
www.difver.gob.mx



200 AÑOS
VERACRUZ
CUNA DEL HEROICO
COLEGIO MILITAR
1823 - 2023

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

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	1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Imagen oficial del plato del bien comer. 6. *Según la NOM-043-SSA2-2012 Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. 7. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 8. Recomendación saludable. 9. Recomendación de almacenaje y conservación.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio
Número de lote y fecha de caducidad	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio y en embalaje.
Logotipo	1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Declaración nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.



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

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.

Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec
Col. Benito Juárez CP 91070
Xalapa, Veracruz, México.
Tel. (228) 842 37 30 / 842 37 37
www.difver.gob.mx



200 AÑOS
VERACRUZ
CUNA DEL HEROICO
COLEGIO MILITAR
1823 - 2023

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 EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS)

MUJERES

No.	Municipio	Fecha de entrega:		1a	2a.	3a	4a.	Total
		Beneficiarios	Paquetes de insumos mensual	Entrega	Entrega	Entrega	Entrega	
1	Acajete	39	39	78	78	78	78	312
2	Acatlán	40	40	80	80	80	80	320
3	Acayucan	33	33	66	66	66	66	264
4	Actopan	18	18	36	36	36	36	144
5	Acuña	31	31	62	62	62	62	248
6	Acultzingo	30	30	60	60	60	60	240
7	Agua Dulce	0	0	0	0	0	0	0
8	Alpatláhuac	36	36	72	72	72	72	288
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	71	71	142	142	142	142	568
10	Altotonga	20	20	40	40	40	40	160
11	Alvarado	23	23	46	46	46	46	184
12	Amatitlán	27	27	54	54	54	54	216
13	Amatitlán de los Reyes	57	57	114	114	114	114	456
14	Angel R. Cabada	39	39	78	78	78	78	312
15	La Antigua	55	55	110	110	110	110	440
16	Apazapan	0	0	0	0	0	0	0
17	Aquila	17	17	34	34	34	34	136
18	Astacinga	50	50	100	100	100	100	400
19	Atlahuilco	5	5	10	10	10	10	40
20	Atoyac	171	171	342	342	342	342	1,368
21	Atzacan	64	64	128	128	128	128	512
22	Atzacán	20	20	40	40	40	40	160
23	Ayahualulco	82	82	164	164	164	164	656
24	Banderilla	79	79	158	158	158	158	632
25	Benito Juárez	17	17	34	34	34	34	136
26	Boca del Río	60	60	120	120	120	120	480
27	Calchahuaco	113	113	226	226	226	226	904

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

28	Camarón de Tejada	0	0	0	0	0	0	0
29	Camerino Z. Mendoza	105	105	210	210	210	210	840
30	Carlos A. Carrillo	8	8	16	16	16	16	64
31	Carrillo Puerto	79	79	158	158	158	158	632
32	Castillo de Teayo	48	48	96	96	96	96	384
33	Catemaco	57	57	114	114	114	114	456
34	Cazones de Herrera	104	104	208	208	208	208	832
35	Cerro Azul	44	44	88	88	88	88	352
36	Chacaltianguis	127	127	254	254	254	254	1,016
37	Chalma	38	38	76	76	76	76	304
38	Chiconamel	24	24	48	48	48	48	192
39	Chiconquiaco	322	322	644	644	644	644	2,576
40	Chicontepec	27	27	54	54	54	54	216
41	Chinameca	25	25	50	50	50	50	200
42	Chinampa de Gorostiza	52	52	104	104	104	104	416
43	Las Choapas	0	0	0	0	0	0	0
44	Chocamán	40	40	80	80	80	80	320
45	Chontla	10	10	20	20	20	20	80
46	Chumatlán	49	49	98	98	98	98	392
47	Citlaltépetl	34	34	68	68	68	68	272
48	Coacoatzintla	128	128	256	256	256	256	1,024
49	Coahuatlán	20	20	40	40	40	40	160
50	Coatepec	15	15	30	30	30	30	120
51	Coatzacoalcos	0	0	0	0	0	0	0
52	Coatzintla	0	0	0	0	0	0	0
53	Coetzala	10	10	20	20	20	20	80
54	Colipa	10	10	20	20	20	20	80
55	Comapa	62	62	124	124	124	124	496
56	Córdoba	200	200	400	400	400	400	1,600
57	Carpio	39	39	78	78	78	78	312
58	Cosautlán de Carvajal	0	0	0	0	0	0	0
59	Coscomatepec	108	108	216	216	216	216	864
60	Cosoleacaque	17	17	34	34	34	34	136
61	Cotaxtla	74	74	148	148	148	148	592
62	Coxquihui	37	37	74	74	74	74	296
63	Coyutla	170	170	340	340	340	340	1,360
64	Cuichapa	0	0	0	0	0	0	0
65	Cuitláhuac	95	95	190	190	190	190	760
66	Emiliano Zapata	52	52	104	104	104	104	416
67	Espinal	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

68	Filomeno Mata	0	0	0	0	0	0	0
69	Fortín	40	40	80	80	80	80	320
70	Gutiérrez Zamora	36	36	72	72	72	72	288
71	Hidalgotitlán	0	0	0	0	0	0	0
72	El Higo	139	139	278	278	278	278	1,112
73	Huatusco	108	108	216	216	216	216	864
74	Huayacocotla	86	86	172	172	172	172	688
75	Hueyapan de Ocampo	29	29	58	58	58	58	232
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	20	20	40	40	40	40	160
77	Ignacio de la Llave	44	44	88	88	88	88	352
78	Ilamatlán	13	13	26	26	26	26	104
79	Isla	139	139	278	278	278	278	1,112
80	Ixcatepec	18	18	36	36	36	36	144
81	Ixhuacán de los Reyes	64	64	128	128	128	128	512
82	Ixhuatlán de Madero	83	83	166	166	166	166	664
83	Ixhuatlán del Café	20	20	40	40	40	40	160
84	Ixhuatlán del Sureste	0	0	0	0	0	0	0
85	Ixhuatlancillo	30	30	60	60	60	60	240
86	Ixmatalhuacan	12	12	24	24	24	24	96
87	Ixtaczoquitlán	163	163	326	326	326	326	1,304
88	Jalacingo	68	68	136	136	136	136	544
89	Jalcomulco	15	15	30	30	30	30	120
90	Jáltipan	0	0	0	0	0	0	0
91	Jamapa	35	35	70	70	70	70	280
92	Jesús Carranza	0	0	0	0	0	0	0
93	Jilotepec	19	19	38	38	38	38	152
94	José Azueta	69	69	138	138	138	138	552
95	Juan Rodríguez Clara	65	65	130	130	130	130	520
96	Juchique de Ferrer	119	119	238	238	238	238	952
97	Landero y Coss	4	4	8	8	8	8	32
98	Lerdo de Tejada	9	9	18	18	18	18	72
99	Magdalena	40	40	80	80	80	80	320
100	Maltrata	34	34	68	68	68	68	272
101	Manlio Fabio Altamirano	49	49	98	98	98	98	392
102	Mariano Escobedo	88	88	176	176	176	176	704
103	Martínez de la Torre	117	117	234	234	234	234	936
104	Mecatlán	0	0	0	0	0	0	0



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

105	Mecayapan	26	26	52	52	52	52	208
106	Medellín	30	30	60	60	60	60	240
107	Miahuatlán	103	103	206	206	206	206	824
108	Las Minas	71	71	142	142	142	142	568
109	Minatitlán	33	33	66	66	66	66	264
110	Misantla	246	246	492	492	492	492	1,968
111	Mixtla de Altamirano	54	54	108	108	108	108	432
112	Moloacán	109	109	218	218	218	218	872
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	49	49	98	98	98	98	392
114	Naolinco	0	0	0	0	0	0	0
115	Naranjal	30	30	60	60	60	60	240
116	Naranjos Amatlán	73	73	146	146	146	146	584
117	Nautla	46	46	92	92	92	92	368
118	Nogales	85	85	170	170	170	170	680
119	Oluta	34	34	68	68	68	68	272
120	Omealca	94	94	188	188	188	188	752
121	Orizaba	52	52	104	104	104	104	416
122	Otatitlán	25	25	50	50	50	50	200
123	Oteapan	67	67	134	134	134	134	536
124	Ozuluama de Mascareñas	72	72	144	144	144	144	576
125	Pajapan	59	59	118	118	118	118	472
126	Pánuco	56	56	112	112	112	112	448
127	Papantla	100	100	200	200	200	200	800
128	Paso de Ovejas	90	90	180	180	180	180	720
129	Paso del Macho	86	86	172	172	172	172	688
130	La Perla	30	30	60	60	60	60	240





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

30								
1	Perote	90	90	180	180	180	180	720
31								
1	Platón Sánchez	167	167	334	334	334	334	1,336
32								
1	Playa Vicente	13	13	26	26	26	26	104
33								
1	Poza Rica de Hidalgo	73	73	146	146	146	146	584
34								
1	Pueblo Viejo	58	58	116	116	116	116	464
35								
1	Puente Nacional	12	12	24	24	24	24	96
36								
1	Rafael Delgado	86	86	172	172	172	172	688
37								
1	Rafael Lucio	53	53	106	106	106	106	424
38								
1	Los Reyes	81	81	162	162	162	162	648
39								
1	Río Blanco	4	4	8	8	8	8	32
40								
1	Salta Barranca	20	20	40	40	40	40	160
41								
1	San Andrés Tenejapa	30	30	60	60	60	60	240
42								
1	San Andrés Tuxtla	542	542	1,084	1,084	1,084	1,084	4,336
43								
1	San Juan Evangelista	0	0	0	0	0	0	0
44								
1	San Rafael	108	108	216	216	216	216	864
45								
1	Santiago Sochiapan	27	27	54	54	54	54	216
46								
1	Santiago Tuxtla	53	53	106	106	106	106	424
47								
1	Sayula de Alemán	0	0	0	0	0	0	0
48								
1	Sochiapa	56	56	112	112	112	112	448
49								
1	Soconusco	36	36	72	72	72	72	288
50								
1	Soledad Atzompa	20	20	40	40	40	40	160
51								
1	Soledad de Doblado	23	23	46	46	46	46	184
52								
1	Soteapan	61	61	122	122	122	122	488
53								
1	Tamalín	54	54	108	108	108	108	432
54								





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatral
Veracruz



ME LLENA DE ORGULLLO

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

1 55	Tamiahua	56	56	112	112	112	112	448
1 56	Tampico Alto	25	25	50	50	50	50	200
1 57	Tancoco	29	29	58	58	58	58	232
1 58	Tantima	81	81	162	162	162	162	648
1 59	Tantoyuca	118	118	236	236	236	236	944
1 60	Tatahuicapan de Juárez	47	47	94	94	94	94	376
1 61	Tatatila	20	20	40	40	40	40	160
1 62	Tecolutla	22	22	44	44	44	44	176
1 63	Tehuipango	297	297	594	594	594	594	2,376
1 64	Álamo Temapache	81	81	162	162	162	162	648
1 65	Tempoal	97	97	194	194	194	194	776
1 66	Tenampa	70	70	140	140	140	140	560
1 67	Tenochtitlán	33	33	66	66	66	66	264
1 68	Teocelo	22	22	44	44	44	44	176
1 69	Tepatlixco	45	45	90	90	90	90	360
1 70	Tepetlán	4	4	8	8	8	8	32
1 71	Tepetzintla	126	126	252	252	252	252	1,008
1 72	Tequila	201	201	402	402	402	402	1,608
1 73	Texcatepec	16	16	32	32	32	32	128
1 74	Texhuacán	32	32	64	64	64	64	256
1 75	Texistepec	53	53	106	106	106	106	424
1 76	Tezonapa	0	0	0	0	0	0	0
1 77	Tierra Blanca	147	147	294	294	294	294	1,176
1 78	Tihuatlán	117	117	234	234	234	234	936
1	Tlachichilco	22	22	44	44	44	44	176

Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec
Col. Benito Juárez CP 91070
Xalapa, Veracruz, México.
Tel. (228) 842 37 30 / 842 37 37
www.difver.gob.mx



200 AÑOS
VERACRUZ
CUNA DEL HEROICO
COLEGIO MILITAR
1823 - 2023



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

79								
1	Tlacojalpan	20	20	40	40	40	40	160
80								
1	Tlacolulan	60	60	120	120	120	120	480
81								
1	Tlacotalpan	0	0	0	0	0	0	0
82								
1	Tlacotepec de Mejía	0	0	0	0	0	0	0
83								
1	Tlalixcoyan	95	95	190	190	190	190	760
84								
1	Tlalnelhuayocan	1	1	2	2	2	2	8
85								
1	Tlaltetela	80	80	160	160	160	160	640
86								
1	Tlapacoyan	52	52	104	104	104	104	416
87								
1	Tlaquilpa	0	0	0	0	0	0	0
88								
1	Tlilapan	0	0	0	0	0	0	0
89								
1	Tomatlán	16	16	32	32	32	32	128
90								
1	Tonayán	65	65	130	130	130	130	520
91								
1	Totutla	97	97	194	194	194	194	776
92								
1	Tres Valles	54	54	108	108	108		324
93								
1	Tuxpan	156	156	312	312	312		936
94								
1	Tuxtilla	116	116	232	232	232		696
95								
1	Ursulo Galván	22	22	44	44	44		132
96								
1	Uxpanapa	124	124	248	248	248		744
97								
1	Vega de Alatorre	118	118	236	236	236		708
98								
1	Veracruz	308	308	616	616	616		1,848
99								
2	Las Vigas de Ramírez	32	32	64	64	64		192
00								
2	Villa Aldama	0	0	0	0	0		0
01								
2	Xalapa	188	188	376	376	376		1,128
02								
2	Xico	34	34	68	68	68		204
03								



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

2 04	Xoxocotla	13	13	26	26	26		78
2 05	Yanga	30	30	60	60	60		180
2 06	Yecuatla	35	35	70	70	70		210
2 07	Zacualpan	3	3	6	6	6		18
2 08	Zaragoza	20	20	40	40	40		120
2 09	Zentla	1	1	2	2	2		6
2 10	Zongolica	16	16	32	32	32		96
2 11	Zontecomatlán de López y Fuentes	47	47	94	94	94		282
2 12	Zozocolco de Hidalgo	65	65	130	130	130		390
	Almacén 20 de Noviembre	0	0	0	0	0	20	20
	TOTALES	12,218	12,218	24,436	24,436	24,436	21,692	95,000

BEBÉS

No.	Municipio	Fecha de entrega:		1a	2a.	3a	4a.	Total
		Beneficiarios	Paquetes de insumos mensual	Entrega	Entrega	Entrega	Entrega	
1	Acajete	51	51	153	153	102	102	510
2	Acatlán	13	13	39	39	26	26	130
3	Acayucan	72	72	216	216	144	144	720
4	Actopan	0	0	0	0	0	0	0
5	Acuña	8	8	24	24	16	16	80
6	Acultzingo	120	120	360	360	240	240	1,200
7	Agua Dulce	300	300	900	900	600	600	3,000
8	Alpatláhuac	14	14	42	42	28	28	140
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	12	12	36	36	24	24	120
10	Altotonga	68	68	204	204	136	136	680
11	Alvarado	60	60	180	180	120	120	600
12	Amatitlán	10	10	30	30	20	20	100
13	Amatlán de los Reyes	70	70	210	210	140	140	700
14	Ángel R. Cabada	58	58	174	174	116	116	580
15	La Antigua	145	145	435	435	290	290	1,450



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

16	Apazapan	10	10	30	30	20	20	100
17	Aguila	3	3	9	9	6	6	30
18	Astacinga	200	200	600	600	400	400	2,000
19	Atlahuilco	7	7	21	21	14	14	70
20	Atoyac	157	157	471	471	314	314	1,570
21	Atzacan	136	136	408	408	272	272	1,360
22	Atzalan	70	70	210	210	140	140	700
23	Ayahualulco	5	5	15	15	10	10	50
24	Banderilla	133	133	399	399	266	266	1,330
25	Benito Juárez	51	51	153	153	102	102	510
26	Boca del Río	70	70	210	210	140	140	700
27	Calcahualco	247	247	741	741	494	494	2,470
28	Camarón de Tejeda	61	61	183	183	122	122	610
29	Camerino Z. Mendoza	205	205	615	615	410	410	2,050
30	Carlos A. Carrillo	0	0	0	0	0	0	0
31	Carrillo Puerto	121	121	363	363	242	242	1,210
32	Castillo de Teayo	22	22	66	66	44	44	220
33	Catemaco	3	3	9	9	6	6	30
34	Cazones de Herrera	103	103	309	309	206	206	1,030
35	Cerro Azul	46	46	138	138	92	92	460
36	Chacaltianguis	23	23	69	69	46	46	230
37	Chalma	65	65	195	195	130	130	650
38	Chiconamel	28	28	84	84	56	56	280
39	Chiconquiaco	0	0	0	0	0	0	0
40	Chicontepec	29	29	87	87	58	58	290
41	Chinameca	9	9	27	27	18	18	90
42	Chinampa de Gorostiza	77	77	231	231	154	154	770
43	Las Choapas	58	58	174	174	116	116	580
44	Chocamán	91	91	273	273	182	182	910
45	Chontla	70	70	210	210	140	140	700
46	Chumatlán	55	55	165	165	110	110	550
47	Citlaltépetl	76	76	228	228	152	152	760
48	Coacoatzintla	0	0	0	0	0	0	0
49	Coahuilán	0	0	0	0	0	0	0
50	Coatepec	121	121	363	363	242	242	1,210
51	Coatzacoalcos	0	0	0	0	0	0	0
52	Coatzintla	120	120	360	360	240	240	1,200
53	Coetzala	24	24	72	72	48	48	240
54	Colipa	49	49	147	147	98	98	490
55	Comapa	58	58	174	174	116	116	580

Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec
Col. Benito Juárez CP 91070
Xalapa, Veracruz, México.
Tel. (228) 842 37 30 / 842 37 37
www.difver.gob.mx



200 AÑOS
VERACRUZ
CUNA DEL HEROICO
COLEGIO MILITAR
1823 - 2023



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

56	Córdoba	200	200	600	600	400	400	2,000
57	Carpio	0	0	0	0	0	0	0
58	Cosautlán de Carvajal	32	32	96	96	64	64	320
59	Coscomatepec	455	455	1,365	1365	910	910	4,550
60	Cosoleacaque	1	1	3	3	2	2	10
61	Cotaxtla	47	47	141	141	94	94	470
62	Coxquihui	1	1	3	3	2	2	10
63	Coyutla	0	0	0	0	0	0	0
64	Cuichapa	80	80	240	240	160	160	800
65	Cuicláhuac	90	90	270	270	180	180	900
66	Emiliano Zapata	35	35	105	105	70	70	350
67	Espinal	0	0	0	0	0	0	0
68	Filomeno Mata	0	0	0	0	0	0	0
69	Fortín	87	87	261	261	174	174	870
70	Gutiérrez Zamora	44	44	132	132	88	88	440
71	Hidalgotitlán	130	130	390	390	260	260	1,300
72	El Higo	67	67	201	201	134	134	670
73	Huatusco	148	148	444	444	296	296	1,480
74	Huayacocotla	52	52	156	156	104	104	520
75	Hueyapan de Ocampo	0	0	0	0	0	0	0
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	40	40	120	120	80	80	400
77	Ignacio de la Llave	96	96	288	288	192	192	960
78	Ilamatlán	48	48	144	144	96	96	480
79	Isla	61	61	183	183	122	122	610
80	Ixcatepec	74	74	222	222	148	148	740
81	Ixhuacán de los Reyes	32	32	96	96	64	64	320
82	Ixhuatlán de Madero	57	57	171	171	114	114	570
83	Ixhuatlán del Café	115	115	345	345	230	230	1,150
84	Ixhuatlán del Sureste	90	90	270	270	180	180	900
85	Ixhuatlancillo	36	36	108	108	72	72	360
86	Ixmatlahuacan	28	28	84	84	56	56	280
87	Ixtaczoquitlán	87	87	261	261	174	174	870
88	Jalacingo	10	10	30	30	20	20	100
89	Jalcomulco	0	0	0	0	0	0	0
90	Jáltipan	0	0	0	0	0	0	0
91	Jamapa	35	35	105	105	70	70	350
92	Jesús Carranza	150	150	450	450	300	300	1,500
93	Jilotepec	0	0	0	0	0	0	0
94	José Azueta	73	73	219	219	146	146	730

Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec
Col. Benito Juárez CP 91070
Xalapa, Veracruz, México.
Tel. (228) 842 37 30 / 842 37 37
www.difver.gob.mx



200 AÑOS
VERACRUZ
CUNA DEL HEROICO
COLEGIO MILITAR
1823 - 2023

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

95	Juan Rodríguez Clara	18	18	54	54	36	36	180
96	Juchique de Ferrer	3	3	9	9	6	6	30
97	Landero y Coss	5	5	15	15	10	10	50
98	Lerdo de Tejada	14	14	42	42	28	28	140
99	Magdalena	73	73	219	219	146	146	730
100	Maltrata	67	67	201	201	134	134	670
101	Manlio Fabio Altamirano	41	41	123	123	82	82	410
102	Mariano Escobedo	1	1	3	3	2	2	10
103	Martínez de la Torre	103	103	309	309	206	206	1,030
104	Mecatlán	100	100	300	300	200	200	1,000
105	Mecayapan	74	74	222	222	148	148	740
106	Medellín	0	0	0	0	0	0	0
107	Miahuatlán	24	24	72	72	48	48	240
108	Las Minas	43	43	129	129	86	86	430
109	Minatitlán	62	62	186	186	124	124	620
110	Misantla	117	117	351	351	234	234	1,170
111	Mixtla de Altamirano	80	80	240	240	160	160	800
112	Moloacán	8	8	24	24	16	16	80
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	31	31	93	93	62	62	310
114	Naolinco	109	109	327	327	218	218	1,090
115	Naranja	60	60	180	180	120	120	600
116	Naranjos Amatlán	107	107	321	321	214	214	1,070
117	Nautla	48	48	144	144	96	96	480
118	Nogales	115	115	345	345	230	230	1,150
119	Oluta	69	69	207	207	138	138	690
120	Omealca	106	106	318	318	212	212	1,060
121	Orizaba	101	101	303	303	202	202	1,010
122	Otatitlán	14	14	42	42	28	28	140
123	Oteapan	0	0	0	0	0	0	0

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

1 24	Ozuluama de Mascareñas	161	161	483	483	322	322	1,610
1 25	Pajapan	94	94	282	282	188	188	940
1 26	Pánuco	23	23	69	69	46	46	230
1 27	Papantla	0	0	0	0	0	0	0
1 28	Paso de Ovejas	17	17	51	51	34	34	170
1 29	Paso del Macho	50	50	150	150	100	100	500
1 30	La Perla	69	69	207	207	138	138	690
1 31	Perote	0	0	0	0	0	0	0
1 32	Platón Sánchez	32	32	96	96	64	64	320
1 33	Playa Vicente	23	23	69	69	46	46	230
1 34	Poza Rica de Hidalgo	136	136	408	408	272	272	1,360
1 35	Pueblo Viejo	42	42	126	126	84	84	420
1 36	Puente Nacional	218	218	654	654	436	436	2,180
1 37	Rafael Delgado	16	16	48	48	32	32	160
1 38	Rafael Lucio	7	7	21	21	14	14	70
1 39	Los Reyes	130	130	390	390	260	260	1,300
1 40	Río Blanco	16	16	48	48	32	32	160
1 41	Saltabarranca	13	13	39	39	26	26	130
1 42	San Andrés Tenejapa	139	139	417	417	278	278	1,390
1 43	San Andrés Tuxtla	204	204	612	612	408	408	2,040
1 44	San Juan Evangelista	89	89	267	267	178	178	890
1 45	San Rafael	28	28	84	84	56	56	280
1 46	Santiago Sochiapan	53	53	159	159	106	106	530
1 47	Santiago Tuxtla	53	53	159	159	106	106	530
1	Sayula de Alemán	0	0	0	0	0	0	0

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

48								
1	Sochiapa	84	84	252	252	168	168	840
49								
1	Soconusco	4	4	12	12	8	8	40
50								
1	Soledad Atzompa	0	0	0	0	0	0	0
51								
1	Soledad de Doblado	112	112	336	336	224	224	1,120
52								
1	Soteapan	47	47	141	141	94	94	470
53								
1	Tamalín	103	103	309	309	206	206	1,030
54								
1	Tamiahua	63	63	189	189	126	126	630
55								
1	Tampico Alto	0	0	0	0	0	0	0
56								
1	Tancoco	28	28	84	84	56	56	280
57								
1	Tantima	0	0	0	0	0	0	0
58								
1	Tantoyuca	72	72	216	216	144	144	720
59								
1	Tatahuicapan de Juárez	32	32	96	96	64	64	320
60								
1	Tatatila	0	0	0	0	0	0	0
61								
1	Tecolutla	2	2	6	6	4	4	20
62								
1	Tehuipango	28	28	84	84	56	56	280
63								
1	Álamo Temapache	91	91	273	273	182	182	910
64								
1	Tempoal	153	153	459	459	306	306	1,530
65								
1	Tenampa	25	25	75	75	50	50	250
66								
1	Tenochtitlán	38	38	114	114	76	76	380
67								
1	Teocelo	111	111	333	333	222	222	1,110
68								
1	Tepatlaxco	120	120	360	360	240	240	1,200
69								
1	Tepetlán	16	16	48	48	32	32	160
70								
1	Tepetzintla	124	124	372	372	248	248	1,240
71								
1	Tequila	99	99	297	297	198	198	990
72								

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

1 73	Texcatepec	75	75	225	225	150	150	750
1 74	Texhuacán	67	67	201	201	134	134	670
1 75	Texistepec	19	19	57	57	38	38	190
1 76	Tezonapa	39	39	117	117	78	78	390
1 77	Tierra Blanca	53	53	159	159	106	106	530
1 78	Tihuatlán	223	223	669	669	446	446	2,230
1 79	Tlachichilco	101	101	303	303	202	202	1,010
1 80	Tlacojalpan	88	88	264	264	176	176	880
1 81	Tlacolulan	0	0	0	0	0	0	0
1 82	Tlacotalpan	37	37	111	111	74	74	370
1 83	Tlacotepec de Mejía	0	0	0	0	0	0	0
1 84	Tlalixcoyan	85	85	255	255	170	170	850
1 85	Tlalnahuayocan	27	27	81	81	54	54	270
1 86	Tlaltetela	137	137	411	411	274	274	1,370
1 87	Tlapacoyan	38	38	114	114	76	76	380
1 88	Tlaquilpa	20	20	60	60	40	40	200
1 89	Tlilapan	44	44	132	132	88	88	440
1 90	Tomatlán	53	53	159	159	106	106	530
1 91	Tonayán	39	39	117	117	78	78	390
1 92	Totutla	23	23	69	69	46	46	230
1 93	Tres Valles	26	26	78	78	52	52	260
1 94	Tuxpan	0	0	0	0	0	0	0
1 95	Tuxtilla	12	12	36	36	24	24	120
1 96	Ursulo Galván	118	118	354	354	236	236	1,180
1	Uxpanapa	88	88	264	264	176	176	880

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

97								
1	Vega de Alatorre	22	22	66	66	44	44	220
98								
1	Veracruz	692	692	2,076	2076	1384	1,384	6,920
99								
2	Las Vigas de	87	87	261	261	174	174	870
00	Ramírez							
2	Villa Aldama	129	129	387	387	258	258	1,290
01								
2	Xalapa	58	58	174	174	116	116	580
02								
2	Xico	52	52	156	156	104	104	520
03								
2	Xoxocotla	43	43	129	129	86	86	430
04								
2	Yanga	45	45	135	135	90	90	450
05								
2	Yecuatla	6	6	18	18	12	12	60
06								
2	Zacualpan	17	17	51	51	34	34	170
07								
2	Zaragoza	18	18	54	54	36	36	180
08								
2	Zentla	59	59	177	177	118	118	590
09								
2	Zongolica	48	48	144	144	96	96	480
10								
2	Zontecomatlán de	154	154	462	462	308	308	1,540
11	López y Fuentes							
2	Zozocolco de	0	0	0	0	0	0	0
12	Hidalgo							
	Almacén 20 de	61	61	183	183	122	122	610
	Noviembre							
	TOTALES	13,566	13,566	40,698	40,698	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-103C80801/003/2023**, 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
Estatad.
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-103C80801/003/2023**, 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.

Km. 1.5 Carretera Xalapa-Coatepec
Col. Benito Juárez CP 91070
Xalapa, Veracruz, México.
Tel. (228) 842 37 30 / 842 37 37
www.difver.gob.mx



200 AÑOS
VERACRUZ
CUNA DEL HEROICO
COLEGIO MILITAR
1823 - 2023

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 Propositiones 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.





VERACRUZ
GOBIERNO
DEL ESTADO



DIF
Estatad
Veracruz



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-103C80801/003/2023 relativa a la **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA EL PROGRAMA "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	DESCRIPCÓN	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.





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

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-103C80801/003/2023**, 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.

