



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

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

SUBDIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES

DEPARTAMENTO DE LICITACIONES

BASES DE PARTICIPACIÓN PARA LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO

LPN-103C80801/001/2024

**ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS PROGRAMAS
"ALIMENTACIÓN ESCOLAR FRÍA", "ALIMENTACIÓN
ESCOLAR CALIENTE", "ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS
PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS), "ATENCIÓN
ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS"(ADULTOS Y
MENORES) Y "ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN
SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE"**

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024



PRESENTACIÓN

El Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, ubicado en el Km. 1.5 de la Carretera Xalapa-Coatepec, Col. Benito Juárez, C.P. 91070, Xalapa Ver., por conducto de la Dirección Administrativa, y con fundamento en los artículos 134 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos; 72 párrafo cuarto de la Constitución Política del Estado de Veracruz; 186 fracciones III y XXXIII del Código Financiero para el Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; 1 fracción I, 3 fracción I, 7, 9, 12, 25, 26 fracción I, 27 fracción I, 29 fracción II, 31, 35, 36, 37, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 60, 62, 64, 65, 73, 79 y demás relativos de la Ley Número 539 de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave; 37 fracción VII y XXIII del Reglamento Interior del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave, emite las presentes Bases de la **LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-103C80801/001/2024**, relativa a la **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS PROGRAMAS "ALIMENTACIÓN ESCOLAR FRÍA", "ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALIENTE", "ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS), "ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS"(ADULTOS Y MENORES) Y "ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE"**.

Que para el presente procedimiento de contratación se cuenta con el Dictamen de Suficiencia Presupuestal Número SSE/D-0123/2024, de fecha 23 de enero del año en curso, correspondiente a recursos del Fondo de Aportaciones Múltiples (FAM 2024).



CRONOGRAMA

ETAPA DEL PROCEDIMIENTO	FECHA PROGRAMADA	LUGAR
PUBLICACIÓN DE LA CONVOCATORIA	02 de febrero del 2024	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	02, 06, 07, 08 y 09 de febrero del 2024 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	15 de febrero del 2024 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	19 de febrero del 2024 En horario de 09:00 a 14:00 horas	En la Subdirección de Asistencia Alimentaria, ubicada en el primer piso del domicilio de la Convocante.
PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS	26 de febrero del 2024 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	06 de marzo del 2024 17:30 horas	En la sala de juntas de la Dirección Administrativa ubicada en el primer piso del domicilio de la Convocante.
DICTAMEN TÉCNICO-ECONÓMICO	08 de marzo del 2024 11:00 horas	En la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales ubicada en el segundo piso del domicilio de la Convocante.
NOTIFICACIÓN DE FALLO	11 de marzo del 2024	Personalmente, mediante correo electrónico, o estrados a los Licitantes participantes, y por Oficio al Órgano Interno de Control.
SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO	15 de marzo del 2024	En la Dirección Administrativa, ubicada en el segundo piso del domicilio de la Convocante.



INDICE

1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA CONTRATACIÓN.
2. DESIGNACIÓN Y ATRIBUCIONES DE LA COMISIÓN QUE TENDRA A CARGO EL PROCEDIMIENTO GENERAL DE LA LICITACIÓN.
3. REQUISITOS PARA PARTICIPAR EN LA PRESENTE LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
4. DEL PROCEDIMIENTO DE LA LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL.
5. DE LA VENTA DE BASES.
6. DE LA JUNTA DE ACLARACIONES.
7. INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PROPOSICIONES.
8. DE LA PRESENTACIÓN Y APERTURA DE PROPOSICIONES TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.
9. DE LA DICTAMINACIÓN DEL PROCESO DE LA LICITACIÓN.
10. DESCALIFICACIÓN DE PARTICIPANTES.
11. NOTIFICACIÓN DEL FALLO.
12. SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO.
13. GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO.
14. DECLARACIÓN DEL CONCURSO DESIERTO.
15. SANCIONES.
16. RESCISIÓN ADMINISTRATIVA.
17. RECURSO DE REVOCACIÓN.
18. MODIFICACION DE LAS BASES.
19. ANEXOS



1. DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA CONTRATACIÓN

PRIMERA.- El objeto de la presente Licitación lo constituye lo relativo a la **ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS PROGRAMAS "ALIMENTACIÓN ESCOLAR FRÍA", "ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALIENTE", "ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS), "ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS"(ADULTOS Y MENORES) Y "ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE"**. 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 **LOTE** 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 más 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, a excepción del programa "Atención Alimentaria a Personas en Situación de Emergencia o Desastre" el cual tendrá 15 días hábiles posteriores a la formalización del pedido correspondiente para la entrega de los productos.

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

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

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

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



- Sello del DIF Municipal.
- Fotografías a color de la entrega.

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

El Licitante adjudicado deberá proporcionar a la Subdirección de Asistencia Alimentaria: Remisiones en original debidamente requisitadas; Certificados de fumigación de la planta de producción, bodegas y vehículos de transporte donde se manejen los alimentos; Certificados de calidad internos que amparen 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 2024.

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 TENDRÁ 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, normatividad legal y reglamentaria 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 y 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, el comprobante de pago de las muestras físicas de acuerdo al lote en el que participara, esto es, en el **lote 1** el total a pagar de los 15 productos corresponde a \$231,189.74 (DOSCIENTOS TREINTA Y UN MIL CIENTO OCHENTA Y NUEVE PESOS 74/100 M.N.) y el **lote 2** el total a pagar de los 25

productos corresponde a \$363,977.84 (TRESCIENTOS SESENTA Y TRES MIL NOVECIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS 84/100 M.N.) de acuerdo al **ANEXO 1 (ANEXO TECNICO)**.

La cantidad de muestras que requiere el laboratorio para su analisis equivalen a 5 kg de masa drenada o 5 litros de líquidos, según corresponda a cada producto 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 **19 de febrero del 2024 de 09:00 a 14:00 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 lote de acuerdo al Anexo Técnico, nombre de los productos que integran el lote 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 Proposiciones 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 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 Proposiciones Técnicas y Económicas.
- d) Elaboración de Dictamen Técnico y Económico.
- e) Notificación de Fallo.

5. DE LA VENTA DE BASES

DÉCIMA OCTAVA.- La venta de Bases se realizará en el Departamento de Licitaciones dependiente de la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, en el domicilio de la Convocante, teléfono 01 (228) 842 3730 extensión 3315, los días **02, 06, 07, 08 y 09 de febrero del 2024**, 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 09 de febrero del 2024.**

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 **15 de febrero del 2024 a las 11:00 horas** en la sala de juntas de la Dirección Administrativa ubicada en la planta baja del domicilio de la Convocante, teléfono 01 (228) 842 37 30, ext. 3315., ante la presencia de la Comisión de la Licitación. A este evento se le invitará al Órgano Interno de Control de este Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia en el Estado de Veracruz.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. INSTRUCCIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PROPOSICIONES

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

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

B. La 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 número de lote así como el nombre del programa o programas que corresponda. Así mismo debe considerar la descripción técnica de cada uno de los productos, presentación, unidad de medida, cantidad, y MARCA, mismos que deberán

ajustarse como mínimo a lo solicitado en el Anexo Técnico de las Bases o en las precisiones o modificaciones realizadas durante la Junta de Aclaraciones, los bienes ofertados deben coincidir con la muestra que presenta. **ANEXO 1 (ANEXO TÉCNICO).**

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

III. Catálogos, Folletos o imágenes ilustrativas debidamente identificados 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. Copia simple de los documentos que se detallan a continuación, de las plantas donde se fabrican los productos ofertados por los Licitantes (**Solo Aplica para el Programa Alimentación Escolar Fría**):

- a) Contrato de fumigación del año 2023 y enero 2024 entre el fabricante y la empresa que presta el servicio.
- b) Licencia sanitaria vigente de la empresa que presta el servicio de fumigación.
- c) Programa de fumigación junto con su calendarización del año 2023 y 2024.
- d) Detalle de los químicos utilizados y a utilizar en el Programa de fumigación 2023 y 2024, anexando las hojas de seguridad de los químicos empleados y las fichas técnicas, así como el registro de cada uno de los químicos ante las autoridades sanitarias correspondientes. (SSA y/o CICOPLAFEST).

Evidencia de los registros de fumigación de los meses de diciembre 2023, y enero 2024.

VII. Original (para cotejo) y copia simple del Certificado vigente de su Sistema de Gestión de Calidad, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-CC-9001-IMNC-2015/ISO

9001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de Calidad. El alcance de la certificación deberá estar relacionado con el objeto de la presente Licitación. Anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del Organismo de Certificación. **(No aplica para el LOTE 1 que corresponde al Programa Amimentacion Escolar Fría)**

VIII. Original (para cotejo) y copia simple del Certificado vigente de su Sistema de Gestión Ambiental, expedido de conformidad con la norma mexicana NMX-SSA-14001-IMNC-2015/ISO 14001:2015, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión Ambiental. El alcance de la certificación deberá estar relacionado con el objeto de la presente Licitación. Anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del Organismo de Certificación. **(No aplica para el LOTE 1 que corresponde al Programa Amimentacion Escolar Fría)**

IX. Original (para cotejo) y copia simple del Certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos, expedido de conformidad con la Norma Mexicana NMX-F-CC-22000-NORMEX-IMNC-2019, Norma equivalente a ISO 22000:2018, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Inocuidad de los Alimentos. El alcance de la certificación deberá estar relacionado con el objeto de la presente Licitación. Anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del Organismo de Certificación. **(No aplica para el LOTE 1 que corresponde al Programa Amimentacion Escolar Fría)**

X. Original (para cotejo) y copia simple del Certificado vigente de su Sistema de Gestión de la Seguridad para la Cadena de Suministro con la Norma ISO 28000:2007, por un Organismo de Certificación acreditado ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) en Sistemas de Gestión de la Seguridad de la Cadena de Suministro. El alcance de la certificación deberá estar relacionado con el objeto de la presente Licitación. Anexando copia simple legible de la acreditación vigente ante la Entidad Mexicana de Acreditación, A.C. (E.M.A.) del Organismo de Certificación. **(No aplica para el LOTE 1 que corresponde al Programa Amimentacion Escolar Fría)**

XI. Documentación financiera y fiscal que deberá presentar:

A) Balance General y Estado de Resultados del 01 al 31 enero de 2024 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 al 31 enero de 2024.

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 (Noviembre y Diciembre 2023 y enero de 2024), (declaración, accuse de recibo y evidencia de pago en caso de que aplique).

E) Constancia de Situación Fiscal actualizada con una fecha de impresión no mayor a 10 días naturales antes de la fecha de presentación de las Proposiciones y donde la actividad preponderante esté relacionada con el giro del presente proceso adquisitivo, con fecha de alta del giro de mínimo un año.

XII. Escrito bajo protesta de decir verdad con nombre y firma del representante legal en el que manifieste que en caso de resultar adjudicado y durante la vigencia del Contrato, las instalaciones, el personal y el equipo de transporte que se utilice para el cumplimiento del contrato del lote 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.

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

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

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

XVI. Escrito bajo protesta de decir verdad de conocer las disposiciones de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado

de Veracruz de Ignacio de la Llave, y de no encontrarse en los supuestos del artículo 45 de la Ley conforme al **ANEXO 4**. El Licitante adjudicado deberá anexar el contenido del artículo 45 dentro de su Proposición Técnica.

XVII. Carta garantía de los productos objeto de la presente Licitación, que tendrán la vida de anaquel indicada en la Proposición Técnica, de un mínimo de **6 meses** excepto para la leche líquida que tendrá como mínimo **3 meses**, en el caso de la harina de maíz nixtamalizada puede tener al menos **5 meses** de caducidad, 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.

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

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

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

XXI. Escrito 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).

XXII. 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.**

XXIII. Escrito bajo protesta de decir verdad en el que el Licitante manifieste que no desempeña o ha desempeñado (dentro del periodo 2019-2024) 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.

XXIV. 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.

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

XXVI. Escrito bajo protesta de decir verdad en el que el Licitante manifieste que, de resultar adjudicado, se dará de alta, en caso de no estarlo, en el Padrón de Proveedores del Gobierno del Estado de Veracruz ante la Secretaría de Finanzas y Planeación del Poder Ejecutivo del Gobierno de Veracruz de Ignacio de la Llave, y presentarlo a la Convocante el día hábil siguiente de la notificación del Fallo.

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 tanto del Impuesto al Valor Agregado como del impuesto Especial sobre Producción y Servicios (En los casos que aplique) 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 lote.

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



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

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

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

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

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

VIGÉSIMA CUARTA.- La Junta de Presentación y Apertura de las Proposiciones Técnicas y Económicas, se llevará a cabo el día **26 de febrero del 2024 a las 11:00 horas**, en la sala de juntas de la Dirección Administrativa ubicada en la planta baja en el domicilio de la Convocante. A este evento se invitará al Órgano Interno de Control en este Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Veracruz.

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

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

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

Los Licitantes deberán registrarse dentro de un lapso de media hora previa al inicio del evento en el Departamento de Licitaciones 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 Proposiciones Técnicas y Económicas, se pasará lista de asistencia a los Licitantes, quienes procederán a entregar en sobres cerrados sus respectivas Proposiciones Técnicas y Económicas. En el caso de que existieran Proposiciones de Proveedores que no se encuentren presentes, se informará a los presentes de que Licitantes se trata.

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

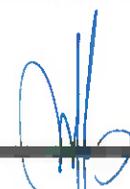
VIGÉSIMA NOVENA.- Las Proposiciones Técnicas de los Licitantes se aperturarán y serán valoradas cuantitativamente, en el caso de aquellas que hayan omitido algún requisito o documento solicitado en las presentes Bases serán desechadas, procediéndose a descalificar al Licitante o Licitantes respectivos,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

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

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

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

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



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

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

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

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

9. DE LA DICTAMINACIÓN DEL PROCESO DE LA LICITACIÓN

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

Cuando para el análisis de las Proposiciones Técnicas requieran un conocimiento especializado para esta contratación, que no posea el personal de la Convocante, esta podrá recurrir a una instancia privada u oficial.

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

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

TRIGÉSIMA SÉPTIMA.- El Dictamen Técnico-Económico será emitido por la Comisión de la Licitación y contendrá una cronología del procedimiento; los resultados de la evaluación a las Proposiciones Técnicas señalando las razones de cumplimiento o incumplimiento, el comparativo de las ofertas y condiciones de contratación; el análisis de cuál es la

Proposición más solvente o conveniente para la Convocante o en su caso los sustentos para declarar desierta la Licitación; el fundamento legal y los resolutivos en los cuales se ha de apoyar el Fallo, señalando en su caso, la segunda y tercera mejor opción.

TRIGÉSIMA OCTAVA.- El Dictamen Técnico-Económico se emitirá el día **08 de marzo del 2024.**

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

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

10. DESCALIFICACIÓN DE PARTICIPANTES

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

- a) Que presenten u ofrezcan información falsa o documentación alterada.
- b) Realicen prácticas desleales que afecten los intereses legales de la Convocante.
- 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 **11 de marzo del 2024**. En caso de optarse por algún medio electrónico, la notificación se efectuará a la dirección que para tal efecto cada Licitante haya señalado dentro de su Proposición Técnica, conforme a la base Vigésima Tercera, inciso D, fracción XXIV.

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 **LOTE** de acuerdo al Anexo Técnico, al Licitante que cumpla con los requisitos de la Convocatoria, Bases y que además hayan presentado las mejores condiciones en cuanto a precio y condiciones de contratación.

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

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

12. SUSCRIPCIÓN DEL CONTRATO

CUADRAGÉSIMA QUINTA.- El o los Licitantes que resulten adjudicados en la Licitación, por su propio derecho o a través de representante legal, deberá comparecer el día **15 de marzo del 2024**, ante la Dirección Administrativa, para suscribir el Contrato correspondiente, presentando en la Subdirección de Recursos Materiales y Servicios Generales, un día hábil después de la notificación de Fallo la siguiente documentación, en caso de no cumplir con este requisito, se procederá a cancelar el Fallo:

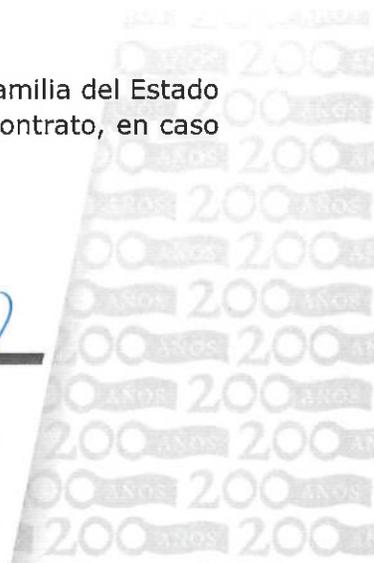
- a) Original (para cotejo) y copia simple del Acta Constitutiva (persona moral) y en su caso de sus correspondientes reformas, en caso de persona física copia certificada del Acta de Nacimiento.
- b) Original (para cotejo) y copia simple del testimonio que acredite la personalidad del representante.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

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

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

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

(Institución de fianzas)

DENOMINACIÓN SOCIAL:

DOMICILIO: (Anotar domicilio).

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

(Datos de la póliza)

NÚMERO: (Número asignado por la institución de fianzas)

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

MONEDA: _____.

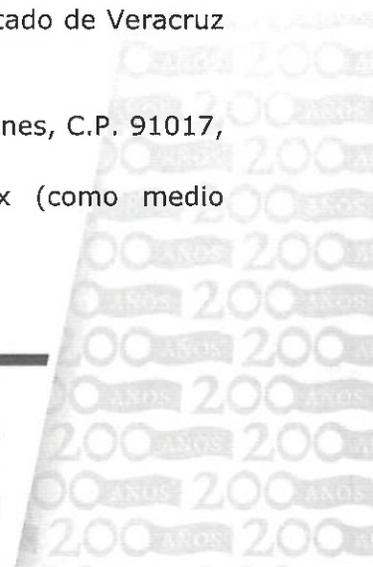
FECHA DE EXPEDICIÓN: _____.

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

R.F.C.: SFP000520C28

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

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



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

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

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

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

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

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

La institución de fianzas, a través de la presente póliza, expresamente acepta la obligación de garantizar y reconocer: **a)** En su forma y términos todas y cada una de las obligaciones establecidas a cargo del fiado con motivo del respectivo acto o contrato y convenios modificatorios respectivos; **b)** Las penas convencionales y demás accesorios legales en los propios términos pactados en acto o contrato o establecidos en las disposiciones legales aplicables; **c)** Realizar el pago de la cantidad requerida y, en su caso, incluir la indemnización por mora que proceda de conformidad con el artículo 283 de la Ley de Instituciones; lo anterior, aun cuando la obligación se encuentre subjúdice, en virtud de procedimiento ante autoridad competente, salvo que el fiado obtenga la suspensión de su ejecución ante la instancia correspondiente y la institución de fianzas lo comunique con las constancias respectivas a la beneficiaria para que se abstenga del cobro de la fianza hasta en tanto se dicte sentencia firme; **d)** Que el coafianzamiento o yuxtaposición de garantías,

no implica la novación de las obligaciones asumidas y, por tanto, subsiste la responsabilidad en la medida y condiciones en que la asumió en la póliza de fianza, e incluso en sus documentos modificatorios; **e)** Que la fianza permanecerá vigente durante **un año** posterior a la firma del Contrato por el cumplimiento a la o las obligaciones que garantice y conforme a los términos del acto o contrato y, continuará automáticamente en vigor, en caso de que la "Contratante" otorgue al fiado prórrogas, esperas, modificaciones, diferimientos o suspensiones para el cumplimiento de las obligaciones contractuales garantizadas, sin necesidad de solicitar endosos o el consentimiento de la institución de Fianzas y, sin que tales supuestos, inclusive pudieran entenderse como la creación de una nueva obligación contractual. Asimismo la fianza permanecerá vigente durante la substanciación de todos los procedimientos administrativos, recursos legales, arbitrajes o juicios que se interpongan con origen de la obligación garantizada hasta que se pronuncie la resolución definitiva de autoridad o tribunal competente que haya causado ejecutoria; de esta forma la vigencia, no podrá acotarse en razón del plazo establecido para cumplir la o las obligaciones contractuales, ni tampoco en tanto la beneficiaria tenga expeditas sus facultades para ejercerlas dentro del plazo a que se contrae el artículo 174 de la Ley de Instituciones; **f)** Que para tener por cancelada la póliza y quede liberada de su obligación fiadora, necesariamente debe recibir por escrito el consentimiento expreso de la Secretaría a través de la Procuraduría, así como la fianza en vía de devolución; bajo el entendimiento que, de no actualizarse dicha formalidad, la póliza continuará vigente para todos los efectos legales; **g)** Para el caso de que la fianza se vuelva exigible, someterse a las formalidades de los procedimientos previstos por los artículos 178, 282 y 283 de la Ley de Instituciones, concatenados con las diversas establecidas en los numerales 1º fracción I y 3º del Reglamento; **h)** Para el caso de que las Dependencias y entidades lo consideren conveniente, su consentimiento para que la póliza de fianza, una vez entregado y recibido formalmente el producto objeto del acto o contrato, permanezca vigente durante los plazos previstos por la disposición Décimo segunda de los presentes lineamientos, según corresponda o, en su caso, a partir de que haya concluido el periodo que resulte para que el fiado cumpla totalmente con la corrección, reparación o reposición que requiera la atención de los vicios y los defectos o con las acciones necesarias para cumplir con cualquier otra responsabilidad derivada del acto o contrato, desde luego previo conocimiento que se le hubiere hecho de los defectos, vicios o responsabilidades a cargo del fiado; asimismo tal consentimiento se entiende, por una parte para que la fianza permanezca vigente durante la substanciación de los procedimientos, juicios o recursos legales que se interpongan hasta que se pronuncie resolución definitiva de autoridad o tribunal competente que haya causado ejecutoria y, por otra tal vigencia permanezca en caso de que se otorgue prórroga o espera al fiado para realizar las correcciones, reparaciones, reposiciones o para llevar a cabo las acciones necesarias para cumplir las demás responsabilidades respecto de los trabajos o servicios sujetos a dichas obligaciones; **i)** La competencia material y territorial de la Secretaría a través de la Procuraduría, para hacer efectiva la presente garantía ante el incumplimiento de la obligación garantizada por causas atribuibles al proveedor, prestador de servicios fiados, según sea el caso; **j)** Que tiene instaladas y autorizadas sucursales u

oficinas de servicio en el Estado de Veracruz que corresponden a la región competencia de la Sala Regional del Tribunal Federal de Justicia Administrativa, para que ante dichas sucursales u oficinas, se dirijan y presenten requerimientos de pago con cargo a las respectivas pólizas de fianza que se hagan efectivas, y los reciba el personal empleado para que los entregue a quien según sus funciones corresponda; **k)** Entregar a la beneficiaria una copia de la póliza de fianza a través del medio electrónico o dirección de correo electrónico señalada al efecto; y **l)** De existir controversia en materia de interpretación o por la ejecución de la garantía, someterse a la jurisdicción por razón de territorio de los tribunales competentes de la ciudad de Xalapa, Veracruz.- Fin del texto.

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

14. DECLARACIÓN DEL CONCURSO DESIERTO

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

I. No haya Licitantes.

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

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

IV. No lo permita el Presupuesto.

V. Los montos de las ofertas económicas excedan lo autorizado.

VI. Se presente caso fortuito o fuerza mayor.

QUINCUAGÉSIMA TERCERA.- Si la Licitación Pública se declarase desierta con base en las fracciones I, II, III y V de la base que antecede, se procederá a lo previsto por el artículo 53 de la Ley de Adquisiciones, Arrendamientos, Administración y Enajenación de Bienes Muebles del Estado de Veracruz de Ignacio de la Llave.

La resolución que emita la Convocante para declarar desierta la presente Licitación Pública, se comunicara por escrito a los participantes, mediante correo electrónico a la dirección que, para tal efecto, cada Licitante haya señalado dentro de su Proposición Técnica, conforme a la base Vigésima Tercera letra D fracción XXIII.

15. SANCIONES

QUINCUAGÉSIMA CUARTA.- Las sanciones que se aplicarán con motivo del

incumplimiento de las obligaciones derivadas de la Convocatoria, Bases y Contrato respectivo de la presente Licitación Pública serán las siguientes:

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

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

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

IV. Cuando el Proveedor no realice dentro de los 10 días hábiles contados a partir de la notificación el canje de los bienes que no cumplan con los requisitos solicitados en las Bases o presenten deficiencias en la calidad, la Contratante aplicará una pena convencional del 5 al millar por cada día natural de atraso, monto que no excederá del total de la Fianza del cumplimiento del Contrato, de acuerdo con el artículo 62 de la Ley, para lo cual el Proveedor deberá emitir Nota de Crédito a favor de la Contratante por el monto correspondiente a dicha pena convencional.

V. Cuando el Proveedor, una vez celebrado el Contrato se atrase en la entrega de la Fianza de cumplimiento del Contrato, se le aplicará una pena convencional del 5 al millar por cada día natural de atraso, la cantidad resultante por la sanción será deducida del importe total a pagar.

VI. Y las demás que se deriven del marco jurídico que regule el proceso de Adquisición y la legalidad del mismo.

16. RESCISIÓN ADMINISTRATIVA

QUINCUAGÉSIMA QUINTA.- La Contratante podrá rescindir administrativamente el Contrato en caso de incumplimiento de las obligaciones a cargo del Proveedor, así como revocarlo anticipadamente cuando 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-ENRÍQUEZ, VERACRUZ, A 02 DE FEBRERO DEL 2024

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

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

MEMBRETE DEL LICITANTE

**ANEXO 1
(ANEXO TÉCNICO)**

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-103C80801/001/2024 RELATIVA A LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS PROGRAMAS "ALIMENTACIÓN ESCOLAR FRÍA", "ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALIENTE", "ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS), "ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS"(ADULTOS Y MENORES) Y "ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE"

LOTE I

PROGRAMA "ALIMENTACIÓN ESCOLAR FRÍA"					
No.	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	U.M.	CONCEPTO	MARCA
1	25,879,260	Brik	250 ml	Brik de leche descremada líquida ultrapasteurizada.	
2	5,175,852	Tableta	30 g	Cereal Integral tipo tableta de avena, amaranto, cacahuete, coco, linaza e inulina.	
3	5,489,540	Barra	30 g	Barra de cereales integrales (avena, arroz, maíz, amaranto, quinoa) sin azúcar añadida, con papaya.	
4	5,175,852	Bolsa	30 g	Cereal integral tipo hojuela (trigo, maíz, arroz) sabor vainilla sin azúcares añadidos.	
5	5,489,540	Bolsa	30 g	Mezcla de Cereales Integrales.	
6	4,548,476	Bolsa	30 g	Cereal integral tipo pop (maíz, arroz, AVENA) sin azúcares añadidos.	
7	5,175,852	Bolsa	10 g	Semilla de Calabaza.	
8	5,489,540	Bolsa	10 g	Semilla de Girasol.	
9	10,038,016	Bolsa	10 g	Cacahuete Tostado	
10	5,175,852	Bolsa	10 g	Almendra.	
11	5,175,852	Bolsa	20 g	Fresa deshidratada.	
12	5,489,540	Bolsa	20 g	Piña deshidratada.	
13	5,175,852	Bolsa	20 g	Kiwi deshidratado.	
14	5,489,540	Bolsa	20 g	Guayaba deshidratada.	
15	4,548,476	Bolsa	20 g	Papaya deshidratada.	

LOTE II

PROGRAMA "ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALIENTE"					
NO.	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CONCEPTO	MARCA
1	977,805	Bolsa	1 kg	Leche descremada en polvo.	
2	325,935	Bolsa	1 kg	Alubia.	
3	325,935	Bolsa	1 kg	Arroz súper extra.	
4	325,935	Botella	1 L	Aceite vegetal comestible mixto o de una sola semilla.	
5	325,935	Bolsa	250 g.	Amaranto reventado.	
6	325,935	Bolsa	1 kg	Frijol Negro.	
7	977,805	Paquete	1 kg	Harina de maíz nixtamalizado.	
8	977,805	Bolsa	100 g	Harina integral de avena con amaranto fortificada.	
9	325,935	Bolsa	1 kg	Lenteja.	
10	977,805	Bolsa	200 g	Sopa integral corta diferentes figuras.	
11	977,805	Paquete	240 g/200 g	Pechuga de pollo deshebrada.	
12	977,805	Paquete	240 g/200 g	Carne de res deshebrada.	
13	977,805	Paquete	240 g/200 g	Carne de cerdo deshebrada.	
14	977,805	Lata	425 g/300 g	Sardina en salsa de tomate.	
15	651,870	Lata	140 g/100 g	Atún aleta amarilla en trozos en agua.	
16	325,935	Bolsa	500 g	Cacahuete tostado.	
17	977,805	Bolsa	700 g/400 g	Mezcla de verduras verdes.	
18	1,629,675	Bolsa	700 g/400 g	Zanahoria.	
19	1,303,740	Bolsa	700 g/400 g	Chicharo.	
20	325,935	Caja	Pieza	1 Caja: medidas 40.0 x 34.0 x 28.0 cm; pliego 155.1 x 65.2 cm; armado pegado; resistencia 42 ECT (BC).	



PROGRAMA "ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS (MUJERES)"					
No.	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	U.M.	CONCEPTO	MARCA
1	101,200	Bolsa	1 kg	Leche semidescremada en polvo	
2	101,200	Botella	1 L	Aceite vegetal comestible mixto o de una sola semilla.	
3	101,200	Bolsa	250 g.	Amaranto reventado.	
4	101,200	Bolsa	1 kg	Frijol Negro.	
5	101,200	Paquete	1 kg	Harina de maíz nixtamalizado.	
6	101,200	Bolsa	100 g	Harina integral de avena con amaranto fortificada.	
7	303,600	Bolsa	170 g	Galletas integrales en forma de animalito con esencia naranja.	
8	101,200	Bolsa	1 kg	Lenteja.	
9	101,200	Bolsa	200 g	Sopa integral corta diferentes figuras.	
10	101,200	Paquete	240 g/200 g	Pechuga de pollo deshebrada.	
11	101,200	Lata	425 g/300 g	Sardina en salsa de tomate.	
12	101,200	Bolsa	500 g	Cacahuete tostado.	
13	101,200	Bolsa	700 g/400 g	Zanahoria.	
14	101,200	Bolsa	700 g/400 g	Chícharo.	
15	101,200	Caja	Pieza	Caja: medidas 40.0 x 34.0 x 28.0 cm; pliego 155.1 x 65.2 cm.	




PROGRAMA "ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS (BEBÉS)"					
No.	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	U.M.	CONCEPTO	MARCA
1	138,310	Bolsa	400 g	Avena en hojuelas.	
2	138,310	Bolsa	250 g.	Amaranto reventado.	
3	138,310	Bolsa	1 kg	Frijol Negro.	
4	138,310	Bolsa	1 kg	Lenteja.	
5	138,310	Bolsa	200 g	Sopa integral corta diferentes figuras.	
6	138,310	Paquete	240 g/200 g	Pechuga de pollo deshebrada.	
7	138,310	Paquete	240 g/200 g	Carne de res deshebrada.	
8	138,310	Bolsa	700 g/400 g	Zanahoria.	
9	138,310	Bolsa	700 g/400 g	Chícharo.	
10	138,310	Caja	Pieza	Caja: medidas 40.0 x 34.0 x 28.0 cm.	




PROGRAMA "ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS (ADULTOS)"					
NO.	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CONCEPTO	MARCA
1	94,784	Bolsa	1 kg	Leche deslactosada en polvo	
2	47,392	Bolsa	1 kg	Alubia.	
3	94,784	Bolsa	1 kg	Arroz súper extra.	
4	94,784	Bolsa	400 g	Avena en hojuelas.	
5	142,176	Lata	140 g/100 g	Atún aleta amarilla en trozos en agua.	
6	47,392	Botella	1 L	Aceite vegetal comestible mixto o de una sola semilla.	
7	94,784	Bolsa	250 g.	Amaranto reventado.	
8	47,392	Bolsa	1 kg	Frijol Negro.	
9	236,960	Paquete	1 kg	Harina de maíz nixtamalizado.	
10	284,352	Bolsa	170 g	Galletas integrales en forma de animalito con esencia naranja.	
11	47,392	Bolsa	1 kg	Lenteja.	
12	284,352	Bolsa	200 g	Sopa integral corta diferentes figuras.	
13	142,176	Paquete	240 g/200 g	Pechuga de pollo deshebrada.	
14	142,176	Paquete	240 g/200 g	Carne de res deshebrada.	
15	142,176	Paquete	240 g/200 g	Carne de cerdo deshebrada.	
16	189,568	Lata	425 g/300 g	Sardina en salsa de tomate.	
17	236,960	Bolsa	700 g/400 g	Mezcla de verduras verdes.	
18	379,136	Bolsa	700 g/400 g	Zanahoria.	
19	236,960	Bolsa	700 g/400 g	Chícharo.	
20	47,392	Caja	Pieza	Caja 1 adultos: medidas 40.0 x 34.0 x 28.0; pliego 155.1 x 65.2 cm; armado pegado; resistencia 42 ECT (BC).	
21	47,392	Caja	Pieza	Caja 2 adultos: medidas 33.4 x 25.4 x 21.5; pliego 124.7 x 50.1 cm; armado pegado; resistencia 42 ECT (BC).	



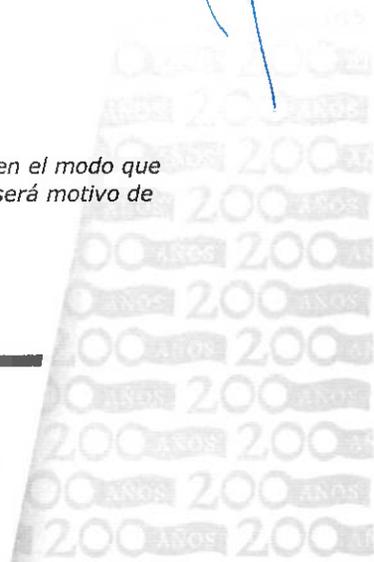

PROGRAMA "ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS (MENORES)"					
NO.	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CONCEPTO	MARCA
1	17,706	Bolsa	1 kg	Leche descremada en polvo.	
2	5,902	Bolsa	1 kg	Alubia.	
3	5,902	Bolsa	250 g.	Amaranto reventado.	
4	5,902	Bolsa	1 kg	Arroz súper extra.	
5	5,902	Botella	1 L	Aceite vegetal comestible mixto o de una sola semilla.	
6	5,902	Bolsa	1 kg	Frijol Negro.	
7	11,804	Paquete	1 kg	Harina de maíz nixtamalizado.	
8	5,902	Bolsa	1 kg	Lenteja.	
9	17,706	Bolsa	200 g	Sopa integral corta diferentes figuras.	
10	11,804	Paquete	240 g/200 g	Pechuga de pollo deshebrada.	
11	11,804	Paquete	240 g/200 g	Carne de res deshebrada.	
12	11,804	Paquete	240 g/200 g	Carne de cerdo deshebrada.	
13	11,804	Lata	425 g/300 g	Sardina en salsa de tomate.	
14	17,706	Lata	140 g/100 g	Atún aleta amarilla en trozos en agua.	
15	11,804	Bolsa	700 g/400 g	Mezcla de verduras verdes.	
16	23,608	Bolsa	700 g/400 g	Zanahoria.	
17	17,706	Bolsa	700 g/400 g	Chícharo.	
18	5,902	Caja	Pieza	Caja 1 menores: medidas 40.0 x 34.0 x 30.0 cm; pliego 155.1 x 67.2 cm; armado pegado; resistencia 42 ECT (BC).	

PROGRAMA "ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE"					
NO.	CANTIDAD	PRESENTACIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CONCEPTO	MARCA
1	151,878	Briks	1 L	Briks de leche semidescremada ultrapasteurizada.	
2	25,313	Bolsa	1 kg	Arroz súper extra.	
3	50,626	Lata	140 g/100 g	Atún aleta amarilla en trozos en agua.	
4	25,313	Botella	1 L	Aceite vegetal comestible mixto o de una sola semilla.	
5	25,313	Bolsa	120 g	Café soluble	
6	25,313	Bolsa	1 kg	Frijol Negro.	
7	75,939	Bolsa	170 g	Galletas integrales en forma de animalito con esencia naranja.	
8	25,313	Paquete	1 kg	Harina de maíz nixtamalizado.	
9	25,313	Bolsa	100 g	Harina integral de avena con amaranto fortificada.	
10	25,313	Bolsa	1 kg	Lenteja.	
11	25,313	Bolsa	200 g	Sopa integral corta diferentes figuras.	
12	25,313	Lata	425 g/300 g	Sardina en salsa de tomate.	
13	50,626	Bolsa	700 g/400 g	Zanahoria.	
14	25,313	Bolsa	700 g/400 g	Chícharo.	
15	25,313	Caja	Pieza	1 Caja: medidas 38.0 x 32.0 x 28.0 cm; pliego 147.1 x 63.2 cm; armado pegado; resistencia 42 ECT (BC).	

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.

ANEXO 1-A

CANTIDADES DE MUESTRAS A ENTREGAR PARA EVALUACIÓN DEL LABORATORIO

REQUERIMIENTOS DE MUESTRAS PARA EL LOTE I					
No.	Concepto	Presentación	U.M.	Cantidad de muestra requerida	Costo de Laboratorio con IVA incluido
1	Brik de leche descremada líquida ultrapasteurizada.	Brik	250 ml	20	\$21,984.90
2	Cereal Integral tipo tableta de avena, amaranto, cacahuete, coco, linaza e inulina.	Tableta	30 g	167	\$14,810.88
3	Barra de cereales integrales (avena, arroz, maíz, amaranto, quinoa) sin azúcar añadida, con papaya.	Barra	30 g	167	\$14,810.88
4	Cereal integral tipo hojuela (trigo, maíz, arroz) sabor vainilla sin azúcares añadidos.	Bolsa	30 g	167	\$14,810.88
5	Mezcla de Cereales Integrales.	Bolsa	30 g	167	\$14,810.88
6	Cereal integral tipo pop (maíz, arroz, AVENA) sin azúcares añadidos.	Bolsa	30 g	167	\$14,810.88
7	Semilla de Calabaza.	Bolsa	10 g	500	\$15,426.26
8	Semilla de Girasol.	Bolsa	10 g	500	\$15,426.26
9	Cacahuete Tostado	Bolsa	10 g	500	\$15,426.26
10	Almendra.	Bolsa	10 g	500	\$15,426.26
11	Fresa deshidratada.	Bolsa	20 g	250	\$14,689.08
12	Piña deshidratada.	Bolsa	20 g	250	\$14,689.08
13	Kiwi deshidratado.	Bolsa	20 g	250	\$14,689.08
14	Guayaba deshidratada.	Bolsa	20 g	250	\$14,689.08
15	Papaya deshidratada.	Bolsa	20 g	250	\$14,689.08
TOTAL A PAGAR					\$231,189.74

REQUERIMIENTOS DE MUESTRAS PARA EL LOTE II					
No.	Concepto	Presentación	U.M.	Cantidad de muestra requerida	Costo de Laboratorio con IVA incluido
1	Leche descremada en polvo.	Bolsa	1 kg	5	\$21,199.58
2	Alubia.	Bolsa	1 kg	5	\$9,354.24
3	Arroz súper extra.	Bolsa	1 kg	5	\$8,769.60
4	Aceite vegetal comestible mixto o de una sola semilla.	Botella	1 L	5	\$16,552.62

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

5	Amaranto reventado.	Bolsa	250 g.	20	\$13,197.32
6	Frijol Negro.	Bolsa	1 kg	5	\$9,354.24
7	Harina de maíz nixtamalizado.	Paquete	1 kg	5	\$17,210.34
8	Harina integral de avena con amaranto fortificada.	Bolsa	100 g	50	\$21,083.58
9	Lenteja.	Bolsa	1 kg	5	\$9,354.24
10	Sopa integral corta diferentes figuras.	Bolsa	200 g	25	\$12,638.20
11	Pechuga de pollo deshebrada.	Paquete	240 g/200 g	25	\$17,271.24
12	Carne de res deshebrada.	Paquete	240 g/200 g	25	\$17,271.24
13	Carne de cerdo deshebrada.	Paquete	240 g/200 g	25	\$17,271.24
14	Sardina en salsa de tomate.	Lata	425 g/300 g	17	\$10,633.14
15	Atún aleta amarilla en trozos en agua.	Lata	140 g/100 g	50	\$11,924.22
16	Cacahuete tostado.	Bolsa	500 g	10	\$15,426.26
17	Mezcla de verduras verdes.	Bolsa	700 g/400 g	13	\$11,132.52
18	Zanahoria.	Bolsa	700 g/400 g	13	\$11,132.52
19	Chícharo.	Bolsa	700 g/400 g	13	\$11,132.52
20	Leche semidescremada en polvo	Bolsa	1 kg	5	\$21,199.58
21	Galletas integrales en forma de animalito con esencia naranja.	Bolsa	170 g	30	\$14,810.88
22	Avena en hojuelas.	Bolsa	400 g	13	\$11,193.42
23	Leche deslactosada en polvo	Bolsa	1 kg	5	\$21,199.58
24	Briks de leche semidescremada ultrapasteurizada.	Briks	1 L	5	\$21,984.90
25	Café soluble	Bolsa	120 g	42	\$11,680.62
TOTAL A PAGAR					\$363,977.84

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.

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS QUE COMPONEN EL LOTE I CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA "ALIMENTACIÓN ESCOLAR FRÍA"

BRIK DE 250 ML DE LECHE DESCREMADA, ULTRAPASTEURIZADA.

DESCRIPCIÓN

Producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas, sin calostro, la cual es sometida a un proceso de ultrapasteurización, en donde el producto es sometido a una adecuada relación de temperatura y tiempo, envasado asépticamente, garantizando la esterilidad comercial. Además, puede someterse a operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumpla con las especificaciones de su denominación. Se denomina leche descremada a aquella que contiene como máximo 5 g/L de grasa butírica. Adicionada con vitamina A y D.

COMPOSICIÓN

Leche descremada ultrapasteurizada, vitamina A y Vitamina D.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores desagradables o extraños.
Apariencia / aspecto	Líquido homogéneo, sin sedimento ni separación de grasa o formación de grumos.
Sabor	Agradable y característico de la leche de vaca, ligeramente dulce, exento de sabores extraños o desagradables.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto (mililitros)	250
Grasa Butírica (gramos/Litro)	Máximo 5
Proteínas propias de la leche (gramos/Litro)	Mínimo 30
Acidez (expresada como ácido láctico) (gramos/Litro)	Mínimo 1,3 Máximo 1,7
Lactosa (gramos/Litro)	Mínimo 43, Máximo 52
Densidad a 15° C (gramos/mililitro)	Mínimo 1,031

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,499 (-0,520) y -0,529 (-0,550)
Sólidos no grasos de la leche (gramos/litro)	Mínimo 83
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (m/m)	Mínimo 24
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)
Calcio	Mínimo 270 miligramos en 250 mililitros
Sodio (mg/100 mL)	Máximo 400

En la leche, la relación caseína-proteína debe ser al menos del 80% (m/m). Del 30% (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína.

ESPECIFICACIONES GENERALES E INHIBIDORES BACTERIANOS EN LECHE

PRODUCTO	DERIVADOS CLORADOS	SALES CUATERNARIAS DE AMONIO	OXIDANTES	FORMALDEHÍDO	ANTIBIÓTICOS
LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto no debe contener materia extraña. Ausencia de insectos enteros, fragmentos de insectos, pelos de roedor y cualquier materia extraña que se encuentre en la cantidad de ml que contenga el envase analizado.
-----------------	---

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Arsénico	0.2 miligramos/kilogramo
Plomo	0.1 miligramos/kilogramo
Mercurio	0.05 miligramos/kilogramo
Aflatoxina M1	0,5 µg / Litro

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.

DETERMINACIÓN DE ADULTERACIÓN

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro, o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La aplicación de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del apartado Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

PRUEBA	APRECIACIONES
Relación de caseína/proteína	En la leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 34% (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración.

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, tres meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ellos limitar el uso de

plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en plantas de alimentos.

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Nombre y Descripción	Leche descremada, ultrapasteurizada. Adicionada con vitamina A y D
Contenido individual	250 mililitros
Presentación individual	1 pieza
Envase y embalaje	<p>Recipiente envase tetra pack, con popote flexible de polipropileno adherido firmemente al cuerpo del brik y que deberá hallarse empacado dentro de una película resistente e inocua (estuchado), envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.</p> <p>Debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de ultrapasteurización para asegurar la conservación del producto.</p> <p>La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Para el embalaje se debe usar un material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Conservación	"Consérvese en un lugar fresco y seco", "No requiere refrigeración en tanto no se abra el envase", "Refrigérese después de abrirse" o leyendas equivalentes.



Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los bricks, legible, tinta oscura que no debe contener plomo
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar alguna certificación que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado como ISO 22000 o FSSC22000.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.



Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.
------------------------	---	--

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-243-SSA1-2010 PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIÓN Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODO DE PRUEBA
- NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUÍMICAS, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-008-SCFI -2002 SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA.
- NOM-130-SSA1-1995, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL- DECLARACIÓN DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA- ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- ISO 22000 – SISTEMA DE GESTIÓN DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.



CEREAL INTEGRAL TIPO TABLETA DE AVENA, AMARANTO, CACAHUATE CON COCO, LINAZA E INULINA 30 g.

DESCRIPCIÓN

Mezcla compacta de harina integral de AVENA, harina integral de amaranto, harina de CACAHUATE, azúcar, COCO, linaza, inulina y otros aditivos. Preparado mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN

Fibra de avena, harina integral de AVENA, CACAHUATE tostado molido, alufosa, harina integral de amaranto, maltodextrina, azúcares añadidos (azúcar), COCO rayado, linaza, inulina de agave, lecitina de SOYA, sal yodada, extracto de vainilla natural.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color *	De amarillo dorado a café dorado, característico del producto. Sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales y oleaginoso que contiene, ligeramente dulce, agradable, sin presentar olores extraños o desagradables, como rancio o viejo.
Apariencia / aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto. Forma cilíndrica compacta. Aspecto fresco.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales y oleaginoso con notas de vainilla, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Consistencia	Suave, granular.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto	30 gramos
Humedad	5% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	274,9 Máximo
Proteínas	Mínimo 9%
Azúcares añadidos en 100 gramos**	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo (27,46 kcal = 6.86 g)
Grasas Saturadas en 100 gramos	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo (27,46 kcal = 3.05 g)

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024



Ácidos Grasos Trans en 100 gramos	Máximo el 0.99% de las kcal totales del insumo (2,72 kcal = 0,3 g)
Sodio en 100 gramos	Máximo 274,9 miligramos o <1 mg por kcal.
Fibra dietética en 100 gramos	Mínimo 6.0 gramos (>10% de la IDR)
Cenizas	Máximo el 2%
Índice de peróxidos	5 meq/kg

****Perfil de azúcares**

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

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

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	15 µg / kilogramo

ADITIVOS

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

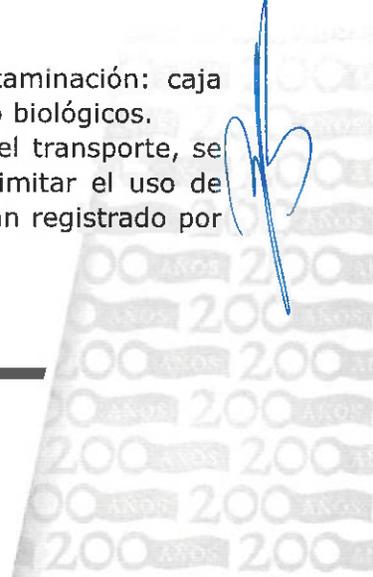
VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Cereal integral tipo tableta de AVENA, amaranto, CACAHUATE con COCO, linaza e inulina.
Contenido individual	30 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia suficiente, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudonacional, 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.
Información nutrimental	<p>Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.</p>

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS



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

- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.

- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACIÓN DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.

- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.

- NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995

- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.

- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.

BARRA DE CEREALES INTEGRALES (AVENA, ARROZ, MAÍZ, AMARANTO, QUINOA) SIN AZÚCAR AÑADIDA CON PAPAYA 30 g.

DESCRIPCIÓN

Producto elaborado por aglomeración a base de AVENA, cereal integral de arroz, maíz y quinoa, amaranto reventado, con trozos de papaya deshidratada en proporción descendente; cereal integral sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales propiedades; aglomeradas sin uso de azúcares añadidos. Preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN

AVENA en hojuela, Cereal integral (arroz, maíz, quinoa), amaranto reventado, jarabe sin azúcar añadida, goma de acacia, papaya deshidratada, agar agar, extracto de vainilla natural.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Dorado a beige claro, ligeramente dorado con fragmentos anaranjados opacos o brillantes. Sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales que contiene con notas frutales y de vainilla, sin

	presentar olor a rancidez o desagradables.
Apariencia / aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto. Aspecto fresco. Su dureza no debe ser excesiva.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales, ligeramente dulce, con notas frutales y de vainilla sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofilicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto	30 gramos
Humedad	12% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	274,9 Máximo
Proteínas	Mínimo 9%
Azúcares añadidos en 100 gramos**	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo (27,46 kcal = 6.86 g)
Grasas Saturadas en 100 gramos	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo (27,46 kcal = 3.05 g)
Ácidos Grasos Trans en 100 gramos	Máximo el 0.99% de las kcal totales del insumo (2,72 kcal = 0,3 g)
Sodio en 100 gramos	Máximo 274,9 miligramos o <1 mg por kcal.
Fibra dietética en 100 gramos	Mínimo 6.0 gramos (>10% de la IDR)
Cenizas	Máximo el 2%

**Perfil de azúcares

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

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

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	15 µg / kilogramo

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024



ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

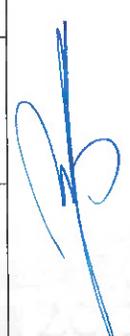
Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en plantas de alimentos.

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Barra de cereales integrales (AVENA, arroz, maíz, amaranto, quínoa) sin azúcar añadida con papaya.
Contenido individual	30 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.
	La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.



Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024





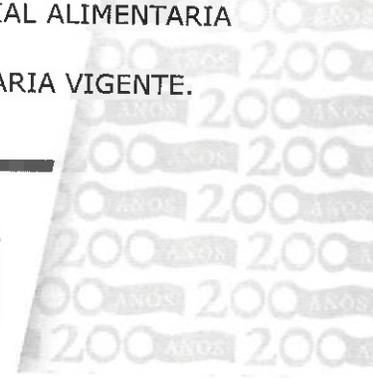
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consume preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACIÓN DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.



CEREAL INTEGRAL TIPO HOJUELA (TRIGO, MAÍZ, ARROZ) SABOR VAINILLA 30 g

DESCRIPCIÓN

Cereal tipo hojuela elaborado con cereales integrales (trigo, maíz, arroz), extruido, sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales propiedades. Preparado mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN

Cereal integral tipo hojuela (Salvado de TRIGO, harina integral de maíz, fibra de maíz, harina integral de arroz, azúcar, sal yodada, sabor vainilla natural).

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto	30 gramos
Humedad	8% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	274,9 Máximo
Proteínas	Mínimo 8%
Azúcares añadidos en 100 gramos**	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo (27,46 kcal = 6.86 g)
Grasas Saturadas en 100 gramos	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo (27,46 kcal = 3.05 g)
Ácidos Grasos Trans en 100 gramos	Máximo el 0.99% de las kcal totales del insumo (2,72 kcal = 0,3 g)
Sodio en 100 gramos	Máximo 274,9 miligramos o <1 mg por

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

	kcal.
Fibra dietética en 100 gramos	Mínimo 6.0 gramos (>10% de la IDR)
Cenizas	Máximo el 2%
Índice de peróxidos	Máximo 5 meq/kg

****Perfil de azúcares**

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

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

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	15 µg / kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

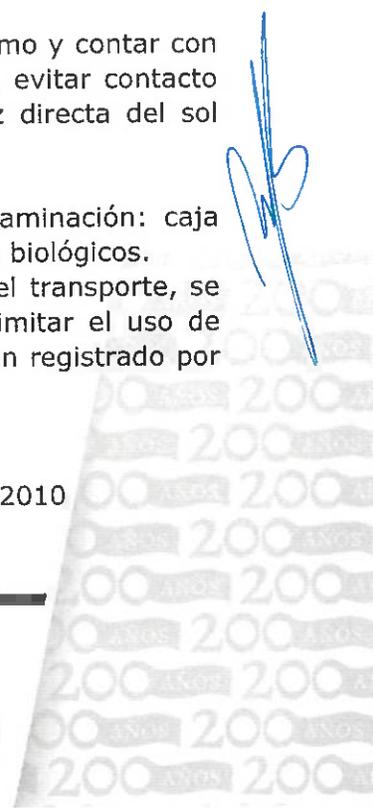
El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010



Nombre y Descripción	Cereal integral tipo hojuela (trigo, maíz, arroz) sabor vainilla.
Contenido individual	30 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.
	La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.
	Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia suficiente, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto.	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.




Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Información nutrimental	<p>Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.</p>

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consume preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS

MEZCLAS, PRODUCTOS DE PANIFICACION, DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- ~~NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.~~
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.

MEZCLA DE CEREALES INTEGRALES 30 g.

DESCRIPCIÓN

Producto elaborado fundamentalmente, por una mezcla de AVENA, salvado de TRIGO, cereal tipo arroz (maíz, arroz) con extracto de vainilla natural; cereal integral sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales propiedades; horneado. Preparados mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN

AVENA en hojuelas, fibra de AVENA, salvado de TRIGO, cereal integral tipo arroz (harina integral de maíz, fibra de maíz, harina integral de arroz, salvado de arroz, azúcares añadidos (azúcar), sal yodada, sabor vainilla natural), jarabe de azúcar.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Café claro a dorado, característico del producto a base de cereales. Sin presentar áreas negras por quemaduras o blancas por falta de cocción.
Olor	Típico de los cereales que contiene, ligeramente dulce, agradable, sin presentar olores extraños o desagradables, como rancio o viejo.

Apariencia / aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto. Su dureza no debe ser excesiva. Aspecto fresco.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Consistencia	Firme, semicrujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Contenido neto	30 gramos
Humedad	8% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	274,9 Máximo
Proteínas	Mínimo 8%
Azúcares añadidos en 100 gramos**	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo (27,46 kcal = 6.86 g)
Grasas Saturadas en 100 gramos	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo (27,46 kcal = 3.05 g)
Ácidos Grasos Trans en 100 gramos	Máximo el 0.99% de las kcal totales del insumo (2,72 kcal = 0,3 g)
Sodio en 100 gramos	Máximo 274,9 miligramos o <1 mg por kcal.
Fibra dietética en 100 gramos	Mínimo 6.0 gramos (>10% de la IDR)
Cenizas	Máximo el 2%
Índice de peróxidos	Máximo 5 meq/g

**Perfil de azúcares

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

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

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	15 µg / kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

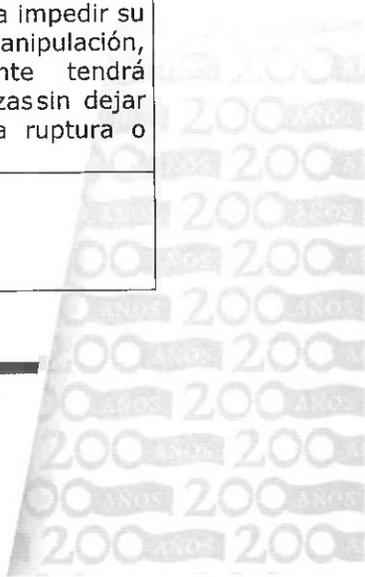
Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPRAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Mezcla de cereales integrales.
Contenido individual	30 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La tinta debe ser de grado alimenticio. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
	Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia suficiente, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.

Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudonacional, 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.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.



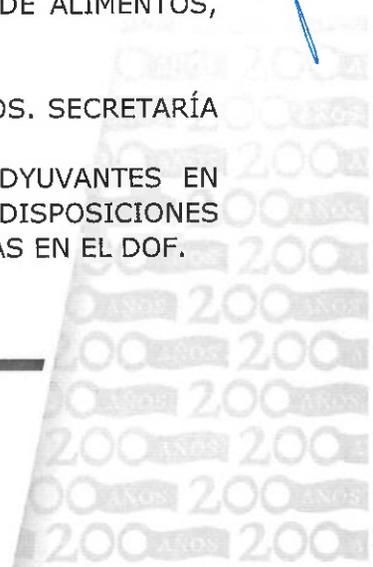
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consume preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NMX-F-006-1983. ALIMENTOS-GALLETAS.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.

- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.

CEREAL INTEGRAL TIPO POP (MAÍZ, ARROZ Y AVENA) 30 g

DESCRIPCIÓN

Cereal tipo POP elaborado con cereales integrales (maíz, arroz y AVENA), extruido, sin someterse a un proceso de refinamiento, conservando sus principales propiedades. Preparado mediante procesos físicos, aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN

Cereal integral tipo pop (Harina integral de maíz, fibra de maíz, harina integral de arroz, fibra de AVENA, harina integral de AVENA, azúcar, sal yodada, sabor vainilla natural).

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Esferas de beige a café claro dorado. Sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales que contiene, ligeramente dulce, agradable, sin presentar olores extraños o desagradables, como rancio o viejo.
Apariencia / aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto. Forma de esfera extruida. Aspecto fresco.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Consistencia	Firme y semicrujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Contenido neto	30 gramos
Humedad	8% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	274,9 Máximo
Proteínas	Mínimo 8%
Azúcares añadidos en 100 gramos**	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo (27,46 kcal = 6.86 g)
Grasas Saturadas en 100 gramos	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

	(27,46 kcal = 3.05 g)
Ácidos Grasos Trans en 100 gramos	Máximo el 0.99% de las kcal totales del insumo (2,72 kcal = 0,3 g)
Sodio en 100 gramos	Máximo 274,9 miligramos o <1 mg por kcal.
Fibra dietética en 100 gramos	Mínimo 6.0 gramos (>10% de la IDR)
Cenizas	Máximo el 2%
Índice de peróxidos	Máximo 5 meq/kg

****Perfil de azúcares**

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

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

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	15 µg / kilogramo

ADITIVOS

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

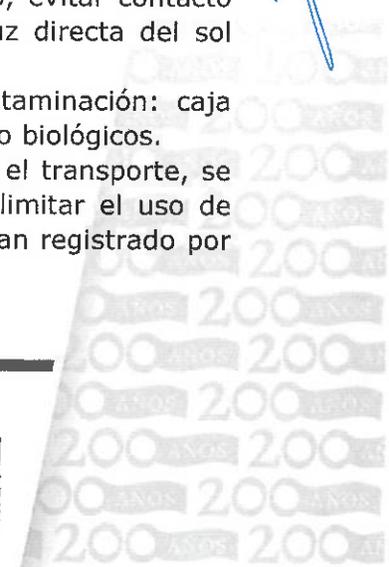
VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Cereal integral tipo pop (maíz, arroz, AVENA).
Contenido individual	30 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia suficiente, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.



Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudonacional, 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.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consume preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS

MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.

- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- ~~NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.~~
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.

SEMILLA DE CALABAZA (10 g)

DESCRIPCIÓN

Se denomina semilla de girasol a las semillas comestibles de las calabazas (*Cucurbita moschata* Duchense), las semillas de la calabaza son ovaladas, planas y delgadas, mayormente de 15 a 20 mm de largo, con un borde irregular, en algunos casos muy ancho, recortado o fibroso. El color de la semilla de nuestra calabaza varía de blanco a café claro, estas semillas deben dejarse secar al sol o por tratamientos térmicos sin adición de sal o grasas, la cáscara debe ser retirada por completo, para consumir únicamente las oleaginosas, mismas que presentan los siguientes beneficios: es una fuente de antioxidantes (tocoferoles y tocotrienoles), ácidos grasos; ayuda a reducir el riesgo de padecer arterioesclerosis, problemas relacionados con el corazón, reduce los niveles de colesterol, es un potente antioxidante, favorece la sensación de saciedad y es depurativa.

COMPOSICIÓN

Semilla de calabaza.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

Color	Verde de diversas tonalidades, opaco o brillante, característico de la oleaginosa empleada, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.
Olor	Característico de la oleaginosa empleada, sin presentar olor a rancidez, humedad o fermentado o desagradables.
Apariencia / aspecto	Aspecto fresco, tamaño uniforme.
Sabor	Característico de la oleaginosa empleada, exento de sabores a extraños como humedad o rancidez.
Consistencia	Crujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Coliformes fecales (<i>E.Coli</i>)	Ausente
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausente

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto	10 gramos
Humedad	7% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	600 Máximo
Proteínas	Mínimo 30%
Índice de peróxidos	Máximo 70 meq/kg
Sodio en 100 gramos	Máximo 100 mg

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto debe estar exento de materia extraña. (Insectos y sus desechos, roedores y sus desechos, cabello, etc.)
-----------------	--

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Arsénico	0.2 miligramos/kilogramo
Mercurio	0.01 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	15 µg / kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, tres meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

~~Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.~~

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Semilla de calabaza.
Contenido individual	10 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	<p>Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.</p> <p>La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia suficiente, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución.</p> <p>El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.



Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.



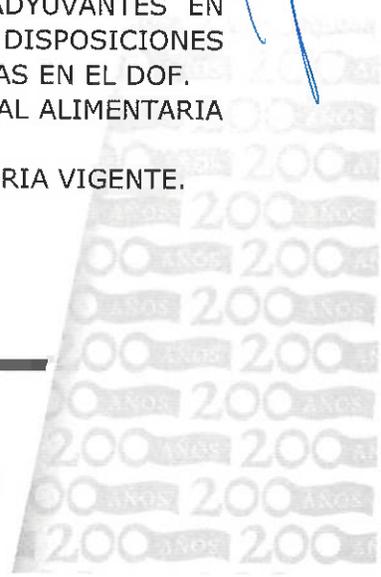
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.

SEMILLA DE GIRASOL (10 g)

DESCRIPCIÓN

Se denomina semilla de girasol a las semillas comestibles de los aquenios del girasol, las cuáles son peladas completamente y como oleaginosas presentan los siguientes beneficios: es una fuente de ácidos grasos, es rica en minerales como zinc, fósforo, potasio, magnesio, calcio; ayuda a mejorar la apariencia de cabello y piel, baja los niveles de colesterol, es un potente antioxidante, favorece la sensación de saciedad y es depurativa.

COMPOSICIÓN

Semilla de girasol.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Verde oliva, grisáceo, característico de la oleaginosa empleada, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.
Olor	Característico de la oleaginosa empleada, sin presentar olor a rancidez, humedad o fermentado o desagradables.
Apariencia / aspecto	Aspecto fresco, tamaño uniforme.
Sabor	Característico de la oleaginosa empleada, exento de sabores a extraños como humedad o rancidez.
Consistencia	Crujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Coliformes fecales (<i>E.Coli</i>)	Ausente
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausente

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Contenido neto	10 gramos
Humedad	7% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	600 Máximo
Proteínas	Mínimo 22%
Índice de peróxidos	Máximo 70 meq/kg
Sodio en 100 gramos	Máximo 100 mg

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto debe estar exento de materia extraña. (Insectos y sus desechos, roedores y sus desechos, cabello, etc.)
-----------------	---

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Arsénico	0.2 miligramos/kilogramo
Mercurio	0.01 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	15 µg / kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, tres meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

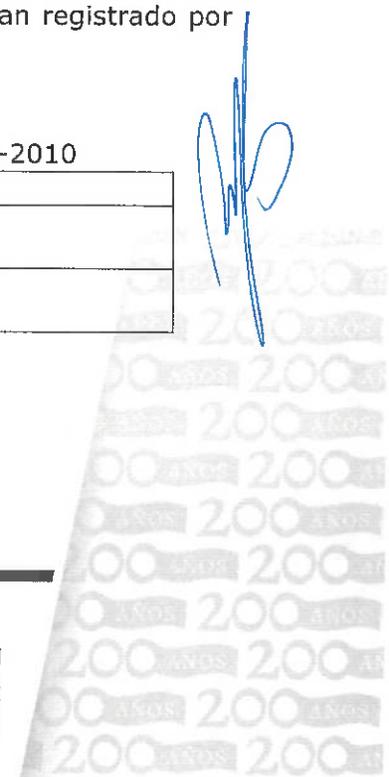
Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

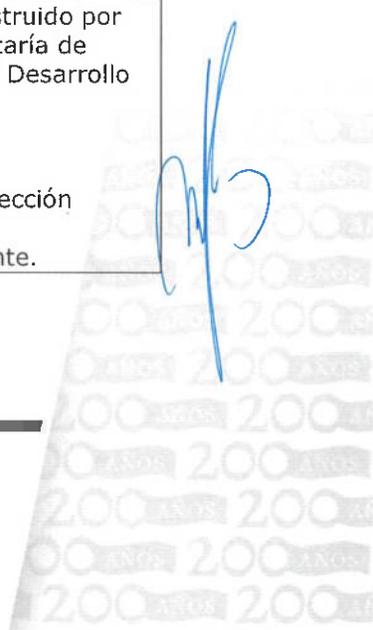
ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Semilla de girasol.
Contenido individual	10 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.

Envase y embalaje	<p>Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.</p> <p>La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia suficiente, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.



Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.
-------------------------	--

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHA ZO
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 o de consume preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ~~ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.~~
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.

CACAHUATE TOSTADO (10 g)

DESCRIPCIÓN

Se denomina CACAHUATE al fruto perteneciente a la familia de las fabáceas, es una oleaginosa que tiene un alto contenido de proteína, fibra, vitaminas, minerales, antioxidantes, fósforo, calcio y aceites vegetales, libre de colesterol que constituye grasas saludables que se pueden consumir para favorecer la presión arterial del cuerpo.

COMPOSICIÓN

CACAHUATE tostado.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	De beige a café para los CACAHUATES, característico de la oleaginosa empleada, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.
Olor	Característico de la oleaginosa empleada, sin presentar olor a rancidez, humedad o fermentado o desagradables.
Apariencia / aspecto	Aspecto fresco, tamaño uniforme.
Sabor	Característico de la oleaginosa empleada, exento de sabores a extraños como humedad o rancidez.
Consistencia	Crujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	5 000 UFC/g
Hongos y levaduras	200 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Coliformes fecales (<i>E.Coli</i>)	Ausente

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto	10 gramos
Humedad	9% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	580 Máximo
Proteínas	Mínimo 25%
Índice de peróxidos	Máximo 5 meq/kg
Sodio en 100 gramos	Máximo 100 mg

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto debe estar exento de materia extraña. (Insectos y sus desechos, roedores y sus desechos, cabello, etc.)
-----------------	---

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Arsénico	0.2 miligramos/kilogramo
Mercurio	0.01 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	15 µg / kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, tres meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	CACAHUATE tostado.
Contenido individual	10 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	<p>Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.</p> <p>La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia suficiente, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.



Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudonacional, 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.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.

ALMENDRA FILETEADA (10 g)

DESCRIPCIÓN

Se denomina ALMENDRA al fruto del almendro. La almendra (*Prunus amygdalus*) pertenece a la familia de las rosáceas. Se trata de un fruto de cáscara un tanto dura y quebradiza de color marrón-beige, cuya semilla es la parte comestible. Tiene forma de lágrima aplanada, y mide 1-2 cm de largo. Nace del almendro, un árbol que alcanza hasta 10 m de altura, las semillas comestibles se someten a proceso de fileteado. Entre sus principales beneficios destacan los beneficios en el sistema cardiovascular, fortalecimiento de huesos, antioxidantes, saciedad.

COMPOSICIÓN

ALMENDRA fileteada.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	De beige a café claro con bordes de cutícula color marrón, característico de la oleaginosa empleada, libre de manchas o daños causados por
-------	--

	quemaduras o plagas.
Olor	Característico de la oleaginosa empleada, sin presentar olor a rancidez, humedad o fermentado o desagradables.
Apariencia / aspecto	Aspecto fresco, tamaño uniforme.
Sabor	Característico de la oleaginosa empleada, exento de sabores a extraños como humedad o rancidez.
Consistencia	Crujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Coliformes fecales (<i>E.Coli</i>)	Ausente
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausente

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Contenido neto	10 gramos
Humedad	7% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	600 Máximo
Proteínas	Mínimo 22%
Índice de peróxidos	Máximo 70 meq/kg
Sodio en 100 gramos	Máximo 100 mg

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto debe estar exento de materia extraña. (Insectos y sus desechos, roedores y sus desechos, cabello, etc.)
-----------------	---

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Arsénico	0.2 miligramos/kilogramo
Mercurio	0.01 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	15 µg / kilogramo

ADITIVOS

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



VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, tres meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

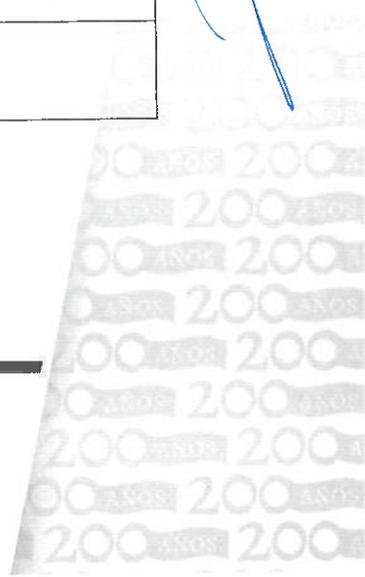
Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	ALMENDRA fileteada.
Contenido individual	10 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia suficiente, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.

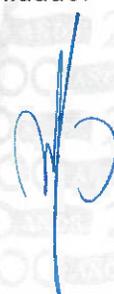
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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



PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHA ZO
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 o de consume preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.




FRESA (20 g)

DESCRIPCIÓN

Se denomina fruta deshidratada, al producto fresco, sano y limpio, entero o dividido, con madurez apropiada, al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal. Fresa preparada mediante procesos físicos, apta para ser consumida directamente.

COMPOSICIÓN

Fresa.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico de la fruta empleada rosado a rojo de claro a fuerte para las fresas, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presentar olor a rancidez o fermentado o desagradables.
Apariencia / aspecto	Cubos de aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos. Sin presentar dureza excesiva.
Sabor	Característico de la fresa, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.
Consistencia	Trozos de consistencia firme.

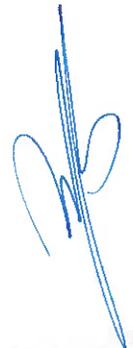
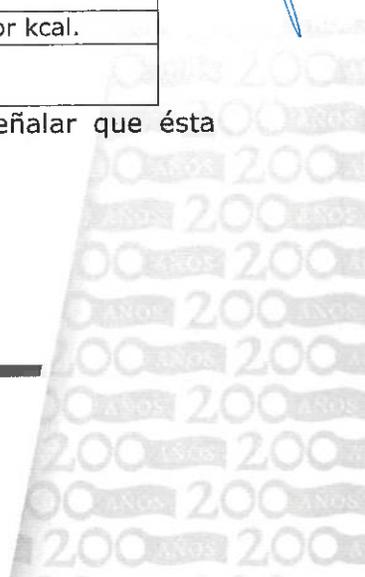
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto	20 gramos
Humedad	16% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	350 Máximo
Azúcares en 20 gramos**	Reportar
Sodio en 100 gramos	Máximo 274,9 mg o <1 mg por kcal.
**Perfil de azúcares	

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto debe estar exento de materia extraña. (Insectos y sus desechos, roedores y sus desechos, cabello, etc.)
-----------------	---

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Plomo	0.1 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

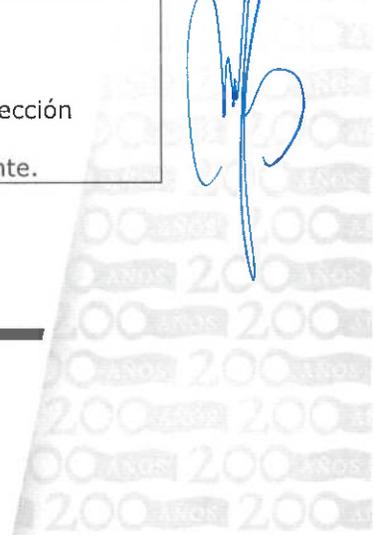
El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPRAFEST o COFEPRIS para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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Fresa.
Contenido individual	20 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.

Envase y embalaje	<p>Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.</p> <p>La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia suficiente, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.

Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.
-------------------------	--

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consume preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos o evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos o evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.

- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- VALOR DE REFERENCIA CON BASE EN DATOS REGISTRADOS EN U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE AGRICULTURAL RESEARCH SERVICE, DISPONIBLE EN: <https://fdc.nal.usda.gov/index.html>
- NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.

PIÑA (20 g)

DESCRIPCIÓN

Se denomina fruta deshidratada, al producto fresco, sano y limpio, entero o dividido, con madurez apropiada, al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal. Piña preparada mediante procesos físicos, apta para ser consumida directamente.

COMPOSICIÓN

Piña.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico de la fruta empleada, amarillo de claro a fuerte para la piña, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presentar olor a rancidez o fermentado o desagradables.
Apariencia / aspecto	Cubos de aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos. Sin presentar dureza excesiva.
Sabor	Característico de la piña, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.
Consistencia	Trozos de consistencia firme.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto	20 gramos
Humedad	16% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	350 Máximo
Azúcares en 20 gramos**	Reportar
Sodio en 100 gramos	Máximo 274,9 mg o <1 mg por kcal.
**Perfil de azúcares	

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto debe estar exento de materia extraña. (Insectos y sus desechos, roedores y sus desechos, cabello, etc.)
-----------------	---

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.1 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo

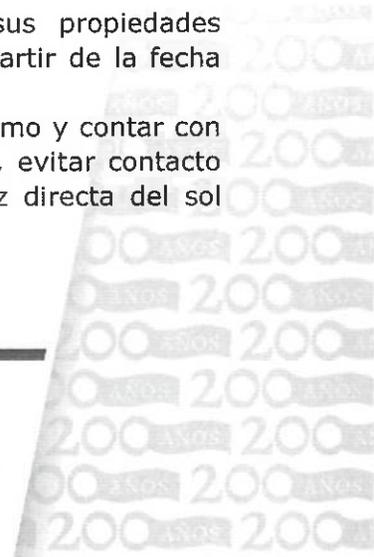
ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.



Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en platas de alimentos.

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Piña.
Contenido individual	20 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	<p>Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.</p> <p>La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia suficiente, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.

Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
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.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.

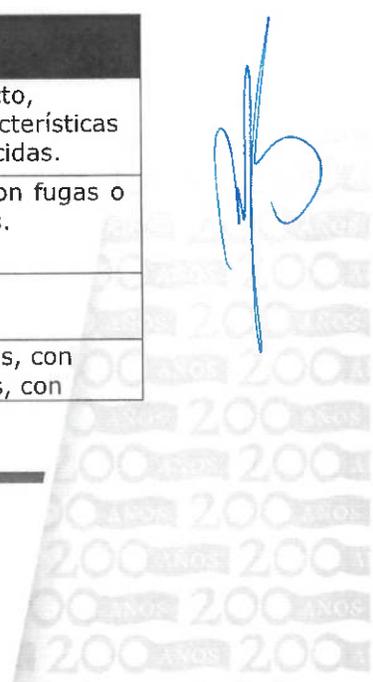
PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

	plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos o evidencia de plaga.	malos olores y con restos de alimentos o evidencia de plaga.
--	--	--

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- VALOR DE REFERENCIA CON BASE EN DATOS REGISTRADOS EN U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE AGRICULTURAL RESEARCH SERVICE, DISPONIBLE EN: <https://fdc.nal.usda.gov/index.html>
- NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.

KIWI (20 g)

DESCRIPCIÓN

Se denomina fruta deshidratada, al producto fresco, sano y limpio, entero o dividido, con madurez apropiada, al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal. Kiwi preparado mediante procesos físicos, apto para ser consumido directamente.

COMPOSICIÓN

Kiwi.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico de la fruta empleada, verde claro a fuerte para el kiwi, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presentar olor a rancidez o fermentado o desagradables.
Apariencia / aspecto	Cubos de aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos. Sin presentar dureza excesiva.
Sabor	Característico del kiwi, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.
Consistencia	Trozos de consistencia firme.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Contenido neto	20 gramos
Humedad	16% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	350 Máximo
Azúcares en 20 gramos**	Reportar
Sodio en 100 gramos	Máximo 274,9 mg o <1 mg por kcal.
**Perfil de azúcares	

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto debe estar exento de materia extraña. (Insectos y sus desechos, roedores y sus desechos, cabello, etc.)
-----------------	---

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Plomo	0.1 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Kiwi.
Contenido individual	20 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia suficiente, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.



Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2.No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.




CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos o evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos o evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- VALOR DE REFERENCIA CON BASE EN DATOS REGISTRADOS EN U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE AGRICULTURAL RESEARCH SERVICE, DISPONIBLE EN: <https://fdc.nal.usda.gov/index.html>
- NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.

- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.

GUAYABA (20 g)

DESCRIPCIÓN

Se denomina fruta deshidratada, al producto fresco, sano y limpio, entero o dividido, con madurez apropiada, al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal. Guayaba preparada mediante procesos físicos, apta para ser consumida directamente.

COMPOSICIÓN

Guayaba.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico de la fruta empleada de amarillo oscuro a café claro para la guayaba, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presentar olor a rancidez o fermentado o desagradables.
Apariencia / aspecto	Cubos de aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos. Sin presentar dureza excesiva.
Sabor	Característico de la guayaba, exento de sabores a fermentado o sabores extraños.
Consistencia	Trozos de consistencia firme.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Contenido neto	20 gramos
Humedad	16% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	350 Máximo
Azúcares en 20 gramos**	Reportar
Sodio en 100 gramos	Máximo 274,9 mg o <1 mg por kcal.
**Perfil de azúcares	

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto debe estar exento de materia extraña. (Insectos y sus desechos, roedores y sus desechos, cabello, etc.)
-----------------	---

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Plomo	0.1 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

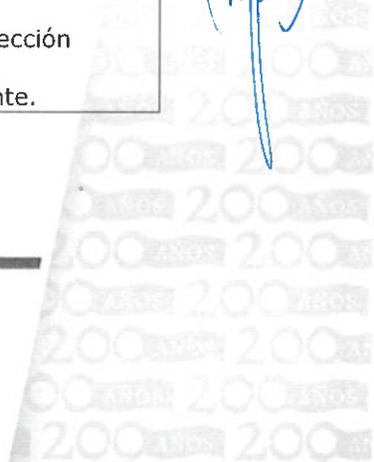
El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Guayaba.
Contenido individual	20 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.

Envase y embalaje	<p>Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.</p> <p>La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia suficiente, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.

Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.
-------------------------	--

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos o evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos o evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.

- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- VALOR DE REFERENCIA CON BASE EN DATOS REGISTRADOS EN U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE AGRICULTURAL RESEARCH SERVICE, DISPONIBLE EN: <https://fdc.nal.usda.gov/index.html>
- NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.

PAPAYA (20 g)

DESCRIPCIÓN

Se denomina fruta deshidratada, al producto fresco, sano y limpio, entero o dividido, con madurez apropiada, al cual se le ha eliminado parcial o totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. El proceso de deshidratación tiene como objetivo la prevención del crecimiento y la reproducción de los microorganismos. Nota: No se permite la deshidratación de frutas por medio de métodos que involucren adición de azúcares, grasas o sal. Papaya preparada mediante procesos físicos, apto para ser consumido directamente.

COMPOSICIÓN

Papaya.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico de la fruta empleada anaranjado de claro a fuerte para la papaya, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.
Olor	Característico del producto, ligeramente dulce, sin presentar olor a rancidez o fermentado o desagradables.
Apariencia / aspecto	Cubos de aspecto fresco, algunos brillantes y otros opacos. Sin presentar dureza excesiva.
Sabor	Característico de la papaya, exento de sabores a fermentado o sabores

	extraños.
Consistencia	Trozos de consistencia firme.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofilicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Contenido neto	20 gramos
Humedad	16% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	350 Máximo
Azúcares en 20 gramos**	Reportar
Sodio en 100 gramos	Máximo 274,9 mg o <1 mg por kcal.
**Perfil de azúcares	

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto debe estar exento de materia extraña. (Insectos y sus desechos, roedores y sus desechos, cabello, etc.)
-----------------	---

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Plomo	0.1 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Papaya.
Contenido individual	20 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia suficiente, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.



Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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



NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- VALOR DE REFERENCIA CON BASE EN DATOS REGISTRADOS EN U.S. DEPARTMENT OF AGRICULTURE AGRICULTURAL RESEARCH SERVICE, DISPONIBLE EN: <https://fdc.nal.usda.gov/index.html>
- NORMA GENERAL PARA LOS CONTAMINANTES Y LAS TOXINAS PRESENTES EN LOS ALIMENTOS Y PIENSOS CXS 193-1995 Enmendada en 2019.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE LOS PRODUCTOS QUE COMPONEN EL LOTE II
CORRESPONDIENTE A LOS PROGRAMAS DE "ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALIENTE",
"ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS),
"ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS" (ADULTOS Y MENORES) Y
"ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O
DESASTRE"**

LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO

DESCRIPCIÓN

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, sometida a un proceso de deshidratación de la leche estandarizada en materia grasa y apta para la alimentación humana mediante procesos tecnológicamente adecuados, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad. Se denomina leche semidescremada a aquella que contiene como mínimo 12 g/g a máximo 14 g/g de grasa butírica.

COMPOSICIÓN

Leche semidescremada en polvo, vitamina A y Vitamina D.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico, blanco a ligeramente crema.
Olor	Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores desagradables o extraños.
Apariencia /aspecto	Polvo homogéneo fino, de color uniforme, fácilmente reconstituible que no presenta aglomeraciones o apelmazamientos como signos evidentes de humedad, a excepción de los que se deshacen fácilmente.
Sabor	Agradable y característico de la leche de vaca, ligeramente dulce, exento de sabores extraños o desagradables.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	LÍMITE MÁXIMO
Coliformes totales	≤ 10 UFC/g
Salmonella spp	Ausente en 25 g
Escherichia coli	≤ 3 NMP/g
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto (kilogramos)	1.0
Grasa Butírica % (gramos/gramo)	Mínimo 12 Máximo 14

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (gramos/gramo)	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (gramos/gramo)	Mínimo 27
Acidez (ácido láctico) %	Máximo 0.15
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1.0
Sodio (mg/100 g)	Máximo 400
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)
Sodio (mg/100 mL)	Máximo 400

En la leche, la relación caseína-proteína debe ser al menos del 80% (m/m). Del 30% (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína.

ESPECIFICACIONES GENERALES E INHIBIDORES BACTERIANOS EN LECHE

PRODUCTO	DERIVADOS CLORADOS	SALES CUATERNARIAS DE AMONIO	OXIDANTES	FORMALDEHÍDO	ANTIBIÓTICOS
LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto no debe contener materia extraña. Ausencia de insectos enteros, fragmentos de insectos, pelos de roedor y cualquier materia extraña que se encuentre en la cantidad de ml que contenga el envase analizado.
-----------------	---

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Arsénico	0.2 miligramos/kilogramo
Plomo	0.1 miligramos/kilogramo
Mercurio	0.05 miligramos/kilogramo
Aflatoxina M1	0,5 µg / Litro

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.

DETERMINACIÓN DE ADULTERACIÓN

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro, o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La aplicación de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del apartado Características Fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

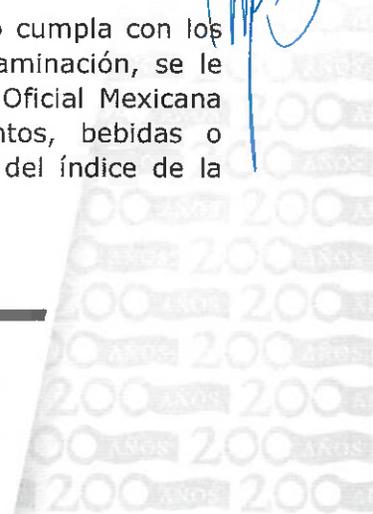
Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Leche semidescremada en polvo.
Contenido individual	1 kilogramo
Presentación individual	1 pieza
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La tinta debe ser de grado alimenticio. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010.

Marca y denominación o razón social con domiciliofiscal del responsable del producto	Comercial
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Conservación	"Consérvese en un lugar fresco y seco" o leyendas equivalentes.
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 insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información commercial y sanitaria. ADOPTAR SELLOS DE ADVERTENCIA. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA.

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

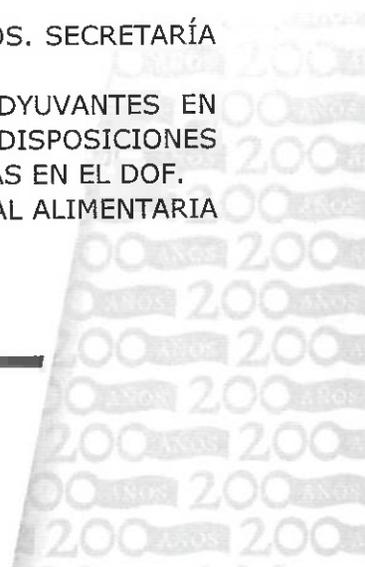
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-243-SSA1-2010 PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIÓN Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODO DE PRUEBA
- NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA.
- NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, LECHE EN POLVO O LECHE DESHIDRATADA-MATERIA PRIMA ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-008-SCFI -2002 SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACION COMERCIAL- DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA- ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.

HARINA INTEGRAL DE AVENA CON AMARANTO FORTIFICADA 100 g.

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 preparaciones de tortillas u otros productos a base de harina de maíz nixtamalizado o preparar bebidas a base de cereales. Preparado mediante procesos físicos, no aptos para ser consumidos directamente.

COMPOSICIÓN

Harina integral de AVENA, harina integral de amaranto, fortificación de vitaminas y minerales.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	De beige a crema, característico del producto con puntos negros característicos de las semillas de amaranto.
Olor	Típico de los cereales que contiene, agradable, sin presentar olores extraños o desagradables, como rancio o viejo.
Apariencia / aspecto	Polvo de apariencia uniforme. Aspecto fresco.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Consistencia	Suave, granular.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
<i>Salmonella spp</i> en 25 gramos	AUSENTE
Coliformes Fecales	<3 NMP/g
<i>Escherichia coli</i>	<3 NMP/g
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto	100 gramos
Humedad	5% Máximo
Proteínas	Mínimo 8%

Azúcares añadidos en 100 gramos**	Sin azúcares añadidos.
Grasas Totales en 100 gramos	Mínimo 3 gramos
Grasas Saturadas en 100 gramos	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo
Ácidos Grasos Trans en 30 gramos	Máximo el 0.99% de las kcal totales del insumo
Sodio en 100 gramos	Máximo 299 miligramos
Sodio en 100 mL de producto reconstituido	Máximo 35.8 miligramos
Fibra dietética en 100 gramos	Mínimo 6.0 gramos (>10% de la IDR)
Cenizas	Máximo el 2%
Índice de peróxidos	Máximo 9 meq/kg
Vitamina C en 100 gramos	Mínimo 5.0% IDR
Vitamina D en 100 gramos	Mínimo 5.0% IDR
Vitamina E en 100 gramos	Mínimo 5.0% IDR
Hierro en 100 gramos	Mínimo 5.0% IDR
Zinc en 100 gramos	Mínimo 5.0% IDR

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

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

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Mercurio	0.01 miligramos/kilogramo
Arsénico	0.2 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	20 µg / kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos. El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para su uso en plantas de alimentos.

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Harina integral de AVENA con amaranto.
Contenido individual	100 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	<p>Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.</p> <p>La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.



Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudón 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.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. ADOPTAR SELLOS DE ADVERTENCIA. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER SELLOS DE ADVERTENCIA.

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.

Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.
------------------------	---	--

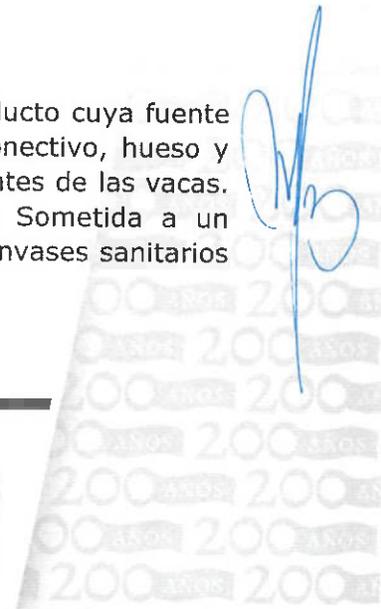
NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. ~~CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.~~
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO- TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- NOM-218-SSA1-2011. PRODUCTOS Y SERVICIOS. BEBIDAS SABORIZADAS NO ALCOHOLICAS, SUS CONGELADOS, PRODUCTOS CONCENTRADOS PARA PREPARARLAS Y BEBIDAS ADICIONADAS CON CAFEÍNA. ESPECIFICACIONES Y DISPOSICIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.

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 yodada.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Contenido neto	240 gramos
Masa drenada	200 gramos
Humedad	Máximo 80%
Proteínas	Mínimo 20%
Grasas Totales	Máximo 10%
Grasas Saturadas	Máximo 8%
Colesterol en 100 gramos	Máximo 60 miligramos
Sodio en 100 gramos	Menor a 1mg sodio/kcal
Cenizas	Máximo el 4%

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

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

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MAXIMO
Plomo	1.0 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Estaño	50.0 miligramos/kilogramo
Arsénico	1.0 miligramos/kilogramo
Clenbuterol	AUSENTE

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Carne de res deshebrada
Contenido individual	240 gramos
Presentación individual	1 pieza, en envase retortable de cierre hermético, resistente.
Envase y embalaje	<p>Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.</p> <p>La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>



Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. ADOPTAR SELLOS DE ADVERTENCIA. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA.

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

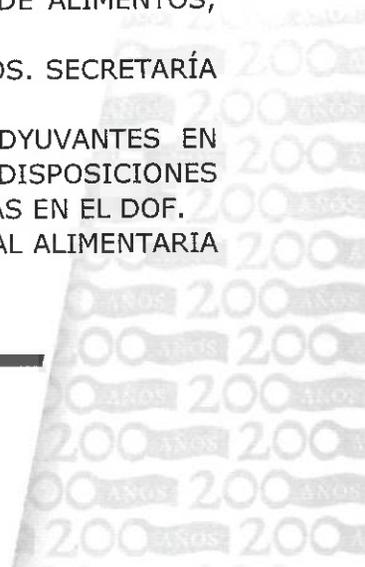
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-213-SSA1-2018, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.
- 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.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.

CARNE DE CERDO DESHEBRADA 240 g./200 g.

DESCRIPCIÓN

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

COMPOSICIÓN

Carne de cerdo, agua y sal yodada.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Contenido neto	240 gramos
Masa drenada	200 gramos
Humedad	Máximo 80%
Proteínas	Mínimo 17%
Grasas Totales	Máximo 10%
Grasas Saturadas	Máximo 5%
Colesterol en 100 gramos	Máximo 65 miligramos
Sodio en 100 gramos	Menor a 1mg sodio/kcal
Cenizas	Máximo el 4%

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES



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

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Plomo	1.0 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Estaño	50.0 miligramos/kilogramo
Arsénico	1.0 miligramos/kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Carne de cerdo deshebrada
Contenido individual	240 gramos
Presentación Individual	1 pieza, en envase retortable de cierre hermético, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos

	<p>generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. ADOPTAR SELLOS DE ADVERTENCIA. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA.

PROCESOS

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-213-SSA1-2018, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.
- 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.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.

PECHUGA DE POLLO DESHEBRADA 240 g./200 g.

DESCRIPCIÓN

Carne de pechuga de pollo 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

Pechuga de pollo, agua y sal yodada.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico a carne cocida, sin presentar áreas negras por quemaduras o sobrecocción ni rojizas por falta de cocción.
Olor	Aromático característico, sin presentar olores agrios, putrefactos, extraños o desagradables.
Apariencia / aspecto	Tiras de carne de aproximadamente 30 mm de largo x 2 mm de ancho.
Sabor	Característico del producto, apreciándose las características de la carne y sal balanceada. Libre de sabores y olores extraños.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto	240 gramos
Masa drenada	200 gramos

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024



Humedad	Máximo 80%
Proteínas	Mínimo 26%
Grasas Totales	Máximo 3%
Grasas Saturadas	Máximo 0.8%
Sodio en 100 gramos	Menor a 1mg sodio/kcal
Cenizas	Máximo el 4%

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

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

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Plomo	1.0 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Estaño	50.0 miligramos/kilogramo
Arsénico	1.0 miligramos/kilogramo

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Pechuga de pollo deshebrada.
Contenido individual	240 gramos
Presentación individual	1 pieza, en envase retortable de cierre hermético, resistente.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas,

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

	<p>químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.



Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ADOPTAR SELLOS DE ADVERTENCIA. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA.
-------------------------	--

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

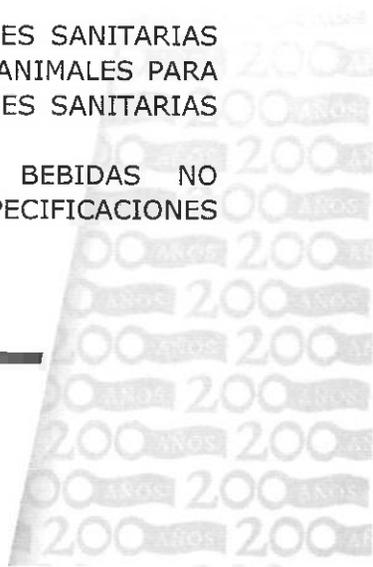
El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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



NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-213-SSA1-2018, PRODUCTOS Y SERVICIOS. PRODUCTOS CÁRNICOS PROCESADOS Y LOS ESTABLECIMIENTOS DEDICADOS A SU PROCESO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODOS DE PRUEBA.
- 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.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.



- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.

ACEITE VEGETAL COMESTIBLE MIXTO O DE UNA SOLA SEMILLA 1L

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 triacilgliceroles y que provengan de cualquiera de las siguientes plantas oleaginosas o de sus variedades biotecnológicas aprobadas para alimentación humana: ajonjolí, algodón, cacahuete, canola, girasol, maíz, olivo, palma, soya o de cualquier otra oleaginosa aprobada para consumo humano por la Secretaría de Salud. Los aceites crudos provenientes de estas oleaginosas deberán de refinarse química o físicamente, pudiendo hacerse la mezcla para obtener el aceite vegetal comestible antes o después de la deodorización.

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

COMPOSICIÓN

Aceite vegetal comestible de una o más semillas.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

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

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto debe estar libre de materia extraña.
-----------------	--

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Plomo	0.1 miligramos/kilogramo
Cobre	0.1 miligramos/kilogramo
Arsénico	0.1 miligramos/kilogramo
Hierro	1.5 miligramos/kilogramo

ANTIOXIDANTES	LIMITE MÁXIMO
Tocoferoles	0.03%
Galato de propilo (GP)	0.01%
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	0.02%
Butirato de hidroxianisol (BHA)	0.01%
Butirato de hidroxitolueno (BHT)	0.02%
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT, sin exceder límites individuales.	0.02%
Palmitato de ascorbilo	0.02%
Antioxidantes sinérgicos: Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio.	0.005%

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Aceite vegetal comestible mixto o puro de canola
Contenido individual	1L
Presentación individual	1 botella de plástico.
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La tinta debe ser de grado alimenticio. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.




Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 5. Recomendación saludable. 6. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. ADOPTAR SELLOS DE ADVERTENCIA. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA.

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.



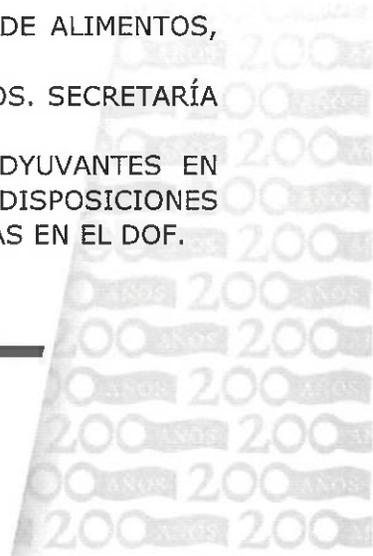

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS CXS 210-1999. ENMENDADA EN 2019.
- NORMA MEXICANA NMX-F-808-SCFI-2018 ALIMENTOS - ACEITE VEGETAL COMESTIBLE - ESPECIFICACIONES.
- NORMA MEXICANA NMX-F-475-SCFI-2017 ALIMENTOS - ACEITE COMESTIBLE PURO DE CANOLA - ESPECIFICACIONES.
- NORMA MEXICANA NMX-F-050-SCFI-2013 ALIMENTOS - ACEITE COMESTIBLE PURO DE GIRASOL ALTO Y MEDIO ACIDO OLEICO-ESPECIFICACIONES.
- NORMA MEXICANA NMX-F-252-SCFI-2017 ALIMENTOS - ACEITE COMESTIBLE PURO DE SOYA-ESPECIFICACIONES.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.

- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.

MEZCLA DE VERDURAS VERDES 700 GRAMOS / 400 GRAMOS

DESCRIPCIÓN

Mezcla de verduras verdes (ejote, nopal, u otros). Los ejotes son el fruto inmaduro de la planta *Phaseolus vulgaris*. Estas, son las vainas aplanadas y alargadas, en cuyo interior se dispone un número de semillas variable según la especie, los cuáles son lavados, se le han retirado los extremos y se han cubicado.

Los nopales una especie arbustiva del género *Opuntia* de la familia de las cactáceas, a los que se les retiran las hojas las puntas y se cubican.

La mezcla de estos vegetales es envasada con un medio líquido (solución de agua con cloruro de sodio y aditivos permitidos por la Secretaría de Salud, en caso de requerirse) de cobertura adecuada, en recipientes herméticamente cerrados y procesados térmicamente para garantizar su estabilidad biológica y, por lo tanto, su conservación. El envasado se hace en envases retortables.

COMPOSICIÓN

Ejote, nopal, u otros vegetales verdes, agua, sal y otros aditivos en caso de requerirse.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico de las verduras (verde brillante), con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las verduras, agradable, sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia / aspecto	Producto tierno y firme, característico de las verduras cocidas (ni demasiado duras, ni demasiado blandas). Aspecto fresco.
Sabor	Característico de las verduras frescas y cocidas, agradable, sin presentar sabores extraños o desagradables.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto	700 gramos
Masa drenada	400 gramos

Sólidos solubles	4.0-5.0%
pH	Mínimo 4.2 Máximo 6.5
Proteínas	Mínimo 1.2%
Sodio en 100 gramos	Menor a 1mg sodio/kcal
Fibra dietética en 100 gramos	Mínimo 3.2 gramos

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

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

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Plomo	1.0 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.2 miligramos/kilogramo
Arsénico	1.0 miligramos/kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Mezcla de verduras verdes
Contenido individual	700 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa retortable de cierre hermético, resistente.

Envase y embalaje	<p>Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.</p> <p>La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Para el embalaje se debe usar una bolsa plástica al interior de una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.

Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. ADOPTAR SELLOS DE ADVERTENCIA. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA.
-------------------------	--

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

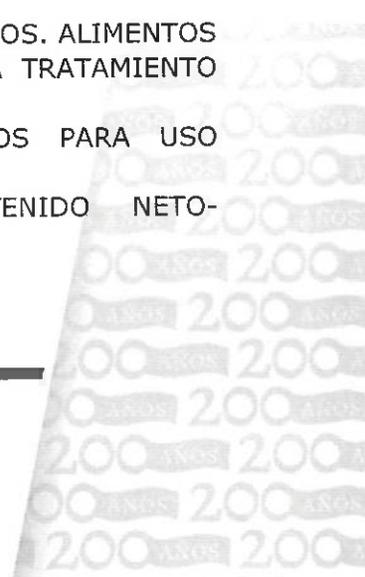
El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.



NORMAS DE REFERENCIA

- NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-130-SSA1-1995, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
- NORMA MEXICANA NMX-F-419-1982. PRODUCTOS ALIMENTICIOS PARA USO HUMANO. EJOTES ENVASADOS.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.



- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.

ZANAHORIA 700 GRAMOS / 400 GRAMOS

DESCRIPCIÓN

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

COMPOSICIÓN

Zanahorias, agua, sal, azúcar y otros aditivos en caso de requerirse.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico de las zanahorias, anaranjado, con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las zanahorias, agradable, sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia / aspecto	Producto tierno y firme, característico de las zanahorias cocidas (ni demasiado duras, ni demasiado blandas). Aspecto fresco.
Sabor	Característico de las zanahorias frescas y cocidas, agradable, sin presentar sabores extraños o desagradables.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto	700 gramos
Masa drenada	400 gramos
Sólidos solubles	4.0-5.0%
pH	Mínimo 4.2 Máximo 6.5
Proteínas	Mínimo 0.5%
Sodio en 100 gramos	Menor a 1mg sodio/kcal
Fibra dietética en 100 gramos	Mínimo 1.5 gramos

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

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

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	1.0 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.2 miligramos/kilogramo
Arsénico	1.0 miligramos/kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

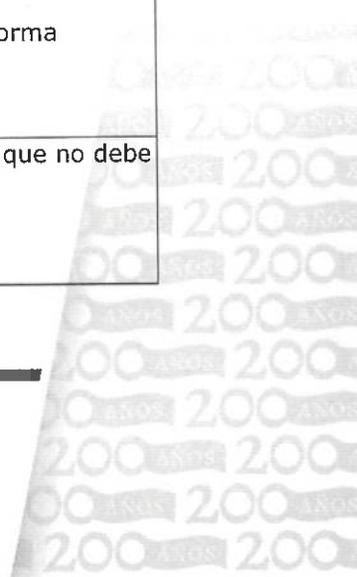


El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Verduras en bolsa (Zanahorias)
Contenido individual	700 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa retortable de cierre hermético, resistente.
Envase y embalaje	<p>Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.</p> <p>La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Para el embalaje se debe usar una bolsa plástica al interior de una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.

Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. 10. 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.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ADOPTAR SELLOS DE ADVERTENCIA. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA.

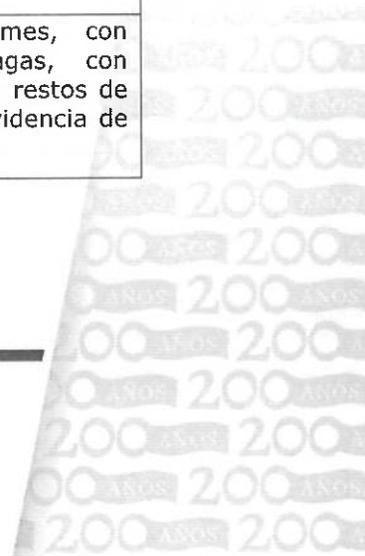
PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-130-SSA1-1995, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- ~~NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.~~
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.

CHÍCHARO 700 GRAMOS / 400 GRAMOS

DESCRIPCIÓN

Se entiende por chícharos envasados al producto obtenido a partir de los frutos frescos, sanos, limpios, enteros, sacados de la vaina aún no maduros (verdes), y de la variedad *Pisum sativum* L, envasados con un medio líquido (solución de agua con cloruro de sodio y sacarosa) de cobertura adecuada, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para garantizar su estabilidad biológica y, por lo tanto, su conservación. El envasado se hace en envases retortables.

COMPOSICIÓN

Chícharos, agua, sal, azúcar y otros aditivos en caso de requerirse.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico de los chícharos, verde, con suficiente intensidad.
Olor	Característico de los chícharos, agradable, sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia / aspecto	Producto tierno y firme, característico de los chícharos cocidos (ni demasiado duros, ni demasiado blandos). Aspecto fresco.
Sabor	Característico de los chícharos frescos y cocidos, agradable, sin presentar sabores extraños o desagradables.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo

CARACTERÍSTICAS FISCOQUÍMICAS

Contenido neto	700 gramos
Masa drenada	400 gramos
Sólidos solubles	Máximo 12.0%
pH	Mínimo 4.2 Máximo 6.5
Proteínas	Mínimo 2.3%
Sodio en 100 gramos	Menor a 1mg sodio/kcal
Fibra dietética en 100 gramos	Mínimo 4.0 gramos

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

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

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LIMITE MÁXIMO
Plomo	1.0 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.2 miligramos/kilogramo
Arsénico	1.0 miligramos/kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Verduras en bolsa (Chícharos)
Contenido individual	700 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa retortable, de cierre hermético, resistente.
Envase y embalaje	<p>Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.</p> <p>La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Para el embalaje se debe usar una bolsa plástica al interior de una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.



Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. 10. Logotipo del SEDIF. 3. 11. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. ADOPTAR SELLOS DE ADVERTENCIA. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA.

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.



NORMAS DE REFERENCIA

- NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-130-SSA1-1995, BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS ENVASADOS EN RECIPIENTES DE CIERRE HERMÉTICO Y SOMETIDOS A TRATAMIENTO TÉRMICO. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS.
- NORMA MEXICANA NMX-F-028-1981. ALIMENTOS PARA HUMANOS. CHÍCHAROS ENVASADOS.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.

CACAHUATE TOSTADO 500 g

DESCRIPCIÓN

Se denomina CACAHUATE al fruto perteneciente a la familia de las fabáceas, es una oleaginosa que tiene un alto contenido de proteína, fibra, vitaminas, minerales, antioxidantes, fósforo, calcio y aceites vegetales, libre de colesterol que constituye grasas saludables que se pueden consumir para favorecer la presión arterial del cuerpo.

COMPOSICIÓN

CACAHUATE TOSTADO.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	De beige a café para los CACAHUATES, característico de la oleaginosa empleada, libre de manchas o daños causados por quemaduras o plagas.
Olor	Característico de la oleaginosa empleada, sin presentar olor a rancidez, humedad o fermentado o desagradables.
Apariencia / aspecto	Aspecto fresco, tamaño uniforme.

Sabor	Característico de la oleaginosa empleada, exento de sabores a extraños como humedad o rancidez.
Consistencia	Crujiente.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	5 000 UFC/g
Hongos y levaduras	200 UFC/g
Coliformes totales	<30 UFC/g
Coliformes fecales (<i>E.Coli</i>)	Ausente
<i>Salmonella spp</i>	Ausente en 25 g
<i>Staphylococcus aureus</i>	Ausente

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Contenido neto	500 gramos
Humedad	9% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	580 Máximo
Proteínas	Mínimo 25%
Índice de peróxidos	Máximo 5 meq/kg
Sodio en 100 gramos	Máximo 100 mg

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto debe estar exento de materia extraña. (Insectos y sus desechos, roedores y sus desechos, cabello, etc.)
-----------------	---

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Arsénico	0.2 miligramos/kilogramo
Mercurio	0.01 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	15 µg / kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, tres meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

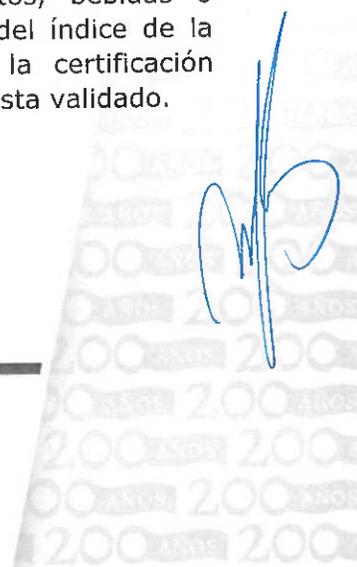
Nombre y Descripción	CACAHUATE tostado.
Contenido individual	500 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.
Envase y embalaje	<p>Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.</p> <p>La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia suficiente, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.




Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.

PASTA INTEGRAL PARA SOPA CORTA – DIFERENTES FIGURAS 200 g

DESCRIPCIÓN

Se denomina la pasta integral al producto obtenido por el amasado mecánico de sémola, semolina, harinas o cualquier combinación de éstas procedentes de trigos con agua y otros ingredientes opcionales permitidos, moldeado, laminado o extruido y sometido o no a un proceso térmico de desecación. Para denominarse pasta integral debe contener al menos 2.5% y máximo 5.5% de salvado, salvadillo o acemite de trigo. Para la elaboración de las pastas solo se permite el uso de trigos del género *Triticum durum* (también denominados cristalinos).

COMPOSICIÓN

Pasta integral de trigo.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	De amarillo a marrón, característico del producto.
Olor	Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.
Apariencia / aspecto	No debe presentar agrietamientos y/o estrellamientos.
Sabor	Característico del producto, exento de sabores extraños o desagradables.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Hongos	200 UFC/g
Levaduras	150 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g
Coliformes fecales (<i>E.Coli</i>)	Ausente

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto	200 gramos
Humedad	13% Máximo
Proteínas (Nx6.25)	Mínimo 13%
Cenizas	1.25% Máximo
Fibra dietética	Mínimo 1.8 g/30 g (6%).

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto debe estar exento de materia extraña pesada como vidrios, metales, astillas plásticas o parásitos.
-----------------	--

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	20 µg / kilogramo

ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

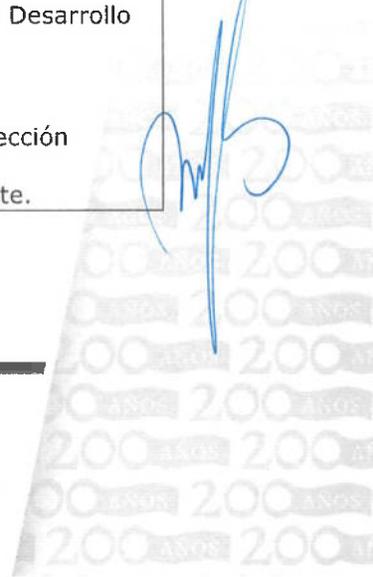
El control de plagas es aplicable a todas las áreas de almacén incluyendo el transporte, se deben tomar medidas preventivas para reducir la infestación y con ello limitar el uso de plaguicidas. En caso de emplearlos, los únicos permitidos son los que se han registrado por la CICOPLAFEST o COFEPRIS para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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Pasta integral para sopa corta – diferentes figuras
Contenido individual	200 gramos
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.

Envase y embalaje	<p>Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.</p> <p>La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia suficiente, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudonacional, 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.

Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ESTE PRODUCTO NO DEBE OSTENTAR OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA, NI LEYENDAS.
-------------------------	--

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consume preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS – CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- NORMA DEL CODEX PARA EL MANÍ CODEX STAN 200-1995.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.

LECHE DESCREMADA EN POLVO.

DESCRIPCIÓN

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

COMPOSICIÓN

Leche descremada en polvo, vitamina A y Vitamina D.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico, blanco a ligeramente crema.
Olor	Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores desagradables o extraños.
Apariencia / aspecto	Polvo homogéneo fino, de color uniforme, fácilmente reconstituible que no presenta aglomeraciones o apelmazamientos como signos evidentes de humedad, a excepción de los que se deshacen fácilmente.
Sabor	Agradable y característico de la leche de vaca, ligeramente dulce, exento de sabores extraños o desagradables.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	LÍMITE MÁXIMO
Coliformes totales	≤ 10 UFC/g
Salmonella spp	Ausente en 25 g
Escherichia coli	≤ 3 NMP/g
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto (kilogramos)	1.0
Grasa Butírica % (gramos/gramo)	Máximo 1.5
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (gramos/gramo)	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (gramos/gramo)	Mínimo 27
Acidez (ácido láctico) %	Máximo 0.15
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1.0
Sodio (mg/100 g)	Máximo 400
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)
Sodio (mg/100 mL)	Máximo 400

En la leche, la relación caseína-proteína debe ser al menos del 80% (m/m). Del 30% (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína.

ESPECIFICACIONES GENERALES E INHIBIDORES BACTERIANOS EN LECHE

PRODUCTO	DERIVADOS CLORADOS	SALES CUATERNARIAS DE AMONIO	OXIDANTES	FORMALDEHÍDO	ANTIBIÓTICOS
LECHE DESCREMADA EN POLVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto no debe contener materia extraña. Ausencia de insectos enteros, fragmentos de insectos, pelos de roedor y cualquier materia extraña que se encuentre en la cantidad de ml que contenga el envase analizado.
-----------------	---

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LÍMITE MÁXIMO
Arsénico	0.2 miligramos/kilogramo
Plomo	0.1 miligramos/kilogramo
Mercurio	0.05 miligramos/kilogramo
Aflatoxina M1	0,5 µg / Litro

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.

DETERMINACIÓN DE ADULTERACIÓN

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro, o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La aplicación de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del apartado Características Fisicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

PRUEBA	APRECIACIONES
Relación de caseína/proteína	En la leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 34% (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración.



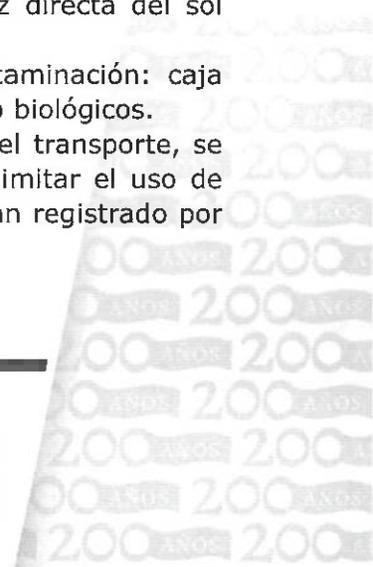
VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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



ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Leche descremada en polvo.
Contenido individual	1 kilogramo
Presentación individual	1 pieza
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La tinta debe ser de grado alimenticio. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
Marca y denominación o razón social con domiciliofiscal del responsable del producto	Comercial
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Conservación	"Consérvese en un lugar fresco y seco" o leyendas equivalentes.
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 insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.




Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ADOPTAR SELLOS DE ADVERTENCIA. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA.
-------------------------	--

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

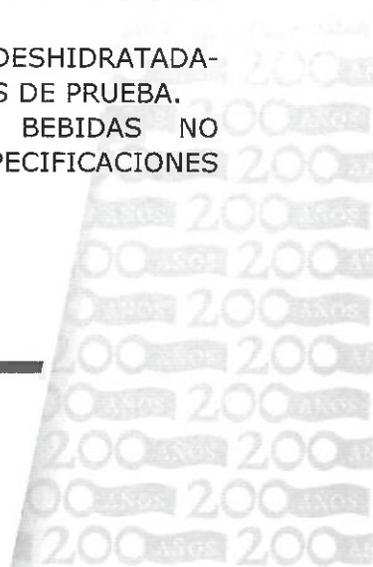
El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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



NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-243-SSA1-2010 PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIÓN Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODO DE PRUEBA
- NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FÍSICOQUÍMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA.
- NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, LECHE EN POLVO O LECHE DESHIDRATADA-MATERIA PRIMA ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-008-SCFI -2002 SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA.



- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACION COMERCIAL- DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA- ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.

LECHE DESLACTOSADA EN POLVO.

DESCRIPCIÓN

Es el producto obtenido de la secreción natural de las glándulas mamarias de las vacas sanas sin calostro, sometida a un proceso de deshidratación de la leche estandarizada en materia grasa y apta para la alimentación humana mediante procesos tecnológicamente adecuados, la cual presenta un límite máximo de 4% de humedad. Se denomina leche deslactosada a aquella que ha sido sometida a un proceso de transformación parcial de la lactosa, por medios enzimáticos en glucosa y galactosa.

COMPOSICIÓN

Leche deslactosada en polvo, vitamina A y Vitamina D.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	Característico, blanco a ligeramente crema.
Olor	Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores desagradables o extraños.
Apariencia / aspecto	Polvo homogéneo fino, de color uniforme, fácilmente reconstituible que no presenta aglomeraciones o apelmazamientos como signos evidentes de humedad, a excepción de los que se deshacen fácilmente.
Sabor	Agradable y característico de la leche de vaca, ligeramente dulce, exento de sabores extraños o desagradables.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	LÍMITE MÁXIMO
Coliformes totales	≤ 10 UFC/g
Salmonella spp	Ausente en 25 g

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

Escherichia coli	≤ 3 NMP/g
Enterotoxina estafilocócica	Negativa

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Contenido neto (kilogramos)	1.0
Grasa Butírica % (gramos/gramo)	Mínimo 12 Máximo 14
Proteínas propias de la leche, expresada como sólidos lácteos no grasos % (gramos/gramo)	Mínimo 34
Caseína expresada en sólidos lácteos no grasos, % (gramos/gramo)	Mínimo 27
Lactosa (g/L)	Máximo 10
Glucosa (g/L)	Máximo 16
Acidez (ácido láctico) %	Máximo 0.15
Partículas quemadas (mg)	Disco B (15 Máximo)
Índice de insolubilidad (mL)	Máximo 1.0
Sodio (mg/100 g)	Máximo 400
Vitamina A (Retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/L)
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/L)
Sodio (mg/100 mL)	Máximo 400

En la leche, la relación caseína-proteína debe ser al menos del 80% (m/m). Del 30% (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína.

ESPECIFICACIONES GENERALES E INHIBIDORES BACTERIANOS EN LECHE

PRODUCTO	DERIVADOS CLORADOS	SALES CUATERNARIAS DE AMONIO	OXIDANTES	FORMALDEHÍDO	ANTIBIÓTICOS
LECHE DESLACTOSADA EN POLVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO	NEGATIVO

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

Materia extraña	El producto no debe contener materia extraña. Ausencia de insectos enteros, fragmentos de insectos, pelos de roedor y cualquier materia extraña que se encuentre en la cantidad de ml que contenga el envase analizado.
-----------------	---

ADITIVOS

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.

DETERMINACIÓN DE ADULTERACIÓN

La adulteración de la leche ocurre cuando su composición no corresponde a su denominación, etiquetado, anuncio, suministro, o cuando no corresponde a las especificaciones establecidas en la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012.

Una estrategia para identificar adulteraciones tiene como base el estudio de las sustancias propias de la leche: proteínas, esteroides, ácidos grasos, entre otros, o mediante la determinación de cocientes entre algunos de sus constituyentes químicos, asumiendo que los cocientes son constantes.

La aplicación de un solo análisis no siempre permite identificar adulteraciones, por lo que se recomienda realizar las determinaciones contenidas en la siguiente tabla, considerando, además, los resultados obtenidos de las determinaciones del apartado Características Físicoquímicas, de tal forma que su valoración en conjunto, permita identificar estas posibles alteraciones.

PRUEBA	APRECIACIONES
Relación de caseína/proteína	En la leche, la relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m). Del 34% (m/m) que la leche debe contener como mínimo de proteína, al menos el 80% deberá ser caseína.
Caracterización del perfil de ácidos grasos	Consiste en identificar los principales ácidos grasos presentes en la leche, de manera que su interpretación permita identificar un perfil atípico de éstos, lo cual sugiere una posible alteración.

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Leche deslactosada en polvo.
----------------------	------------------------------

Contenido individual	1 kilogramo
Presentación individual	1 pieza
Envase y embalaje	Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación. La tinta debe ser de grado alimenticio. La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010.
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Conservación	"Consérvese en un lugar fresco y seco" o leyendas equivalentes.
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 insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria. ADOPTAR SELLOS DE ADVERTENCIA. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA.



PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-243-SSA1-2010 PRODUCTOS Y SERVICIOS. LECHE, FORMULA LÁCTEA, PRODUCTO LÁCTEO COMBINADO Y DERIVADOS LÁCTEOS. DISPOSICIÓN Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS. MÉTODO DE PRUEBA
- NOM-155-SCFI-2012 LECHE-DENOMINACIONES, ESPECIFICACIONES FISICOQUIMICAS, INFORMACION COMERCIAL Y METODOS DE PRUEBA.
- NOM-222-SCFI/SAGARPA-2018, LECHE EN POLVO O LECHE DESHIDRATADA-MATERIA PRIMA ESPECIFICACIONES, INFORMACIÓN COMERCIAL Y MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICION. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.
- NOM-008-SCFI -2002 SISTEMA GENERAL DE UNIDADES DE MEDIDA.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACION COMERCIAL- DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA- ESPECIFICACIONES.



- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.

GALLETAS INTEGRALES EN FORMA DE ANIMALITOS CON ESENCIA DE NARANJA 170 g.

DESCRIPCIÓN

Producto elaborado fundamentalmente por una mezcla de harina de trigo integral y otros cereales obtenidos de la molienda del grano de cereal que conserva su cáscara y/o la agregación de acemite o salvado de trigo; grasas, aceites comestibles o sus mezclas, azúcar y agua, adicionada de otros ingredientes opcionales, así como aditivos permitidos, sometidos a las operaciones unitarias de mezclado, batido, y/o amasado y/o acremado y otros procesos como modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico caracterizado por su bajo contenido de agua; garantizando un producto inocuo, apto para ser consumido directamente.

COMPOSICIÓN

Harina integral de TRIGO, salvado de TRIGO, grasa vegetal parcialmente hidrogenada, alulosa, azúcares añadidos (azúcar, fructosa), bicarbonato de amonio, esencia de naranja, sal yodada, etc.

CARACTERÍSTICAS PERTINENTES A LA ACEPTACIÓN, LA INOCUIDAD Y LA COMPOSICIÓN DE LOS INSUMOS CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color	De café dorado a café claro. Característicos del producto. Sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor	Típico de los cereales que contiene, ligeramente dulce, agradable, sin presentar olores extraños o desagradables, como rancio o viejo.
Apariencia / aspecto	Tamaño y apariencia uniforme del producto. Forma de animalitos. Aspecto fresco.
Sabor	Característico del producto y combinación de cereales con notas cítricas, ligeramente dulce, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancio o viejo.
Consistencia	Firme y semicrujiente.



CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

	Límite máximo
Mesofílicos aerobios	10 000 UFC/g
Hongos y levaduras	300 UFC/g
Coliformes totales	<10 UFC/g

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Contenido neto	170 gramos
Humedad	8% Máximo
Energía (kcal) en 100 gramos	274,9 Máximo
Proteínas	Mínimo 8%
Azúcares añadidos en 100 gramos**	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo (27,46 kcal = 6.86 g)
Grasas Saturadas en 100 gramos	Máximo el 9.99% de las kcal totales del insumo (27,46 kcal = 3.05 g)
Ácidos Grasos Trans en 100 gramos	Máximo el 0.99% de las kcal totales del insumo (2,72 kcal = 0,3 g)
Sodio en 100 gramos	Máximo 274,9 miligramos o <1 mg por kcal.
Fibra dietética en 100 gramos	Mínimo 6.0 gramos (>10% de la IDR)
Cenizas	Máximo el 2%
Índice de peróxidos	5 meq/kg

**Perfil de azúcares

Reportar el contenido de glucosa, fructosa, maltosa y sacarosa. Cabe señalar que ésta última no deberá presentar un contenido mayor a 20%.

ESPECIFICACIONES DE CONTAMINANTES

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

CONTAMINANTES Y METALES PESADOS	LÍMITE MÁXIMO
Plomo	0.5 miligramos/kilogramo
Cadmio	0.1 miligramos/kilogramo
Aflatoxinas	20 µg / kilogramo



ADITIVOS

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

VIDA DE ANAQUEL Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

Las condiciones de almacenamiento deben de ser adecuadas al tipo de insumo y contar con controles que prevengan su contaminación. Almacén limpio, fresco y seco, evitar contacto del producto con pisos, paredes, techos o superficies sucias. Evitar la luz directa del sol sobre el producto.

Los insumos deben ser transportados en condiciones que eviten su contaminación: caja cerrada. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos.

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

ENVASE Y EMBALAJE

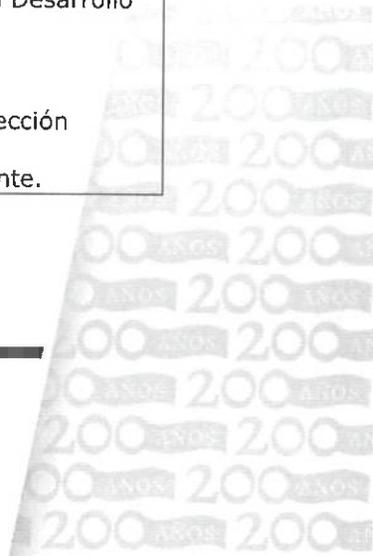
Este deberá cumplir con los requisitos generales de la NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Nombre y Descripción	Galletas integrales en forma de animalitos con esencia de naranja.
Contenido individual	170 gramos.
Presentación individual	1 pieza, en bolsa de polipropileno, resistente.





Envase y embalaje	<p>Envase fabricado de material sanitario, inocuo, resistente y apropiado, que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere ninguna de las características físicas, químicas, sensoriales y nutricionales, plasmadas en esta especificación.</p> <p>La etiqueta de este insumo debe cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta debe ser de grado alimenticio.</p> <p>Para el embalaje se debe usar una caja rectangular con resistencia de 40 ECT, elaborada de material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.</p>
Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada uno de los envases, legible, tinta oscura que no debe contener plomo.
Número de lote y fecha de caducidad	En cada insumo, legible, tinta oscura, la cual no debe contener plomo.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.



Información nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados – Información comercial y sanitaria. ADOPTAR SELLOS DE ADVERTENCIA. ESTE PRODUCTO NO DEBE CONTENER OCTÁGONOS DE ADVERTENCIA.
-------------------------	--

PROCESOS

Con la finalidad de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, se le exhorta a la planta procesadora la importancia de cumplir con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Conforme a lo marcado en los puntos 5, 6, 7 del índice de la norma en mención. Además, la empresa fabricante deberá presentar la certificación FSSC 22000 que asegure que su Sistema de Gestión de Calidad e Inocuidad esta validado.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZ O
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 o de consumo preferente	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Limpio, sin derrames, caja cerrada, sin evidencia de plagas, sin malos olores y sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Sucio, con derrames, con evidencia de plagas, con malos olores y con restos de alimentos y con evidencia de plaga.

NORMAS DE REFERENCIA

- NOM-247-SSA1-2008 PRODUCTOS Y SERVICIOS. CEREALES Y SUS PRODUCTOS. CEREALES, HARINAS DE CEREALES, SEMOLAS O SEMOLINAS. ALIMENTOS A BASE DE CEREALES, SEMILLAS COMESTIBLES, DE HARINAS, SEMOLAS O SEMOLINAS O SUS MEZCLAS. PRODUCTOS DE PANIFICACION. DISPOSICIONES Y ESPECIFICACIONES SANITARIAS Y NUTRIMENTALES. MÉTODOS DE PRUEBA.
- NOM-086-SSA1-1994 BIENES Y SERVICIOS. ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHOLICAS CON MODIFICACIONES EN SU COMPOSICIÓN. ESPECIFICACIONES NUTRIMENTALES.

- NOM-002-SCFI-2011 PRODUCTOS PREENVASADOS - CONTENIDO NETO-TOLERANCIAS Y MÉTODOS DE VERIFICACIÓN.
- NOM-030-SCFI-2006 INFORMACIÓN COMERCIAL. DECLARACION DE CANTIDAD EN LA ETIQUETA. ESPECIFICACIONES.
- NOM-051-SCFI/SSA1-2010 ESPECIFICACIONES GENERALES DE ETIQUETADO PARA ALIMENTOS Y BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS PREENVASADAS INFORMACIÓN COMERCIAL Y SANITARIA.
- NOM-251-SSA1-2009. PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL PROCESO DE ALIMENTOS, BEBIDAS O SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS.
- REGLAMENTO DE CONTROL SANITARIO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS. SECRETARÍA DE SALUD.
- ACUERDO POR EL QUE SE DETERMINAN LOS ADITIVOS Y COADYUVANTES EN ALIMENTOS, BEBIDAS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS, SU USO Y DISPOSICIONES SANITARIAS, CON SUS MODIFICACIONES, INCLUYENDO LAS NO PUBLICADAS EN EL DOF.
- LINEAMIENTOS DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL DE ASISTENCIA SOCIAL ALIMENTARIA Y DESARROLLO COMUNITARIO VIGENTE.
- FSSC 22000 SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA VIGENTE.

AMARANTO REVENTADO 250 g

DESCRIPCIÓN

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

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

COMPOSICIÓN

Cereal de granos comestibles procedentes de las plantas de amaranto.

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

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



CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Características	Grado de Calidad Categoría I	
	Mínimo	Máximo
Contenido neto	250 g	
Energía (Kcal)		400
Humedad (%)	0.1	2.8
Grano reventado (% de retención en criba 16)	96	100
Grano quemado (%)	Ausente	
Grano negro (%)	-	0.5
Partículas metálicas (%)	Ausente	
Material ferroso (%)	-	0.05
Cenizas (%)	2.0	2.9
Densidad (kg/hL)	-	14.3
Índice de peróxidos (meq de peróxidos/kg)	-	7.0
Proteína (%)	14.0	-
Extracto etéreo (%)	8.0	-
Fibra dietética (%)	6.0	-
Fibra cruda (%)	2.0	5.4
Carbohidratos (%)	-	72.3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

MATERIA EXTRAÑA

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

ADITIVOS

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

Metales Pesados	Límite mg/kg	Máximo
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 CICOPALFEST o COFEPRIS para su uso en planta de alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en recipientes de un material resistente, como Bolsas de polietileno calibre 275 cerradas herméticamente mediante el uso de termo, transparente e

inocuo que evite su contaminación, no alterando su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y se elaborará conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

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

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

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

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

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

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

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

Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de

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

CONTROL Y REGISTRO

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia / Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.
Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de 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 Amarantho (Amaranthus spp.) Para Uso y Consumo Humano – Especificaciones y Métodos de Ensayo.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-086-SSA1-1994	Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales.
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i> .
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CCAYAC-M-004/11	Método de prueba para la estimación de la densidad microbiana por la técnica del número más probable (NMP), detección de coliformes totales, coliformes fecales y <i>Escherichia coli</i> .
MUJICA, A., 1997	El Cultivo del Amaranto (<i>Amaranthus</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.	

AVENA EN HOJUELAS 400 g

DESCRIPCIÓN

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

COMPOSICIÓN

Avena en hojuelas.

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

Color	Característico, varía de crema a grisáceo con ligeras tonalidades de castaño a caoba.
Olor	Característico del producto a avena tostada sin presencia de signos de rancidez u otros olores anormales.
Sabor	Característico de avena tostada, libre de sabores extraños.



Aspecto	Laminar, hojuelas pequeñas.
Textura	Firme y seca al tacto.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Características	Límites
Contenido neto	400 g
Ácidos grasos libres	Máximo 10%
Humedad (m/m)	Máximo 12.0%
Cenizas	Máximo 2.0%
Extracto etéreo/ Lípidos	Mínimo 5.0%
Actividad enzimática	Negativa
Por cada 100 g de avena en hojuelas	
Energía (kcal)	Máximo 400
Proteínas (NX5.83)	Mínimo 10%
Sodio en 100 g	Máximo 299 mg
Fibra cruda	Máximo 2.5%
Hidratos de carbono (g)	Máximo 69%
Fibra dietética (g)	Mínimo 6%
Presencia de cascarilla	Máximo 4 piezas en 50 g

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

MATERIA EXTRAÑA

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

ADITIVOS

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

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

MUESTREO

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

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe empacar en bolsa de polietileno calibre 275, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto ni ninguna de las especificaciones indicadas, o bien otro material resistente e inocuo que permita mantener intactas las propiedades del alimento. El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el

programa". La tinta en la etiqueta debe ser de grado alimenticio. El envase deberá mostrar la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 y se elaborará conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

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



en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 400 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

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

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

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

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

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

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

CONTROL Y REGISTRO

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

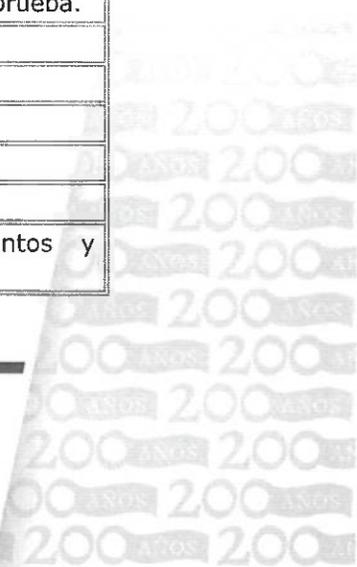
CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2014	Alimentos-hojuela de avena-especificaciones y métodos de prueba.
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos Determinación de proteínas.
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Determinación de extracto etéreo.
NMX-F-613-NORMEX-2017	Determinación de fibra cruda en alimentos. Método de prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de organismos coliformes.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-312-NORMEX-2016	Determinación de azúcares reductores en alimentos y bebidas no alcohólicas.

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

FRIJOL NEGRO 1 kg

DESCRIPCIÓN

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

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

COMPOSICIÓN

Frijol negro en grano.

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

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

Sabor posterior al cocimiento	Libre de sabores extraños o desagradables.
-------------------------------	--

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

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

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL GRANO

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

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024




CALIDAD DEL GRANO

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

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

MATERIA EXTRAÑA

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

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

ADITIVOS

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

MUESTREO

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

VIDA DE ANAQUEL

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

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

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

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

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

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

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

Manual de Buenas Prácticas de Higiene y Sanidad (1999); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios; Secretaría de Salud.

Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos (2000); Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios.

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

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

CONTROL Y REGISTRO

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

REFERENCIAS

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

CODEX Stan 171-1989 (rev, 1-1995)	Norma del Codex para determinadas legumbres.
CODEX Stan 230-2001 Rev, 1-2003	Niveles máximos para el plomo.
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el Cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADO 1 kg

DESCRIPCIÓN

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

COMPOSICIÓN

Harina de maíz nixtamalizado.

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

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

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Características	Límite Mínimo	Límite Máximo
Contenido neto	1 kg	
Humedad	-	12.5 %
Proteína en base seca	7.0 %	-
Proteína en base húmeda	6.0 %	-
Extracto etéreo en base seca	3.0%	-
Extracto etéreo en base húmeda	2.5 %	-
Cenizas en base seca	-	3.5 %
Cenizas en base húmeda	-	3.0%
Fibra dietética total en base seca	6.0%	-
Fibra dietética total en base húmeda	5.0%	-

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

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
Mesofilicos aerobios	50,000 UFC/g
Coliformes Totales	100 UFC/g
Hongos	1,000 UFC/g

MATERIA EXTRAÑA

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

ADITIVOS

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

MUESTREO

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

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 5 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

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

EMBALAJE

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

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

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

carga, descarga y estibado sin despegarse y así se pueda garantizar la inviolabilidad y contenido del paquete de insumos.

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

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

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

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

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

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

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

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

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

CONTROL Y REGISTRO

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-046-SCFI-2018	Harina de maíz nixtamalizado.
NMX-F-607-NORMEX-2013	Determinación de cenizas en alimentos.

NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba).
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-615-NORMEX-2018	Determinación de extracto etéreo.
NMX-F-613-NORMEX-2017	Determinación de fibra cruda en alimentos.
NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Método de conteo de hongos y levaduras en alimentos.
NOM-114-SSA1-1994	Determinación de <i>Salmonella</i> en alimentos.
NOM-115-SSA1-1994	<i>Staphylococcus aureus</i> .
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-312-NORMEX-2016	Determinación de azúcares reductores en alimentos y bebidas no alcohólicas.
NMX-F-317-NORMEX-2013	Determinación de pH en alimentos y bebidas no alcohólicas.
NOM-188-SSA1-2003	Determinación de Aflatoxinas.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	

LENTEJA 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

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024



Lenteja en grano.

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

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

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

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

CALIDAD DEL GRANO

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

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL GRANO

Especificaciones	Límites Máximos de Calidad (%)
Categoría	I (Primera)
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50
Otros	0.30
Total	0.80
Granos Dañados	
Agentes Meteorológicos	0.80
Hongos	0.50




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

MATERIA EXTRAÑA

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

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

ADITIVOS

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

MUESTREO

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

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

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

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

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

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". 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.

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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



REFERENCIAS

CODEX Stan 171-1989(rev- 1995)	Norma del CODEX para determinadas legumbres.
NMX-B-231-1990	Cribas de laboratorio para clasificación de materiales granulares.
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.

NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 230-2001, Rev.1-2003	Niveles máximos para el plomo.
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas.
NMX-FF-038-SCF1-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano. Fabáceas-frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.), Especificaciones y métodos de prueba.
Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (Oct, 2015). Lenteja símbolo de abundancia. Disponible en: https://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/lenteja-simbolo-de-abundancia	
Norma General para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos cxs 193-1995 enmendada en 2019.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA DE 425 g / 300 g

DESCRIPCIÓN

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

COMPOSICIÓN

Sardina en salsa de tomate.

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

Color	Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración.
Olor	Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, libre de olores desagradables por contaminación, alteración o adulteración o descomposición química o microbiológica.



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

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza		425 g
Masa drenada		300 g
Proteína	18%	-
Sodio		Menor a 1mg sodio/kcal

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 (mg/kg)	Máximos
Metilmercurio		0.5
Plomo		1.0
Estaño*		100
Cadmio		0.5



Histamina	100
-----------	-----

*Solo para enlatado

MUESTREO

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

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

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

EMBALAJE

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 425 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

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

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

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

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

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

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

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

CONTROL Y REGISTRO

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

REFERENCIAS

NOM-242-SSA1-2009	Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Disposiciones y especificaciones sanitarias y de calidad y métodos de prueba.
-------------------	---

NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometido a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias y de calidad.
NMX-F-220-SCFI-2011	Atún y pescados similares enlatados en aceite.
NMX-F-315-1978	Determinación de la masa drenada o escurrida en alimentos envasados.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados. Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NMX-F-179-SCFI-2001	Productos de la pesca. Sardinias y pescados similares enlatados. Especificaciones. Normas Mexicanas. Dirección General de Normas.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	

ARROZ SUPER EXTRA 1 kg

DESCRIPCIÓN

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

COMPOSICIÓN

Arroz súper extra.

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

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

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

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite
Contenido Neto	1 kg
Humedad (mínimo)	10%
Grano entero % (mínimo)	92
Grano quebrado % (máximo)	8
Total	100
Contrastantes (Máximo)	0.50
Afines (Máximo)	2.0
Total	2.5
Granos dañados (microorganismos, insectos % máximo)	1
Granos dañados (manchados por calor % máximo)	1
Total	2.0
Granos palay % máximo	0.005
Granos mal pulidos % máximo	2.0
Granos con cutícula roja % máximo	1.0
Granos estrellados % máximo	7.5
Granos yesosos % máximo	4
Impurezas % máximo	0.5
Total	14.505
Tamaño del grano (mm) mínimo	7.5

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

MATERIA EXTRAÑA

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024




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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

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

ADITIVOS

Este producto no debe contener conservadores ni aditivos.

MUESTREO

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

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 250, sellada herméticamente para evitar su contaminación, la bolsa no debe alterar su calidad ni sus especificaciones sensoriales. El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a

los establecidos en el programa". El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

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

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

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

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

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

El proveedor deberá aplicar lo establecido en la norma oficial mexicana NOM-251-SSA1-2009, no solo durante el proceso productivo, sino que también deberá aplicarse en las etapas de almacenamiento, transportación y distribución de cada uno de los productos en los términos de la norma citada en lo que implique el manejo de alimentos en sus instalaciones, transporte y manipulación durante su distribución. Asimismo, el proveedor deberá contar con un programa de control de plagas en la(s) planta(s) de producción, almacenes y transportes en los términos de la norma citada. Los productos empleados para dicho control deberán estar incluidos en el catálogo de CICOPAFEST y la empresa que la realice deberá estar especializada en el tipo de servicio por lo que deberá contar con la licencia sanitaria correspondiente.

CONTROL Y REGISTRO

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

PARÁMETROS	ACEPTACIÓN	RECHAZO
Apariencia / Aspecto	Color, olor, y aspecto, de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Color, olor, y aspecto, diferente a las características sensoriales establecidas.

Envase	Integro. No debe presentar roturas, rasgaduras, fugas o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad	Vigente.	Vencida.
Vehículo de transporte	Vehículo limpio, ausente de malos olores, sin restos de alimentos y sin evidencia de plaga.	Vehículo sucio, con derrames de productos, presencia de malos olores o presencia de plaga.

REFERENCIAS

NMX-FF-035-SCFI-2017	Productos alimenticios no industrializados para uso humano- Cereales- Arroz Pulido (<i>Oryza sativa</i>). Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2017	Productos Alimenticios no Industrializados para Consumo Humano-Cereales-Arroz Palay (<i>Oryza Sativa L.</i>)- Especificaciones y Métodos de prueba.
NOM-Z-012/1-1987	Muestreo para la inspección por atributos.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Codex Stan 198-1995	Norma del Codex para el arroz
Codex Stan 230-2001	Niveles máximos para el plomo
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

ATÚN ALETA AMARILLA EN TROZOS EN AGUA, LATA 140 g/ 100 g

DESCRIPCIÓN

Es un producto alimenticio enlatado elaborado a partir de la carne procedente del lomo de atún de aleta amarilla con agua natural envasados en recipientes cerrados herméticamente

y sometidos a un proceso de esterilización comercial que le confiere larga vida útil, a temperatura ambiente y sin refrigeración.

COMPOSICIÓN

Atún aleta amarilla en agua.

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

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Peso por pieza		140 g
Masa drenada		100 g
Proteína	20 %	-
Carbohidratos	-	0 %
Grasas totales	-	0.9 %
Sodio		Menor a 1mg sodio/kcal

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

MATERIA EXTRAÑA

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

ADITIVOS

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

*Solo para enlatado

MUESTREO

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

VIDA DE ANAQUEL

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en recipiente de tipo sanitario, elaborado de hojalata, con doble sello cerrado herméticamente, abre fácil, inocuo y resistente a las distintas etapas del proceso, de tal manera que no reaccione con el producto o altere sus características físicas, químicas y sensoriales. No debe impartir sabores u olores al alimento. La lata no debe presentar abolladuras, raspaduras o manchas de corrosión, tampoco exhibir ninguno de los siguientes defectos: brincadora, resorte, abombamiento suave o abombamiento duro. El

envase deberá tener un mínimo de vacío de 16.93 kPa (127 mmHg) a nivel del mar. El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

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

2010. En presentación de 140 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

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

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

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

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

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

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

CONTROL Y REGISTRO

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

REFERENCIAS

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



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

ALUBIA 1 kg

DESCRIPCIÓN

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

COMPOSICIÓN

Alubia en grano.

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

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

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

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

ESPECIFICACIONES DE CALIDAD DEL GRANO

Especificaciones	Límites Máximos de Calidad (%)
Categoría	I
Impurezas y materia extraña	
Piedra	0.50
Otros	0.30
Total	0.80
Granos Dañados	
Agentes Meteorológicos	0.80
Hongos	0.50

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024




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

CALIDAD DEL GRANO

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

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

MATERIA EXTRAÑA

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

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

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

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



ADITIVOS

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

MUESTREO

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

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

El empaque que contenga el total de los productos que integran el paquete de insumos, deberá ser de cartón corrugado de un calibre tal que soporte los procesos de transporte, carga, descarga y estibado a fin de ofrecer la protección adecuada a los envases que

contienen a cada uno de los productos, para impedir su deterioro exterior; a su vez el empaque debe facilitar su manipulación, almacenamiento y distribución, venir debidamente sellado e impreso: la identificación del contenido del paquete de insumos, y las instrucciones para su manejo, estiba y demás que se estimen necesarias.

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

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

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

DESCRIPCIÓN DE LOS PROCESOS

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

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

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

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

CONTROL Y REGISTRO

El proveedor deberá contar con un sistema en el que se registren los puntos críticos de control para cada etapa del proceso de 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.

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

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.

REFERENCIA

NMX-FF-038-SCFI-2016	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - fabáceas- frijol (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) - especificaciones y métodos de prueba
NOM-F-83-1986	Alimentos. Determinación de Humedad en Productos Alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y Servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
CODEX Stan 171-1989 (rev, 1-1995)	Norma del Codex para determinadas legumbres.
CODEX Stan 230-2001 Rev, 1-2003	Niveles máximos para el plomo.
CAC/GL 39-2001	Nivel máximo para el Cadmio en los cereales, legumbres y leguminosas
Norma General para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos CXS 193-1995 Enmendada en 2019.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias	

LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA DE 1 L

DESCRIPCIÓN

Es el producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamientos térmicos u otros procesos que garanticen la inocuidad del producto; además puede someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogenización, estandarización u otras siempre y cuando no contaminen el producto y cumpla con las especificaciones de su denominación comercial de los diferentes tipos de leche establecidas en la NOM-155-SCFI-2012.

Esta deberá estar ultrapasteurizada de acuerdo con lo establecido por la NOM-243-SSA1-2010.

La leche ultrapasteurizada es aquella, la cual, a través de un tratamiento térmico, se somete a una relación de temperatura tiempo, de 135- 149 °C por 2 a 8 segundos, garantizando de tal manera la esterilidad comercial y un envasado aséptico.

COMPOSICIÓN

Leche semidescremada líquida ultrapasteurizada con vitaminas A y D.

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

Color	Característico del producto. Blanco cremoso.
Olor	Característico de la leche fresca, no debe presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Agradable y característico de la leche de vaca, exento de sabores extraños o desagradables.
Aspecto	Agradable, líquido homogéneo en color y consistencia, no deberá presentar aglomeraciones proteínicas ni grasas o formación de grumos, no mostrará precipitaciones, ni separación de grasa, ni sedimentos.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Especificaciones	Mínimo	Máximo
Contenido Neto	1 litro	
Proteína (g/L)	30.0	-
Caseína (g/L) expresada en sólidos no grasos	24.0	-
Grasa Butírica (g/l)	16	18
Acidez (expresada como ácido láctico) g/l	1.3	1.7
Sólidos no grasos de la Leche g/L	83	-
Lactosa (g/l)	43	52
Punto crioscópico °C (°H)	Entre -0,499 (-0.520) y -0.529 (-0.550)	
Vitamina A (retinol)	310 a 670 µg/L (1033-2233 UI/l)	
Vitamina D3	5 a 7.5 µg/L (200-300 UI/l)	
Densidad a 15 °C, g/ml	1.031	-
Sodio (100 ml)		299 mg

PRUEBAS DE AUTENTICIDAD DE LA LECHE

- Perfil de Ácidos Grasos de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche
- Perfil de Esteroles de leche descremada por cromatografía de gases-típico de la leche
- Perfil de proteínas de leche descremada por electroforesis capilar-típico de la leche. Proteínas de la leche expresadas en sólidos lácteos no grasos % (m/m). Como mínimo 30% (m/m) que la leche debe contener como proteína, al menos el 80% deberá ser caseína.



- Detección de polvos lácteos añadidos a leche descremada por electroforesis capilar-
Negativo

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

MATERIA EXTRAÑA

El producto no debe contener fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

ADITIVOS

Cualquier sustancia permitida por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias para favorecer los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, incluyendo los no publicados en el DOF.

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminante	Límite Máximo
Arsénico	0.2 mg/kg
Plomo	0.1 mg/kg
Mercurio	0.05 mg/kg
Aflatoxina M1	0.5 µg/l

INHIBIDORES BACTERIANOS EN LECHE

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

MUESTREO

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

presentar certificado de pruebas practicadas por un laboratorio reconocido oficialmente por la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) que valide su cumplimiento.

VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá tener una vida de anaquel de mínimo 3 meses a partir de la fecha que se entrega el producto a bodega de SMDIF, sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales a fin de que a su recepción el producto esté en condiciones óptimas de consumo hasta la fecha que viene marcada en el producto como fecha de caducidad.

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

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

EMBALAJE

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

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

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

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

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

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

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

REFERENCIAS

NOM-243-SSA1-2010	Productos y servicios. Leche, fórmula láctea, producto lácteo combinado y derivados lácteos. Disposiciones y especificaciones sanitarias. Métodos de prueba.
NOM-155-SCFI-2012	Leche, fórmula láctea y product lácteo combinado- Denominaciones, Especificaciones fisicoquímicas, Información comercial y Métodos de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Determinación de proteínas en alimentos.
NMX-F-083-1986	Determinación de humedad en productos alimenticios.



NOM-092-SSA1-1994	Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-116-SSA1-1994	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NOM-002-SCFI-2011	Productos Envasados. Contenido neto. Tolerancias y métodos de verificación.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial. Declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
NOM-130-SSA1-1995	Bienes y servicios. Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico. Disposiciones y especificaciones sanitarias
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Estrategia Integral de Asistencia Social Alimentaria y Desarrollo Comunitario. Vigente.	

CAFÉ PURO SOLUBLE 120 g

DESCRIPCIÓN

Es el producto de los sólidos solubles en agua obtenidos del extracto del café puro, sin descafeinar o descafeinado, utilizando métodos físicos y agua como agente extractor y único componente que no es derivado del café, de acuerdo a su aspecto físico o proceso de obtención se puede presentar en polvo, aglomerado, liofilizado entre otros.

COMPOSICIÓN

Café molido.

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

Color	El color deberá ser castaño y varía de tonalidad de lo claro a lo oscuro característico del café soluble
Olor	Característico del café soluble.
Sabor	Una vez preparado como bebida deberá tener el sabor característico.
Aspecto	Polvo fino o granulado.

CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS

Especificaciones	Límite Mínimo	Límite Máximo
Contenido Neto	120 g	
Humedad %		5
Sólidos solubles %	95	-

Cenizas base seca %		11
Cafeína (café sin descafeinar) %	1.8	-
pH (solución al 1 %)	4.2	5.5
Glucosa total (b.s)		2.6 %
Xilosa total (b.s)		0.6 %
Fructosa libre (b.s)		1.0 %
Almidones (prueba de Lugol)	Negativo	

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Características	Límite Máximo
Coliformes totales	50 UFC/g
Hongos y levaduras	100 UFC/g
Salmonella spp en 25 g	Ausente

CARACTERÍSTICAS TOXICOLÓGICAS

Contaminantes Químicos	Límite Máximo mg/Kg
Plomo	0.1

Contaminante	Límite Máximo
Solventes residuales clorados, 10 partes por millón	0.001 %
Almidones (prueba de Lugol)	Negativo
Féculas extrañas	Negativo
Aflatoxinas	15 µg/kilogramo

MATERIA EXTRAÑA

El producto no debe contener fragmentos de insectos, pelos, excretas de roedor, larvas y/o huevecillos de insectos, o tierra y arena, así como cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

ADITIVOS

Cualquier sustancia permitida por el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en los alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias para favorecer los productos y que actúe como estabilizante, conservador o modificador de sus características organolépticas, incluyendo los no publicados en el DOF.

MUESTREO

Para el muestreo del producto, los niveles de inspección pueden ser establecidos de común acuerdo entre productor y comprador, recomendándose el uso de la norma mexicana NMX-F-107- SCFI- 2008.

VIDA DE ANAQUEL

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

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ENVASE Y EMBALAJE

ENVASE

El producto se debe envasar en bolsa de polietileno inocua y de calibre 150-250 micras, herméticamente sellado que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones físicas, químicas, sensoriales y microbiológicas. El contenido de cada envase debe ser homogéneo, compuesto por granos del mismo origen, cosecha, categoría, tamaño y variedad. El envase del producto debe llevar la leyenda "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa". El envase deberá elaborarse conforme al modelo que se le proporcionará al proveedor por parte de la Subdirección de Asistencia Alimentaria.

EMBALAJE

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

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

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

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO

El envase deberá ser en los colores del fabricante e impreso: la marca comercial, fecha de caducidad, número de lote, la declaración nutrimental expresada en español con la información de; contenido energético, proteínas, grasas totales (saturadas y trans), Hidratos de carbono disponibles (azúcares y azúcares añadidos), fibra dietética y sodio, el contenido en gramos, además de la declaración por 100 g o 100 mL, se debe declarar el contenido total del envase, opcionalmente se puede declarar por porción y puede incluir información adicional como vitaminas y minerales. Deberá incluir la leyenda Hecho en México, nombre o razón social y domicilio del fabricante; así como todos los Registros Oficiales y demás características requeridas. El etiquetado debe estar conforme a la NOM- 051-SCFI/SSA1-2010. En presentación de 120 gramos; La etiqueta debe contener información clara y veraz, asegurando que el consumidor reciba y/o consuma, disponga de instrucciones que le permitan elegir, manipular, almacenar y preparar el insumo alimenticio en condiciones inocuas y correctas.

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

DESCRIPCIÓN DE PROCESOS

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

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

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

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

CONTROL Y REGISTRO

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

CRITERIOS DE ACEPTACIÓN Y RECHAZO EN LA RECEPCIÓN DEL INSUMO

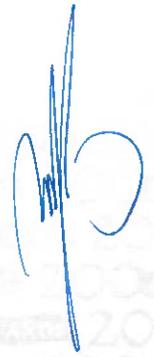
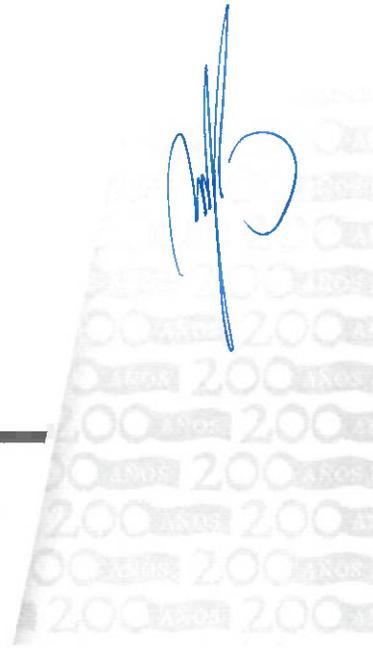
El alimento se acepta o rechaza de acuerdo con los siguientes criterios:

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




REFERENCIAS

NMX-F-139-SCFI-2010	Alimentos para Humanos. Café puro soluble, sin descafeinar o descafeinado – Especificaciones y Métodos de prueba.
NMX-F-158-SCFI-2008	Café verde–Inspección olfativa y visual– Determinación de defectos y materia extraña.
NMX-F-321-NORMEX-2013	Alimentos, determinación de fécula en alimentos, métodos de prueba.
NMX-F-552-SCFI-2016	Café verde descafeinado - Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-F-176-SCFI-2008.	Cafés. Determinación de cafeína.
NMX-F-083-1986.	Determinación de humedad en productos alimenticios.
NMX-F-317-NORMEX-2013.	Alimentos. Determinación de pH.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados.
NOM-251-SSA1-2009	Bienes y servicios. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios.	

CARACTERÍSTICAS DE ETIQUETADO DE TODOS LOS PRODUCTOS QUE DEBE CUMPLIR EL PROVEEDOR

Una vez que firme el contrato deberá entregar el plano mecánico en formato editable con las siguientes características:

Marca y denominación o razón social con domicilio fiscal del responsable del producto	Comercial.
Leyenda	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hecho en México 2. No negociable 3. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa" 4. Leyenda precautoria de alérgenos. 5. Leyenda con el nombre del programa del que forma parte el alimento. 6. Recomendación saludable. 7. Recomendación de almacenaje y conservación.
Nombre o razón social y domicilio fiscal de la empresa responsable de la industrialización y envasado en su caso del importador	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio
Número de lote y fecha de caducidad	En cada una de las bolsas, legible, la tinta debe ser de grado alimenticio y en embalaje.
Logotipo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Logotipo compuesto del SNDIF que está construido por el escudo nacional, Gobierno de México, Secretaría de Salud y las siglas del Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia. 2. Logotipo del SEDIF. 3. Logotipo del Gobierno del Estado. 4. Campaña de Alimentación diseñada por la Dirección General de Alimentación. 5. Cumplir con la Guía Gráfica Institucional vigente.
Declaración nutrimental	Según NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados—Información comercial y sanitaria.



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

El SEDIF tiene máximo siete días hábiles para entregar al proveedor los planos mecánicos con el diseño institucional a partir de la recepción de éstos.

Nota: el proveedor debe considerar que el número de tintas a utilizar es de 5 a 8.



MEMBRETE DEL LICITANTE

ANEXO 2

CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN PARA EL LOTE I CORRESPONDIENTE AL PROGRAMA "ALIMENTACIÓN ESCOLAR FRÍA"

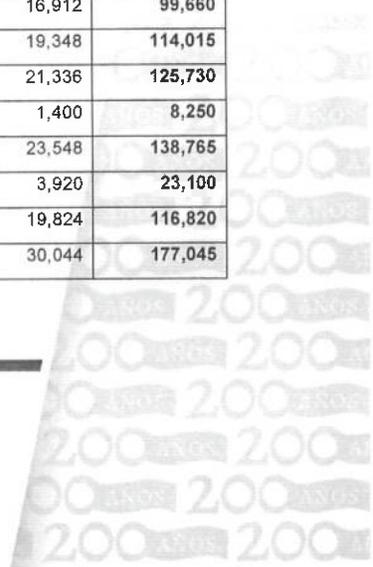
CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN DE BRIKS DE 250 ML. DE LECHE DESCREMADA

No.	Municipio	Beneficiarios	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	Total
1	Acajete	473	17,028	20,812	7,568	19,393	13,244	78,045
2	Acatlán	10	360	440	160	410	280	1,650
3	Acayucan	880	31,680	38,720	14,080	36,080	24,640	145,200
4	Actopan	369	13,284	16,236	5,904	15,129	10,332	60,885
5	Acula	85	3,060	3,740	1,360	3,485	2,380	14,025
6	Acultzingo	655	23,580	28,820	10,480	26,855	18,340	108,075
7	Agua Dulce	1,000	36,000	44,000	16,000	41,000	28,000	165,000
8	Alpatláhuac	677	24,372	29,788	10,832	27,757	18,956	111,705
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	599	21,564	26,356	9,584	24,559	16,772	98,835
10	Altotonga	1,759	63,324	77,396	28,144	72,119	49,252	290,235
11	Alvarado	356	12,816	15,684	5,696	14,596	9,968	58,740
12	Amatitlán	158	5,688	6,952	2,528	6,478	4,424	26,070
13	Amatlán de los Reyes	363	13,068	15,972	5,808	14,883	10,164	59,895
14	Angel R. Cabada	454	16,344	19,976	7,264	18,614	12,712	74,910
15	La Antigua	405	14,580	17,820	6,480	16,605	11,340	66,825
16	Apazapan	72	2,592	3,168	1,152	2,952	2,016	11,880
17	Aquila	115	4,140	5,060	1,840	4,715	3,220	18,975
18	Astacinga	24	864	1,056	384	984	672	3,960
19	Atlahuilco	270	9,720	11,880	4,320	11,070	7,560	44,550
20	Atoyac	330	11,880	14,520	5,280	13,530	9,240	54,450
21	Atzacan	830	29,880	36,520	13,280	34,030	23,240	136,950
22	Atzacan	2,405	86,580	105,820	38,480	98,605	67,340	396,825
23	Ayahualulco	1,275	45,900	56,100	20,400	52,275	35,700	210,375
24	Banderilla	436	15,696	19,184	6,976	17,876	12,208	71,940
25	Benito Juárez	936	33,696	41,184	14,976	38,376	26,208	154,440
26	Boca del Río	2,268	81,648	99,792	36,288	92,988	63,504	374,220
27	Calcahualco	626	22,536	27,544	10,016	25,666	17,528	103,290
28	Camarón de Tejeda	225	8,100	9,900	3,600	9,225	6,300	37,125
29	Camerino Z. Mendoza	737	26,532	32,428	11,792	30,217	20,636	121,605
30	Carlos A. Carrillo	1,000	36,000	44,000	16,000	41,000	28,000	165,000
31	Carrillo Puerto	865	31,140	38,060	13,840	35,465	24,220	142,725



32	Castillo de Teayo	1,181	42,516	51,964	18,896	48,421	33,068	194,865
33	Catemaco	810	29,160	35,640	12,960	33,210	22,680	133,650
34	Cazones de Herrera	852	30,672	37,488	13,632	34,932	23,856	140,580
35	Cerro Azul	484	17,424	21,296	7,744	19,844	13,552	79,860
36	Chacaltianguis	44	1,584	1,936	704	1,804	1,232	7,260
37	Chalma	460	16,560	20,240	7,360	18,860	12,880	75,900
38	Chiconamel	578	20,808	25,432	9,248	23,698	16,184	95,370
39	Chiconquiaco	770	27,720	33,880	12,320	31,570	21,560	127,050
40	Chicontepec	1,800	64,800	79,200	28,800	73,800	50,400	297,000
41	Chinameca	400	14,400	17,600	6,400	16,400	11,200	66,000
42	Chinampa de Gorostiza	537	19,332	23,628	8,592	22,017	15,036	88,605
43	Las Choapas	1,746	62,856	76,824	27,936	71,586	48,888	288,090
44	Chocamán	407	14,652	17,908	6,512	16,687	11,396	67,155
45	Chontla	487	17,532	21,428	7,792	19,967	13,636	80,355
46	Chumatlán	257	9,252	11,308	4,112	10,537	7,196	42,405
47	Citlaltépetl	477	17,172	20,988	7,632	19,557	13,356	78,705
48	Coacoatzintla	181	6,516	7,964	2,896	7,421	5,068	29,865
49	Coahuilán	340	12,240	14,960	5,440	13,940	9,520	56,100
50	Coatepec	1,276	45,936	56,144	20,416	52,316	35,728	210,540
51	Coatzacoalcos	1,226	44,136	53,944	19,616	50,266	34,328	202,290
52	Coatzintla	1,000	36,000	44,000	16,000	41,000	28,000	165,000
53	Coetzala	32	1,152	1,408	512	1,312	896	5,280
54	Colipa	198	7,128	8,712	3,168	8,118	5,544	32,670
55	Comapa	1,035	37,260	45,540	16,560	42,435	28,980	170,775
56	Córdoba	1,854	66,744	81,576	29,664	76,014	51,912	305,910
57	Cosamaloapan de Carpio	1,009	36,324	44,396	16,144	41,369	28,252	166,485
58	Cosautlán de Carvajal	481	17,316	21,164	7,696	19,721	13,468	79,365
59	Coscomatepec	1,488	53,568	65,472	23,808	61,008	41,664	245,520
60	Cosoleacaque	503	18,108	22,132	8,048	20,623	14,084	82,995
61	Cotaxtla	647	23,292	28,468	10,352	26,527	18,116	106,755
62	Coxquihui	688	24,768	30,272	11,008	28,208	19,264	113,520
63	Coyutla	550	19,800	24,200	8,800	22,550	15,400	90,750
64	Cuichapa	1,000	36,000	44,000	16,000	41,000	28,000	165,000
65	Cuitláhuac	604	21,744	26,576	9,664	24,764	16,912	99,660
66	Emiliano Zapata	691	24,876	30,404	11,056	28,331	19,348	114,015
67	Espinal	762	27,432	33,528	12,192	31,242	21,336	125,730
68	Filomeno Mata	50	1,800	2,200	800	2,050	1,400	8,250
69	Fortín	841	30,276	37,004	13,456	34,481	23,548	138,765
70	Gutiérrez Zamora	140	5,040	6,160	2,240	5,740	3,920	23,100
71	Hidalgotitlán	708	25,488	31,152	11,328	29,028	19,824	116,820
72	El Higo	1,073	38,628	47,212	17,168	43,993	30,044	177,045

[Handwritten signature]



73	Huatusco	1,620	58,320	71,280	25,920	66,420	45,360	267,300
74	Huayacocotla	1,008	36,288	44,352	16,128	41,328	28,224	166,320
75	Hueyapan de Ocampo	666	23,976	29,304	10,656	27,306	18,648	109,890
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	1,000	36,000	44,000	16,000	41,000	28,000	165,000
77	Ignacio de la Llave	446	16,056	19,624	7,136	18,286	12,488	73,590
78	Ilamatlán	527	18,972	23,188	8,432	21,607	14,756	86,955
79	Isla	810	29,160	35,640	12,960	33,210	22,680	133,650
80	Ixcatepec	600	21,600	26,400	9,600	24,600	16,800	99,000
81	Ixhuacán de los Reyes	248	8,928	10,912	3,968	10,168	6,944	40,920
82	Ixhuatlán de Madero	1,800	64,800	79,200	28,800	73,800	50,400	297,000
83	Ixhuatlán del Café	627	22,572	27,588	10,032	25,707	17,556	103,455
84	Ixhuatlán del Sureste	1,000	36,000	44,000	16,000	41,000	28,000	165,000
85	Ixhuatlancillo	320	11,520	14,080	5,120	13,120	8,960	52,800
86	Ixmatlahuacan	144	5,184	6,336	2,304	5,904	4,032	23,760
87	Ixtaczoquitlán	972	34,992	42,768	15,552	39,852	27,216	160,380
88	Jalacingo	1,466	52,776	64,504	23,456	60,106	41,048	241,890
89	Jalcomulco	1,000	36,000	44,000	16,000	41,000	28,000	165,000
90	Jáltipan	782	28,152	34,408	12,512	32,062	21,896	129,030
91	Jamapa	218	7,848	9,592	3,488	8,938	6,104	35,970
92	Jesús Carranza	445	16,020	19,580	7,120	18,245	12,460	73,425
93	Jilotepec	712	25,632	31,328	11,392	29,192	19,936	117,480
94	José Azuela	693	24,948	30,492	11,088	28,413	19,404	114,345
95	Juan Rodríguez Clara	785	28,260	34,540	12,560	32,185	21,980	129,525
96	Juchique de Ferrer	848	30,528	37,312	13,568	34,768	23,744	139,920
97	Landero y Coss	1,000	36,000	44,000	16,000	41,000	28,000	165,000
98	Lerdo de Tejada	1,090	39,240	47,960	17,440	44,690	30,520	179,850
99	Magdalena	1,000	36,000	44,000	16,000	41,000	28,000	165,000
100	Maltrata	270	9,720	11,880	4,320	11,070	7,560	44,550
101	Manlio Fabio Altamirano	743	26,748	32,692	11,888	30,463	20,804	122,595
102	Mariano Escobedo	445	16,020	19,580	7,120	18,245	12,460	73,425
103	Martínez de la Torre	1,458	52,488	64,152	23,328	59,778	40,824	240,570
104	Mecatlán	174	6,264	7,656	2,784	7,134	4,872	28,710
105	Mecayapan	393	14,148	17,292	6,288	16,113	11,004	64,845
106	Medellín	330	11,880	14,520	5,280	13,530	9,240	54,450
107	Miahuatlán	106	3,816	4,664	1,696	4,346	2,968	17,490
108	Las Minas	264	9,504	11,616	4,224	10,824	7,392	43,560
109	Minatitlán	827	29,772	36,388	13,232	33,907	23,156	136,455
110	Misantla	2,406	86,616	105,864	38,496	98,646	67,368	396,990
111	Mixtla de Altamirano	860	30,960	37,840	13,760	35,260	24,080	141,900
112	Moloacán	160	5,760	7,040	2,560	6,560	4,480	26,400
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	176	6,336	7,744	2,816	7,216	4,928	29,040

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

114	Naolinco	470	16,920	20,680	7,520	19,270	13,160	77,550
115	Naranjal	72	2,592	3,168	1,152	2,952	2,016	11,880
116	Naranjos Amatlán	260	9,360	11,440	4,160	10,660	7,280	42,900
117	Nautla	247	8,892	10,868	3,952	10,127	6,916	40,755
118	Nogales	706	25,416	31,064	11,296	28,946	19,768	116,490
119	Oluta	155	5,580	6,820	2,480	6,355	4,340	25,575
120	Omealca	993	35,748	43,692	15,888	40,713	27,804	163,845
121	Orizaba	1,296	46,656	57,024	20,736	53,136	36,288	213,840
122	Otatitlán	47	1,692	2,068	752	1,927	1,316	7,755
123	Oteapan	214	7,704	9,416	3,424	8,774	5,992	35,310
124	Ozuluama de Mascareñas	523	18,828	23,012	8,368	21,443	14,644	86,295
125	Pajapan	399	14,364	17,556	6,384	16,359	11,172	65,835
126	Pánuco	800	28,800	35,200	12,800	32,800	22,400	132,000
127	Papantla	2,496	89,856	109,824	39,936	102,336	69,888	411,840
128	Paso de Ovejas	586	21,096	25,784	9,376	24,026	16,408	96,690
129	Paso del Macho	992	35,712	43,648	15,872	40,672	27,776	163,680
130	La Perla	1,142	41,112	50,248	18,272	46,822	31,976	188,430
131	Perote	576	20,736	25,344	9,216	23,616	16,128	95,040
132	Platón Sánchez	407	14,652	17,908	6,512	16,687	11,396	67,155
133	Playa Vicente	446	16,056	19,624	7,136	18,286	12,488	73,590
134	Poza Rica de Hidalgo	1,035	37,260	45,540	16,560	42,435	28,980	170,775
135	Pueblo Viejo	691	24,876	30,404	11,056	28,331	19,348	114,015
136	Puerto Nacional	595	21,420	26,180	9,520	24,395	16,660	98,175
137	Rafael Delgado	84	3,024	3,696	1,344	3,444	2,352	13,860
138	Rafael Lucio	252	9,072	11,088	4,032	10,332	7,056	41,580
139	Los Reyes	220	7,920	9,680	3,520	9,020	6,160	36,300
140	Río Blanco	462	16,632	20,328	7,392	18,942	12,936	76,230
141	Saltabarranca	1,000	36,000	44,000	16,000	41,000	28,000	165,000
142	San Andrés Tenejapa	40	1,440	1,760	640	1,640	1,120	6,600
143	San Andrés Tuxtla	3,325	119,700	146,300	53,200	136,325	93,100	548,625
144	San Juan Evangelista	537	19,332	23,628	8,592	22,017	15,036	88,605
145	San Rafael	271	9,756	11,924	4,336	11,111	7,588	44,715
146	Santiago Sochiapan	801	28,836	35,244	12,816	32,841	22,428	132,165
147	Santiago Tuxtla	665	23,940	29,260	10,640	27,265	18,620	109,725
148	Sayula de Alemán	1,000	36,000	44,000	16,000	41,000	28,000	165,000
149	Sochiapa	71	2,556	3,124	1,136	2,911	1,988	11,715
150	Soconusco	80	2,880	3,520	1,280	3,280	2,240	13,200
151	Soledad Atzompa	315	11,340	13,860	5,040	12,915	8,820	51,975
152	Soledad de Doblado	532	19,152	23,408	8,512	21,812	14,896	87,780
153	Soteapan	1,456	52,416	64,064	23,296	59,696	40,768	240,240
154	Tamalin	325	11,700	14,300	5,200	13,325	9,100	53,625

155	Tamiahua	614	22,104	27,016	9,824	25,174	17,192	101,310
156	Tampico Alto	148	5,328	6,512	2,368	6,068	4,144	24,420
157	Tancoco	136	4,896	5,984	2,176	5,576	3,808	22,440
158	Tantima	360	12,960	15,840	5,760	14,760	10,080	59,400
159	Tantoyuca	2,187	78,732	96,228	34,992	89,667	61,236	360,855
160	Tatahuicapan de Juárez	586	21,096	25,784	9,376	24,026	16,408	96,690
161	Tatatila	32	1,152	1,408	512	1,312	896	5,280
162	Tecolutia	210	7,560	9,240	3,360	8,610	5,880	34,650
163	Tehuipango	2,552	91,872	112,288	40,832	104,632	71,456	421,080
164	Álamo Temapache	3,605	129,780	158,620	57,680	147,805	100,940	594,825
165	Tempoal	849	30,564	37,356	13,584	34,809	23,772	140,085
166	Tenampa	211	7,596	9,284	3,376	8,651	5,908	34,815
167	Tenochtitlán	204	7,344	8,976	3,264	8,364	5,712	33,660
168	Teocelo	461	16,596	20,284	7,376	18,901	12,908	76,065
169	Tepatlaxco	292	10,512	12,848	4,672	11,972	8,176	48,180
170	Tepetlán	151	5,436	6,644	2,416	6,191	4,228	24,915
171	Tepetzintla	303	10,908	13,332	4,848	12,423	8,484	49,995
172	Tequila	1,014	36,504	44,616	16,224	41,574	28,392	167,310
173	Texcatepec	648	23,328	28,512	10,368	26,568	18,144	106,920
174	Texhuacán	90	3,240	3,960	1,440	3,690	2,520	14,850
175	Texistepec	162	5,832	7,128	2,592	6,642	4,536	26,730
176	Tezonapa	1,874	67,464	82,456	29,984	76,834	52,472	309,210
177	Tierra Blanca	2,481	89,316	109,164	39,696	101,721	69,468	409,365
178	Tihuatlán	2,930	105,480	128,920	46,880	120,130	82,040	483,450
179	Tlachichilco	810	29,160	35,640	12,960	33,210	22,680	133,650
180	Tlacojalpan	84	3,024	3,696	1,344	3,444	2,352	13,860
181	Tlacolulan	183	6,588	8,052	2,928	7,503	5,124	30,195
182	Tlacotalpan	112	4,032	4,928	1,792	4,592	3,136	18,480
183	Tlacotepec de Mejía	1,000	36,000	44,000	16,000	41,000	28,000	165,000
184	Tlalixcoyan	1,219	43,884	53,636	19,504	49,979	34,132	201,135
185	Tlalnelhuayocan	647	23,292	28,468	10,352	26,527	18,116	106,755
186	Tlaltetela	403	14,508	17,732	6,448	16,523	11,284	66,495
187	Tlapacoyan	729	26,244	32,076	11,664	29,889	20,412	120,285
188	Tlaquilpa	79	2,844	3,476	1,264	3,239	2,212	13,035
189	Tlilapan	52	1,872	2,288	832	2,132	1,456	8,580
190	Tomatlán	162	5,832	7,128	2,592	6,642	4,536	26,730
191	Tonayán	227	8,172	9,988	3,632	9,307	6,356	37,455
192	Totutla	682	24,552	30,008	10,912	27,962	19,096	112,530
193	Tres Valles	942	33,912	41,448	15,072	38,622	26,376	155,430
194	Tuxpan	2,656	95,616	116,864	42,496	108,896	74,368	438,240
195	Tuxtilla	49	1,764	2,156	784	2,009	1,372	8,085
196	Ursulo Galván	334	12,024	14,696	5,344	13,694	9,352	55,110

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

197	Uxpanapa	1,027	36,972	45,188	16,432	42,107	28,756	169,455
198	Vega de Alatorre	264	9,504	11,616	4,224	10,824	7,392	43,560
199	Veracruz	4,665	167,940	205,260	74,640	191,265	130,620	769,725
200	Las Vigas de Ramírez	558	20,088	24,552	8,928	22,878	15,624	92,070
201	Villa Aldama	545	19,620	23,980	8,720	22,345	15,260	89,925
202	Xalapa	4,145	149,220	182,380	66,320	169,945	116,060	683,925
203	Xico	692	24,912	30,448	11,072	28,372	19,376	114,180
204	Xoxocotla	67	2,412	2,948	1,072	2,747	1,876	11,055
205	Yanga	405	14,580	17,820	6,480	16,605	11,340	66,825
206	Yecuatla	160	5,760	7,040	2,560	6,560	4,480	26,400
207	Zacualpan	30	1,080	1,320	480	1,230	840	4,950
208	Zaragoza	63	2,268	2,772	1,008	2,583	1,764	10,395
209	Zentla	601	21,636	26,444	9,616	24,641	16,828	99,165
210	Zongolica	2,565	92,340	112,860	41,040	105,165	71,820	423,225
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	810	29,160	35,640	12,960	33,210	22,680	133,650
212	Zozocolco de Hidalgo	430	15,480	18,920	6,880	17,630	12,040	70,950
	20 de nov.	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALES	166,844	5,646,384	6,901,136	2,509,504	6,430,604	4,391,632	25,879,260




CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTO (LUNES): CEREALES INTEGRALES TIPO TABLETA(AVENA, AMARANTO Y CACAHUATE CON CON COCO, LINAZA E INULINA DE 30 g, SEMILLA DE CALABAZA 10 g Y FRESA 20 g

No.	Municipio	Beneficiarios	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	TOTAL
1	Acajete	473	3,311	4,257	1,892	3,784	2,365	15,609
2	Acatlán	10	70	90	40	80	50	330
3	Acayucan	880	6,160	7,920	3,520	7,040	4,400	29,040
4	Actopan	369	2,583	3,321	1,476	2,952	1,845	12,177
5	Acula	85	595	765	340	680	425	2,805
6	Acultzingo	655	4,585	5,895	2,620	5,240	3,275	21,615
7	Agua Dulce	1,000	7,000	9,000	4,000	8,000	5,000	33,000
8	Alpatláhuac	677	4,739	6,093	2,708	5,416	3,385	22,341
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	599	4,193	5,391	2,396	4,792	2,995	19,767
10	Altotonga	1,759	12,313	15,831	7,036	14,072	8,795	58,047
11	Alvarado	356	2,492	3,204	1,424	2,848	1,780	11,748
12	Amatitlán	158	1,106	1,422	632	1,264	790	5,214
13	Amatlán de los Reyes	363	2,541	3,267	1,452	2,904	1,815	11,979
14	Angel R. Cabada	454	3,178	4,086	1,816	3,632	2,270	14,982
15	La Antigua	405	2,835	3,645	1,620	3,240	2,025	13,365
16	Apazapan	72	504	648	288	576	360	2,376
17	Aquila	115	805	1,035	460	920	575	3,795
18	Astacinga	24	168	216	96	192	120	792
19	Atlahuilco	270	1,890	2,430	1,080	2,160	1,350	8,910
20	Atoyac	330	2,310	2,970	1,320	2,640	1,650	10,890
21	Atzacan	830	5,810	7,470	3,320	6,640	4,150	27,390
22	Atzacan	2,405	16,835	21,645	9,620	19,240	12,025	79,365
23	Ayahualulco	1,275	8,925	11,475	5,100	10,200	6,375	42,075
24	Banderilla	436	3,052	3,924	1,744	3,488	2,180	14,388
25	Benito Juárez	936	6,552	8,424	3,744	7,488	4,680	30,888
26	Boca del Río	2,268	15,876	20,412	9,072	18,144	11,340	74,844
27	Calcahualco	626	4,382	5,634	2,504	5,008	3,130	20,658
28	Camarón de Tejeda	225	1,575	2,025	900	1,800	1,125	7,425
29	Camerino Z. Mendoza	737	5,159	6,633	2,948	5,896	3,685	24,321
30	Carlos A. Carrillo	1,000	7,000	9,000	4,000	8,000	5,000	33,000
31	Carrillo Puerto	865	6,055	7,785	3,460	6,920	4,325	28,545
32	Castillo de Teayo	1,181	8,267	10,629	4,724	9,448	5,905	38,973
33	Catemaco	810	5,670	7,290	3,240	6,480	4,050	26,730
34	Cazones de Herrera	852	5,964	7,668	3,408	6,816	4,260	28,116
35	Cerro Azul	484	3,388	4,356	1,936	3,872	2,420	15,972
36	Chacaltianguis	44	308	396	176	352	220	1,452

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

37	Chalma	460	3,220	4,140	1,840	3,680	2,300	15,180
38	Chiconamei	578	4,046	5,202	2,312	4,624	2,890	19,074
39	Chiconquiaco	770	5,390	6,930	3,080	6,160	3,850	25,410
40	Chicontepec	1,800	12,600	16,200	7,200	14,400	9,000	59,400
41	Chinameca	400	2,800	3,600	1,600	3,200	2,000	13,200
42	Chinampa de Gorostiza	537	3,759	4,833	2,148	4,296	2,685	17,721
43	Las Choapas	1,746	12,222	15,714	6,984	13,968	8,730	57,618
44	Chocamán	407	2,849	3,663	1,628	3,256	2,035	13,431
45	Chontla	487	3,409	4,383	1,948	3,896	2,435	16,071
46	Chumatlán	257	1,799	2,313	1,028	2,056	1,285	8,481
47	Citlaltépetl	477	3,339	4,293	1,908	3,816	2,385	15,741
48	Coacoatzintla	181	1,267	1,629	724	1,448	905	5,973
49	Coahuatlán	340	2,380	3,060	1,360	2,720	1,700	11,220
50	Coatepec	1,276	8,932	11,484	5,104	10,208	6,380	42,108
51	Coatzacoalcos	1,226	8,582	11,034	4,904	9,808	6,130	40,458
52	Coatzintla	1,000	7,000	9,000	4,000	8,000	5,000	33,000
53	Coetzala	32	224	288	128	256	160	1,056
54	Colipa	198	1,386	1,782	792	1,584	990	6,534
55	Comapa	1,035	7,245	9,315	4,140	8,280	5,175	34,155
56	Córdoba	1,854	12,978	16,686	7,416	14,832	9,270	61,182
57	Cosamaloapan de Carpio	1,009	7,063	9,081	4,036	8,072	5,045	33,297
58	Cosautlán de Carvajal	481	3,367	4,329	1,924	3,848	2,405	15,873
59	Coscomatepec	1,488	10,416	13,392	5,952	11,904	7,440	49,104
60	Cosoleacaque	503	3,521	4,527	2,012	4,024	2,515	16,599
61	Cotaxtla	647	4,529	5,823	2,588	5,176	3,235	21,351
62	Coxquihui	688	4,816	6,192	2,752	5,504	3,440	22,704
63	Coyutla	550	3,850	4,950	2,200	4,400	2,750	18,150
64	Cuichapa	1,000	7,000	9,000	4,000	8,000	5,000	33,000
65	Cuitláhuac	604	4,228	5,436	2,416	4,832	3,020	19,932
66	Emiliano Zapata	691	4,837	6,219	2,764	5,528	3,455	22,803
67	Espinal	762	5,334	6,858	3,048	6,096	3,810	25,146
68	Filomeno Mata	50	350	450	200	400	250	1,650
69	Fortín	841	5,887	7,569	3,364	6,728	4,205	27,753
70	Gutiérrez Zamora	140	980	1,260	560	1,120	700	4,620
71	Hidalgotitlán	708	4,956	6,372	2,832	5,664	3,540	23,364
72	El Higo	1,073	7,511	9,657	4,292	8,584	5,365	35,409
73	Huatusco	1,620	11,340	14,580	6,480	12,960	8,100	53,460
74	Huayacocotla	1,008	7,056	9,072	4,032	8,064	5,040	33,264
75	Hueyapan de Ocampo	666	4,662	5,994	2,664	5,328	3,330	21,978
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	1,000	7,000	9,000	4,000	8,000	5,000	33,000
77	Ignacio de la Llave	446	3,122	4,014	1,784	3,568	2,230	14,718

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

78	Ilamatlán	527	3,689	4,743	2,108	4,216	2,635	17,391
79	Isla	810	5,670	7,290	3,240	6,480	4,050	26,730
80	Ixcatepec	600	4,200	5,400	2,400	4,800	3,000	19,800
81	Ixhuacán de los Reyes	248	1,736	2,232	992	1,984	1,240	8,184
82	Ixhuatlán de Madero	1,800	12,600	16,200	7,200	14,400	9,000	59,400
83	Ixhuatlán del Café	627	4,389	5,643	2,508	5,016	3,135	20,691
84	Ixhuatlán del Sureste	1,000	7,000	9,000	4,000	8,000	5,000	33,000
85	Ixhuatlancillo	320	2,240	2,880	1,280	2,560	1,600	10,560
86	Ixmatalhuacan	144	1,008	1,296	576	1,152	720	4,752
87	Ixtaczoquitlán	972	6,804	8,748	3,888	7,776	4,860	32,076
88	Jalacingo	1,466	10,262	13,194	5,864	11,728	7,330	48,378
89	Jalcomulco	1,000	7,000	9,000	4,000	8,000	5,000	33,000
90	Jáltipan	782	5,474	7,038	3,128	6,256	3,910	25,806
91	Jamapa	218	1,526	1,962	872	1,744	1,090	7,194
92	Jesús Carranza	445	3,115	4,005	1,780	3,560	2,225	14,685
93	Jilotepec	712	4,984	6,408	2,848	5,696	3,560	23,496
94	José Azueta	693	4,851	6,237	2,772	5,544	3,465	22,869
95	Juan Rodríguez Clara	785	5,495	7,065	3,140	6,280	3,925	25,905
96	Juchique de Ferrer	848	5,936	7,632	3,392	6,784	4,240	27,984
97	Landeroy Coss	1,000	7,000	9,000	4,000	8,000	5,000	33,000
98	Lerdo de Tejada	1,090	7,630	9,810	4,360	8,720	5,450	35,970
99	Magdalena	1,000	7,000	9,000	4,000	8,000	5,000	33,000
100	Maltrata	270	1,890	2,430	1,080	2,160	1,350	8,910
101	Manlio Fabio Altamirano	743	5,201	6,687	2,972	5,944	3,715	24,519
102	Mariano Escobedo	445	3,115	4,005	1,780	3,560	2,225	14,685
103	Martínez de la Torre	1,458	10,206	13,122	5,832	11,664	7,290	48,114
104	Mecatlán	174	1,218	1,566	696	1,392	870	5,742
105	Mecayapan	393	2,751	3,537	1,572	3,144	1,965	12,969
106	Medellín	330	2,310	2,970	1,320	2,640	1,650	10,890
107	Miahuatlán	106	742	954	424	848	530	3,498
108	Las Minas	264	1,848	2,376	1,056	2,112	1,320	8,712
109	Minatitlán	827	5,789	7,443	3,308	6,616	4,135	27,291
110	Misantla	2,406	16,842	21,654	9,624	19,248	12,030	79,398
111	Mixtla de Altamirano	860	6,020	7,740	3,440	6,880	4,300	28,380
112	Moloacán	160	1,120	1,440	640	1,280	800	5,280
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	176	1,232	1,584	704	1,408	880	5,808
114	Naolinco	470	3,290	4,230	1,880	3,760	2,350	15,510
115	Naranja	72	504	648	288	576	360	2,376
116	Naranjos Amatlán	260	1,820	2,340	1,040	2,080	1,300	8,580
117	Nautla	247	1,729	2,223	988	1,976	1,235	8,151
118	Nogales	706	4,942	6,354	2,824	5,648	3,530	23,298

119	Oluta	155	1,085	1,395	620	1,240	775	5,115
120	Omealca	993	6,951	8,937	3,972	7,944	4,965	32,769
121	Orizaba	1,296	9,072	11,664	5,184	10,368	6,480	42,768
122	Otatitlán	47	329	423	188	376	235	1,551
123	Oteapan	214	1,498	1,926	856	1,712	1,070	7,062
124	Ozuluama de Mascareñas	523	3,661	4,707	2,092	4,184	2,615	17,259
125	Pajapan	399	2,793	3,591	1,596	3,192	1,995	13,167
126	Pánuco	800	5,600	7,200	3,200	6,400	4,000	26,400
127	Papantla	2,496	17,472	22,464	9,984	19,968	12,480	82,368
128	Paso de Ovejas	586	4,102	5,274	2,344	4,688	2,930	19,338
129	Paso del Macho	992	6,944	8,928	3,968	7,936	4,960	32,736
130	La Perla	1,142	7,994	10,278	4,568	9,136	5,710	37,686
131	Perote	576	4,032	5,184	2,304	4,608	2,880	19,008
132	Platón Sánchez	407	2,849	3,663	1,628	3,256	2,035	13,431
133	Playa Vicente	446	3,122	4,014	1,784	3,568	2,230	14,718
134	Poza Rica de Hidalgo	1,035	7,245	9,315	4,140	8,280	5,175	34,155
135	Pueblo Viejo	691	4,837	6,219	2,764	5,528	3,455	22,803
136	Puente Nacional	595	4,165	5,355	2,380	4,760	2,975	19,635
137	Rafael Delgado	84	588	756	336	672	420	2,772
138	Rafael Lucio	252	1,764	2,268	1,008	2,016	1,260	8,316
139	Los Reyes	220	1,540	1,980	880	1,760	1,100	7,260
140	Río Blanco	462	3,234	4,158	1,848	3,696	2,310	15,246
141	Salta Barranca	1,000	7,000	9,000	4,000	8,000	5,000	33,000
142	San Andrés Tenejapa	40	280	360	160	320	200	1,320
143	San Andrés Tuxtla	3,325	23,275	29,925	13,300	26,600	16,625	109,725
144	San Juan Evangelista	537	3,759	4,833	2,148	4,296	2,685	17,721
145	San Rafael	271	1,897	2,439	1,084	2,168	1,355	8,943
146	Santiago Sochiapan	801	5,607	7,209	3,204	6,408	4,005	26,433
147	Santiago Tuxtla	665	4,655	5,985	2,660	5,320	3,325	21,945
148	Sayula de Alemán	1,000	7,000	9,000	4,000	8,000	5,000	33,000
149	Sochiapa	71	497	639	284	568	355	2,343
150	Soconusco	80	560	720	320	640	400	2,640
151	Soledad Atzompa	315	2,205	2,835	1,260	2,520	1,575	10,395
152	Soledad de Doblado	532	3,724	4,788	2,128	4,256	2,660	17,556
153	Sotapan	1,456	10,192	13,104	5,824	11,648	7,280	48,048
154	Tamalín	325	2,275	2,925	1,300	2,600	1,625	10,725
155	Tamiahua	614	4,298	5,526	2,456	4,912	3,070	20,262
156	Tampico Alto	148	1,036	1,332	592	1,184	740	4,884
157	Tancoco	136	952	1,224	544	1,088	680	4,488
158	Tantima	360	2,520	3,240	1,440	2,880	1,800	11,880
159	Tantoyuca	2,187	15,309	19,683	8,748	17,496	10,935	72,171

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

160	Tatahuicapan de Juárez	586	4,102	5,274	2,344	4,688	2,930	19,338
161	Tatatila	32	224	288	128	256	160	1,056
162	Tecolutla	210	1,470	1,890	840	1,680	1,050	6,930
163	Tehuipango	2,552	17,864	22,968	10,208	20,416	12,760	84,216
164	Álamo Temapache	3,605	25,235	32,445	14,420	28,840	18,025	118,965
165	Tempoal	849	5,943	7,641	3,396	6,792	4,245	28,017
166	Tenampa	211	1,477	1,899	844	1,688	1,055	6,963
167	Tenochtitlán	204	1,428	1,836	816	1,632	1,020	6,732
168	Teocelo	461	3,227	4,149	1,844	3,688	2,305	15,213
169	Tepatlaxco	292	2,044	2,628	1,168	2,336	1,460	9,636
170	Tepetlán	151	1,057	1,359	604	1,208	755	4,983
171	Tepetzintla	303	2,121	2,727	1,212	2,424	1,515	9,999
172	Tequila	1,014	7,098	9,126	4,056	8,112	5,070	33,462
173	Texcatepec	648	4,536	5,832	2,592	5,184	3,240	21,384
174	Texhuacán	90	630	810	360	720	450	2,970
175	Texistepec	162	1,134	1,458	648	1,296	810	5,346
176	Tezonapa	1,874	13,118	16,866	7,496	14,992	9,370	61,842
177	Tierra Blanca	2,481	17,367	22,329	9,924	19,848	12,405	81,873
178	Tihuatlán	2,930	20,510	26,370	11,720	23,440	14,650	96,690
179	Tlachichilco	810	5,670	7,290	3,240	6,480	4,050	26,730
180	Tlacojalpan	84	588	756	336	672	420	2,772
181	Tlacolulán	183	1,281	1,647	732	1,464	915	6,039
182	Tlacotalpan	112	784	1,008	448	896	560	3,696
183	Tlacotepec de Mejía	1,000	7,000	9,000	4,000	8,000	5,000	33,000
184	Tlalixcoyan	1,219	8,533	10,971	4,876	9,752	6,095	40,227
185	Tlalnelhuayocan	647	4,529	5,823	2,588	5,176	3,235	21,351
186	Tlaltetela	403	2,821	3,627	1,612	3,224	2,015	13,299
187	Tlapacoyan	729	5,103	6,561	2,916	5,832	3,645	24,057
188	Tlaquilpa	79	553	711	316	632	395	2,607
189	Tlilapan	52	364	468	208	416	260	1,716
190	Tomatlán	162	1,134	1,458	648	1,296	810	5,346
191	Tonayán	227	1,589	2,043	908	1,816	1,135	7,491
192	Totutla	682	4,774	6,138	2,728	5,456	3,410	22,506
193	Tres Valles	942	6,594	8,478	3,768	7,536	4,710	31,086
194	Tuxpan	2,656	18,592	23,904	10,624	21,248	13,280	87,648
195	Tuxtilla	49	343	441	196	392	245	1,617
196	Ursulo Galván	334	2,338	3,006	1,336	2,672	1,670	11,022
197	Uxpanapa	1,027	7,189	9,243	4,108	8,216	5,135	33,891
198	Vega de Alatorre	264	1,848	2,376	1,056	2,112	1,320	8,712
199	Veracruz	4,665	32,655	41,985	18,660	37,320	23,325	153,945
200	Las Vigas de Ramírez	558	3,906	5,022	2,232	4,464	2,790	18,414
201	Villa Aldama	545	3,815	4,905	2,180	4,360	2,725	17,985

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

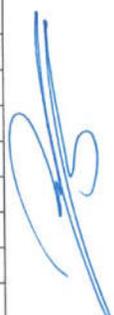
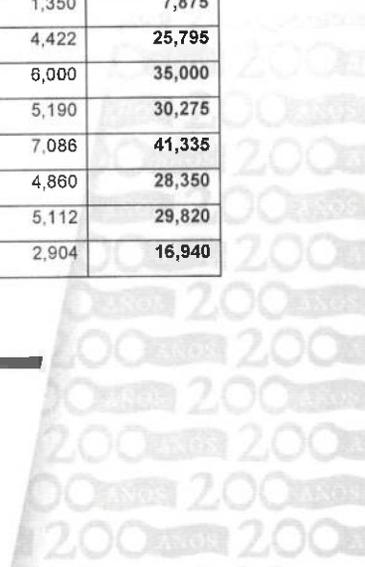


202	Xalapa	4,145	29,015	37,305	16,580	33,160	20,725	136,785
203	Xico	692	4,844	6,228	2,768	5,536	3,460	22,836
204	Xoxocotla	67	469	603	268	536	335	2,211
205	Yanga	405	2,835	3,645	1,620	3,240	2,025	13,365
206	Yecuatla	160	1,120	1,440	640	1,280	800	5,280
207	Zacualpan	30	210	270	120	240	150	990
208	Zaragoza	63	441	567	252	504	315	2,079
209	Zentla	601	4,207	5,409	2,404	4,808	3,005	19,833
210	Zongolica	2,565	17,955	23,085	10,260	20,520	12,825	84,645
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	810	5,670	7,290	3,240	6,480	4,050	26,730
212	Zozocolco de Hidalgo	430	3,010	3,870	1,720	3,440	2,150	14,190
	20 de nov.	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALES	156,844	1,097,908	1,411,596	627,376	1,254,752	784,220	5,175,852



CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTO (MARTES): BARRA DE CEREALES INTEGRAL DE AVENA, ARROZ, MAÍZ, AMARANTO, ARANDANO QUINOA SIN AZÚCAR AÑADIDA CON PAPAYA 30 g, CON CACAHUATE 10 g Y PIÑA DESHIDRATADA 20 g.

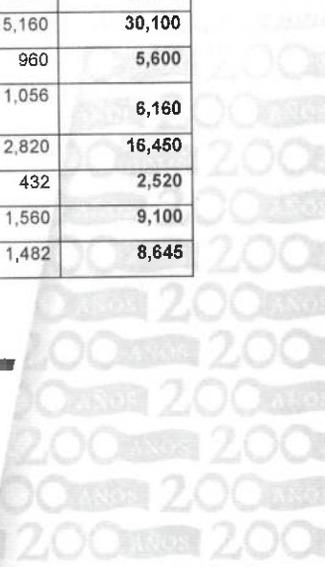
No.	Municipio	Beneficiarios	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	TOTAL
1	Acajete	473	3,784	4,257	1,419	4,257	2,838	16,555
2	Acatlán	10	80	90	30	90	60	350
3	Acazacán	880	7,040	7,920	2,640	7,920	5,280	30,800
4	Actopan	369	2,952	3,321	1,107	3,321	2,214	12,915
5	Acuña	85	680	765	255	765	510	2,975
6	Acutzingo	655	5,240	5,895	1,965	5,895	3,930	22,925
7	Agua Dulce	1,000	8,000	9,000	3,000	9,000	6,000	35,000
8	Alpatláhuac	677	5,416	6,093	2,031	6,093	4,062	23,695
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	599	4,792	5,391	1,797	5,391	3,594	20,965
10	Allotonga	1,759	14,072	15,831	5,277	15,831	10,554	61,565
11	Alvarado	356	2,848	3,204	1,068	3,204	2,136	12,460
12	Amatitlán	158	1,264	1,422	474	1,422	948	5,530
13	Amatlán de los Reyes	363	2,904	3,267	1,089	3,267	2,178	12,705
14	Ángel R. Cabada	454	3,632	4,086	1,362	4,086	2,724	15,890
15	La Antigua	405	3,240	3,645	1,215	3,645	2,430	14,175
16	Apazapan	72	576	648	216	648	432	2,520
17	Aquila	115	920	1,035	345	1,035	690	4,025
18	Astacinga	24	192	216	72	216	144	840
19	Atlahuilco	270	2,160	2,430	810	2,430	1,620	9,450
20	Atoyac	330	2,640	2,970	990	2,970	1,980	11,550
21	Atzacan	830	6,640	7,470	2,490	7,470	4,980	29,050
22	Atzacán	2,405	19,240	21,645	7,215	21,645	14,430	84,175
23	Ayahualulco	1,275	10,200	11,475	3,825	11,475	7,650	44,625
24	Banderilla	436	3,488	3,924	1,308	3,924	2,616	15,260
25	Benito Juárez	936	7,488	8,424	2,808	8,424	5,616	32,760
26	Boca del Río	2,268	18,144	20,412	6,804	20,412	13,608	79,380
27	Calcahualco	626	5,008	5,634	1,878	5,634	3,756	21,910
28	Camarón de Tejeda	225	1,800	2,025	675	2,025	1,350	7,875
29	Camerino Z. Mendoza	737	5,896	6,633	2,211	6,633	4,422	25,795
30	Carlos A. Carrillo	1,000	8,000	9,000	3,000	9,000	6,000	35,000
31	Carrillo Puerto	865	6,920	7,785	2,595	7,785	5,190	30,275
32	Castillo de Teayo	1,181	9,448	10,629	3,543	10,629	7,086	41,335
33	Catemaco	810	6,480	7,290	2,430	7,290	4,860	28,350
34	Cazones de Herrera	852	6,816	7,668	2,556	7,668	5,112	29,820
35	Cerro Azul	484	3,872	4,356	1,452	4,356	2,904	16,940

36	Chacaltianguis	44	352	396	132	396	284	1,540
37	Chalma	460	3,680	4,140	1,380	4,140	2,760	16,100
38	Chiconamel	578	4,624	5,202	1,734	5,202	3,468	20,230
39	Chiconquiaco	770	6,160	6,930	2,310	6,930	4,620	26,950
40	Chicontepec	1,800	14,400	16,200	5,400	16,200	10,800	63,000
41	Chinameca	400	3,200	3,600	1,200	3,600	2,400	14,000
42	Chinampa de Gorostiza	537	4,296	4,833	1,611	4,833	3,222	18,795
43	Las Choapas	1,746	13,968	15,714	5,238	15,714	10,476	61,110
44	Chocamán	407	3,256	3,663	1,221	3,663	2,442	14,245
45	Chontla	487	3,896	4,383	1,461	4,383	2,922	17,045
46	Chumatlán	257	2,056	2,313	771	2,313	1,542	8,995
47	Citlaltépetl	477	3,816	4,293	1,431	4,293	2,862	16,695
48	Coacoatzintla	181	1,448	1,629	543	1,629	1,086	6,335
49	Coahuatlán	340	2,720	3,060	1,020	3,060	2,040	11,900
50	Coatepec	1,276	10,208	11,484	3,828	11,484	7,656	44,660
51	Coatzacoalcos	1,226	9,808	11,034	3,678	11,034	7,356	42,910
52	Coatzintla	1,000	8,000	9,000	3,000	9,000	6,000	35,000
53	Coetzala	32	256	288	96	288	192	1,120
54	Colipa	198	1,584	1,782	594	1,782	1,188	6,930
55	Comapa	1,035	8,280	9,315	3,105	9,315	6,210	36,225
56	Córdoba	1,854	14,832	16,686	5,562	16,686	11,124	64,890
57	Cosamaloapan de Carpio	1,009	8,072	9,081	3,027	9,081	6,054	35,315
58	Cosautlán de Carvajal	481	3,848	4,329	1,443	4,329	2,886	16,835
59	Coscomatepec	1,488	11,904	13,392	4,464	13,392	8,928	52,080
60	Cosoleacaque	503	4,024	4,527	1,509	4,527	3,018	17,605
61	Cotaxtla	647	5,176	5,823	1,941	5,823	3,882	22,645
62	Coxquihui	688	5,504	6,192	2,064	6,192	4,128	24,080
63	Coyutla	550	4,400	4,950	1,650	4,950	3,300	19,250
64	Cuichapa	1,000	8,000	9,000	3,000	9,000	6,000	35,000
65	Cuitláhuac	604	4,832	5,436	1,812	5,436	3,624	21,140
66	Emiliano Zapata	691	5,528	6,219	2,073	6,219	4,146	24,185
67	Espinal	762	6,096	6,858	2,286	6,858	4,572	26,670
68	Filomeno Mata	50	400	450	150	450	300	1,750
69	Fortín	841	6,728	7,569	2,523	7,569	5,046	29,435
70	Gutiérrez Zamora	140	1,120	1,260	420	1,260	840	4,900
71	Hidalgotitlán	708	5,664	6,372	2,124	6,372	4,248	24,780
72	El Higo	1,073	8,584	9,657	3,219	9,657	6,438	37,555
73	Huatusco	1,620	12,960	14,580	4,860	14,580	9,720	56,700
74	Huayacocotla	1,008	8,064	9,072	3,024	9,072	6,048	35,280
75	Hueyapan de Ocampo	666	5,328	5,994	1,998	5,994	3,996	23,310
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	1,000	8,000	9,000	3,000	9,000	6,000	35,000

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

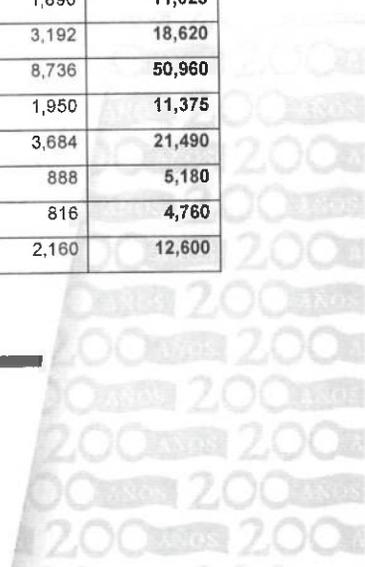
77	Ignacio de la Llave	446	3,568	4,014	1,338	4,014	2,676	15,610
78	Ilamatlán	527	4,216	4,743	1,581	4,743	3,162	18,445
79	Isla	810	6,480	7,290	2,430	7,290	4,860	28,350
80	Ixcatepec	600	4,800	5,400	1,800	5,400	3,600	21,000
81	Ixhuacán de los Reyes	248	1,984	2,232	744	2,232	1,488	8,680
82	Ixhuatlán de Madero	1,800	14,400	16,200	5,400	16,200	10,800	63,000
83	Ixhuatlán del Café	627	5,016	5,643	1,881	5,643	3,762	21,945
84	Ixhuatlán del Sureste	1,000	8,000	9,000	3,000	9,000	6,000	35,000
85	Ixhuatlancillo	320	2,560	2,880	960	2,880	1,920	11,200
86	Ixmattlahuacan	144	1,152	1,296	432	1,296	864	5,040
87	Ixtaczoquitlán	972	7,776	8,748	2,916	8,748	5,832	34,020
88	Jalacingo	1,466	11,728	13,194	4,398	13,194	8,796	51,310
89	Jalcomulco	1,000	8,000	9,000	3,000	9,000	6,000	35,000
90	Jáltipan	782	6,256	7,038	2,346	7,038	4,692	27,370
91	Jamapa	218	1,744	1,962	654	1,962	1,308	7,630
92	Jesús Carranza	445	3,560	4,005	1,335	4,005	2,670	15,575
93	Jilotepec	712	5,696	6,408	2,136	6,408	4,272	24,920
94	José Azueta	693	5,544	6,237	2,079	6,237	4,158	24,255
95	Juan Rodríguez Clara	785	6,280	7,065	2,355	7,065	4,710	27,475
96	Juchique de Ferrer	848	6,784	7,632	2,544	7,632	5,088	29,680
97	Landeroy y Coss	1,000	8,000	9,000	3,000	9,000	6,000	35,000
98	Lerdo de Tejada	1,090	8,720	9,810	3,270	9,810	6,540	38,150
99	Magdalena	1,000	8,000	9,000	3,000	9,000	6,000	35,000
100	Maltrata	270	2,160	2,430	810	2,430	1,620	9,450
101	Manlio Fabio Altamirano	743	5,944	6,687	2,229	6,687	4,458	26,005
102	Mariano Escobedo	445	3,560	4,005	1,335	4,005	2,670	15,575
103	Martínez de la Torre	1,458	11,664	13,122	4,374	13,122	8,748	51,030
104	Mecatlán	174	1,392	1,566	522	1,566	1,044	6,090
105	Mecayapan	393	3,144	3,537	1,179	3,537	2,358	13,755
106	Medellín	330	2,640	2,970	990	2,970	1,980	11,550
107	Miahuatlán	106	848	954	318	954	636	3,710
108	Las Minas	264	2,112	2,376	792	2,376	1,584	9,240
109	Minatitlán	827	6,616	7,443	2,481	7,443	4,962	28,945
110	Misantla	2,406	19,248	21,654	7,218	21,654	14,436	84,210
111	Mixtla de Altamirano	860	6,880	7,740	2,580	7,740	5,160	30,100
112	Moloacán	160	1,280	1,440	480	1,440	960	5,600
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	176	1,408	1,584	528	1,584	1,056	6,160
114	Naolinco	470	3,760	4,230	1,410	4,230	2,820	16,450
115	Naranja	72	576	648	216	648	432	2,520
116	Naranjos Amatlán	260	2,080	2,340	780	2,340	1,560	9,100
117	Nautla	247	1,976	2,223	741	2,223	1,482	8,645



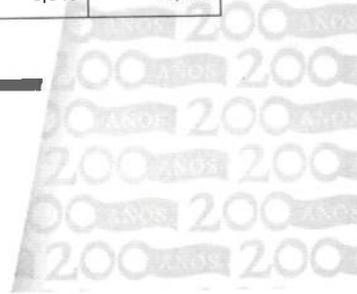
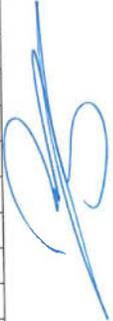
118	Nogales	706	5,648	6,354	2,118	6,354	4,236	24,710
119	Oluta	155	1,240	1,395	465	1,395	930	5,425
120	Omealca	993	7,944	8,937	2,979	8,937	5,958	34,755
121	Orizaba	1,296	10,368	11,664	3,888	11,664	7,776	45,360
122	Otatitlán	47	376	423	141	423	282	1,645
123	Oteapan	214	1,712	1,926	642	1,926	1,284	7,490
124	Ozuluama de Mascareñas	523	4,184	4,707	1,569	4,707	3,138	18,305
125	Pajapan	399	3,192	3,591	1,197	3,591	2,394	13,965
126	Pánuco	800	6,400	7,200	2,400	7,200	4,800	28,000
127	Papantla	2,496	19,968	22,464	7,488	22,464	14,976	87,360
128	Paso de Ovejas	586	4,688	5,274	1,758	5,274	3,516	20,510
129	Paso del Macho	992	7,936	8,928	2,976	8,928	5,952	34,720
130	La Perla	1,142	9,136	10,278	3,426	10,278	6,852	39,970
131	Perote	576	4,608	5,184	1,728	5,184	3,456	20,160
132	Platón Sánchez	407	3,256	3,663	1,221	3,663	2,442	14,245
133	Playa Vicente	446	3,568	4,014	1,338	4,014	2,676	15,610
134	Poza Rica de Hidalgo	1,035	8,280	9,315	3,105	9,315	6,210	36,225
135	Pueblo Viejo	691	5,528	6,219	2,073	6,219	4,146	24,185
136	Puente Nacional	595	4,760	5,355	1,785	5,355	3,570	20,825
137	Rafael Delgado	84	672	756	252	756	504	2,940
138	Rafael Lucio	252	2,016	2,268	756	2,268	1,512	8,820
139	Los Reyes	220	1,760	1,980	660	1,980	1,320	7,700
140	Río Blanco	462	3,696	4,158	1,386	4,158	2,772	16,170
141	Salabarranca	1,000	8,000	9,000	3,000	9,000	6,000	35,000
142	San Andrés Tenejapa	40	320	360	120	360	240	1,400
143	San Andrés Tuxtla	3,325	26,600	29,925	9,975	29,925	19,950	116,375
144	San Juan Evangelista	537	4,296	4,833	1,611	4,833	3,222	18,795
145	San Rafael	271	2,168	2,439	813	2,439	1,626	9,485
146	Santiago Sochiapan	801	6,408	7,209	2,403	7,209	4,806	28,035
147	Santiago Tuxtla	665	5,320	5,985	1,995	5,985	3,990	23,275
148	Sayula de Alemán	1,000	8,000	9,000	3,000	9,000	6,000	35,000
149	Sochiapa	71	568	639	213	639	426	2,485
150	Soconusco	80	640	720	240	720	480	2,800
151	Soledad Atzompa	315	2,520	2,835	945	2,835	1,890	11,025
152	Soledad de Doblado	532	4,256	4,788	1,596	4,788	3,192	18,620
153	Soteapan	1,456	11,648	13,104	4,368	13,104	8,736	50,960
154	Tamalín	325	2,600	2,925	975	2,925	1,950	11,375
155	Tamiahua	614	4,912	5,526	1,842	5,526	3,684	21,490
156	Tampico Alto	148	1,184	1,332	444	1,332	888	5,180
157	Tancoco	136	1,088	1,224	408	1,224	816	4,760
158	Tantima	360	2,880	3,240	1,080	3,240	2,160	12,600

[Handwritten signature]





159	Tantoyuca	2,187	17,496	19,683	6,561	19,683	13,122	76,545
160	Tatahuicapan de Juárez	586	4,688	5,274	1,758	5,274	3,516	20,510
161	Tatatila	32	256	288	96	288	192	1,120
162	Tecolutla	210	1,680	1,890	630	1,890	1,260	7,350
163	Tehuipango	2,552	20,416	22,968	7,656	22,968	15,312	89,320
164	Álamo Temapache	3,605	28,840	32,445	10,815	32,445	21,630	126,175
165	Tempoal	849	6,792	7,641	2,547	7,641	5,094	29,715
166	Tenampa	211	1,688	1,899	633	1,899	1,266	7,385
167	Tenochtitlán	204	1,632	1,836	612	1,836	1,224	7,140
168	Teocelo	461	3,688	4,149	1,383	4,149	2,766	16,135
169	Tepatlatxco	292	2,336	2,628	876	2,628	1,752	10,220
170	Tepetlán	151	1,208	1,359	453	1,359	906	5,285
171	Tepetzintla	303	2,424	2,727	909	2,727	1,818	10,605
172	Tequila	1,014	8,112	9,126	3,042	9,126	6,084	35,490
173	Texcatepec	648	5,184	5,832	1,944	5,832	3,888	22,680
174	Texhuacán	90	720	810	270	810	540	3,150
175	Texistepec	162	1,296	1,458	486	1,458	972	5,670
176	Tezonapa	1,874	14,992	16,866	5,622	16,866	11,244	65,590
177	Tierra Blanca	2,481	19,848	22,329	7,443	22,329	14,886	86,835
178	Tihuatlán	2,930	23,440	26,370	8,790	26,370	17,580	102,550
179	Tlachichilco	810	6,480	7,290	2,430	7,290	4,860	28,350
180	Tlacojalpan	84	672	756	252	756	504	2,940
181	Tlacolulan	183	1,464	1,647	549	1,647	1,098	6,405
182	Tlacotalpan	112	896	1,008	336	1,008	672	3,920
183	Tlacotepec de Mejía	1,000	8,000	9,000	3,000	9,000	6,000	35,000
184	Tlalixcoyan	1,219	9,752	10,971	3,657	10,971	7,314	42,665
185	Tlalnahuayocan	647	5,176	5,823	1,941	5,823	3,882	22,645
186	Tlaltetela	403	3,224	3,627	1,209	3,627	2,418	14,105
187	Tlapacoyan	729	5,832	6,561	2,187	6,561	4,374	25,515
188	Tlaquilpa	79	632	711	237	711	474	2,765
189	Tlilapan	52	416	468	156	468	312	1,820
190	Tomatlán	162	1,296	1,458	486	1,458	972	5,670
191	Tonayán	227	1,816	2,043	681	2,043	1,362	7,945
192	Totutla	682	5,456	6,138	2,046	6,138	4,092	23,870
193	Tres Valles	942	7,536	8,478	2,826	8,478	5,652	32,970
194	Tuxpan	2,656	21,248	23,904	7,968	23,904	15,936	92,960
195	Tuxtilla	49	392	441	147	441	294	1,715
196	Ursulo Galván	334	2,672	3,006	1,002	3,006	2,004	11,690
197	Uxpanapa	1,027	8,216	9,243	3,081	9,243	6,162	35,945
198	Vega de Alatorre	264	2,112	2,376	792	2,376	1,584	9,240
199	Veracruz	4,665	37,320	41,985	13,995	41,985	27,990	163,275
200	Las Vigas de Ramírez	558	4,464	5,022	1,674	5,022	3,348	19,530





201	Villa Aldama	545	4,360	4,905	1,635	4,905	3,270	19,075
202	Xalapa	4,145	33,160	37,305	12,435	37,305	24,870	145,075
203	Xico	692	5,536	6,228	2,076	6,228	4,152	24,220
204	Xoxocotla	67	536	603	201	603	402	2,345
205	Yanga	405	3,240	3,645	1,215	3,645	2,430	14,175
206	Yecuatla	160	1,280	1,440	480	1,440	960	5,600
207	Zacualpan	30	240	270	90	270	180	1,050
208	Zaragoza	63	504	567	189	567	378	2,205
209	Zentla	601	4,808	5,409	1,803	5,409	3,606	21,035
210	Zongolica	2,565	20,520	23,085	7,695	23,085	15,390	89,775
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	810	6,480	7,290	2,430	7,290	4,860	28,350
212	Zozocolco de Hidalgo	430	3,440	3,870	1,290	3,870	2,580	15,050
	20 de nov.	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALES	156,844	1,254,752	1,411,596	470,532	1,411,596	941,064	5,489,540

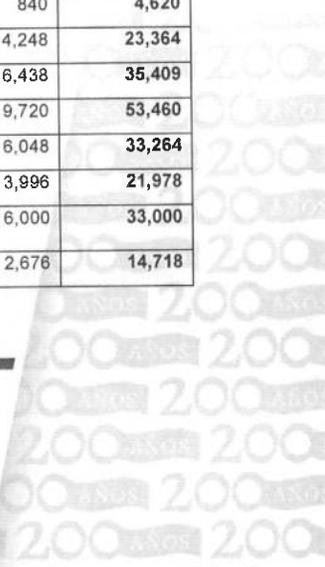


CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTO (MIÉRCOLES): CEREAL INTEGRAL TIPO HOJUELA (TRIGO, MAÍZ, ARROZ) SABOR VAINILLA 30 g, ALMENDRAS FILETEADA 10 g Y KIWI DESHIDRATADO 20 g.

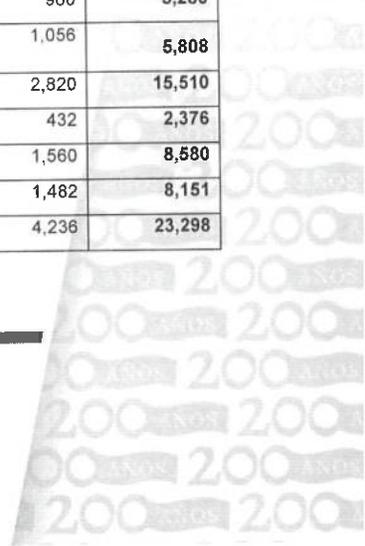
No.	Municipio	Beneficiarios (Briks diarios)	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	TOTAL
1	Acajete	473	3,311	3,784	1,419	4,257	2,838	15,609
2	Acatlán	10	70	80	30	90	60	330
3	Acayucan	880	6,160	7,040	2,640	7,920	5,280	29,040
4	Actopan	369	2,583	2,952	1,107	3,321	2,214	12,177
5	Acuña	85	595	680	255	765	510	2,805
6	Acultzingo	655	4,585	5,240	1,965	5,895	3,930	21,615
7	Agua Dulce	1,000	7,000	8,000	3,000	9,000	6,000	33,000
8	Alpatláhuac	677	4,739	5,416	2,031	6,093	4,062	22,341
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	599	4,193	4,792	1,797	5,391	3,594	19,767
10	Allotonga	1,759	12,313	14,072	5,277	15,831	10,554	58,047
11	Alvarado	356	2,492	2,848	1,068	3,204	2,136	11,748
12	Amatitlán	158	1,106	1,264	474	1,422	948	5,214
13	Amatitlán de los Reyes	363	2,541	2,904	1,089	3,267	2,178	11,979
14	Angel R. Cabada	454	3,178	3,632	1,362	4,086	2,724	14,982
15	La Antigua	405	2,835	3,240	1,215	3,645	2,430	13,365
16	Apazapan	72	504	576	216	648	432	2,376
17	Aquila	115	805	920	345	1,035	690	3,795
18	Astacinga	24	168	192	72	216	144	792
19	Atlahuilco	270	1,890	2,160	810	2,430	1,620	8,910
20	Atoyac	330	2,310	2,640	990	2,970	1,980	10,890
21	Atzacan	830	5,810	6,640	2,490	7,470	4,980	27,390
22	Atzacan	2,405	16,835	19,240	7,215	21,645	14,430	79,365
23	Ayahualulco	1,275	8,925	10,200	3,825	11,475	7,650	42,075
24	Banderilla	436	3,052	3,488	1,308	3,924	2,616	14,388
25	Benito Juárez	936	6,552	7,488	2,808	8,424	5,616	30,888
26	Boca del Río	2,268	15,876	18,144	6,804	20,412	13,608	74,844
27	Caicahuaco	626	4,382	5,008	1,878	5,634	3,756	20,658
28	Camarón de Tejeda	225	1,575	1,800	675	2,025	1,350	7,425
29	Camerino Z. Mendoza	737	5,159	5,896	2,211	6,633	4,422	24,321
30	Carlos A. Carrillo	1,000	7,000	8,000	3,000	9,000	6,000	33,000
31	Carrillo Puerto	865	6,055	6,920	2,595	7,785	5,190	28,545
32	Castillo de Teayo	1,181	8,267	9,448	3,543	10,629	7,086	38,973
33	Catemaco	810	5,670	6,480	2,430	7,290	4,860	26,730
34	Cazones de Herrera	852	5,964	6,816	2,556	7,668	5,112	28,116
35	Cerro Azul	484	3,388	3,872	1,452	4,356	2,904	15,972
36	Chacaltianguis	44	308	352	132	396	264	1,452



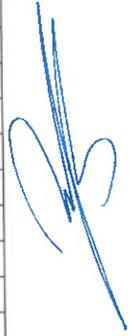
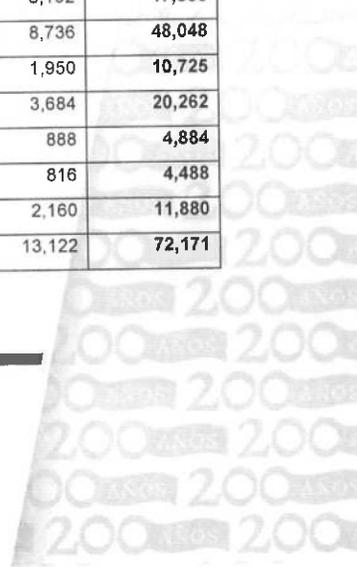

37	Chalma	460	3,220	3,680	1,380	4,140	2,760	15,180
38	Chiconamel	578	4,046	4,624	1,734	5,202	3,468	19,074
39	Chiconquiaco	770	5,390	6,160	2,310	6,930	4,620	25,410
40	Chicontepec	1,800	12,600	14,400	5,400	16,200	10,800	59,400
41	Chinameca	400	2,800	3,200	1,200	3,600	2,400	13,200
42	Chinampa de Gorostiza	537	3,759	4,296	1,611	4,833	3,222	17,721
43	Las Choapas	1,746	12,222	13,968	5,238	15,714	10,476	57,618
44	Chocamán	407	2,849	3,256	1,221	3,663	2,442	13,431
45	Chontla	487	3,409	3,896	1,461	4,383	2,922	16,071
46	Chumatlán	257	1,799	2,056	771	2,313	1,542	8,481
47	Cittaltépetl	477	3,339	3,816	1,431	4,293	2,862	15,741
48	Coacoatzintla	181	1,267	1,448	543	1,629	1,086	5,973
49	Coahuitán	340	2,380	2,720	1,020	3,060	2,040	11,220
50	Coatepec	1,276	8,932	10,208	3,828	11,484	7,656	42,108
51	Coatzacoalcos	1,226	8,582	9,808	3,678	11,034	7,356	40,458
52	Coatzintla	1,000	7,000	8,000	3,000	9,000	6,000	33,000
53	Coetzala	32	224	256	96	288	192	1,056
54	Colipa	198	1,386	1,584	594	1,782	1,188	6,534
55	Comapa	1,035	7,245	8,280	3,105	9,315	6,210	34,155
56	Córdoba	1,854	12,978	14,832	5,562	16,686	11,124	61,182
57	Cosamaloapan de Carpio	1,009	7,063	8,072	3,027	9,081	6,054	33,297
58	Cosautlán de Carvajal	481	3,367	3,848	1,443	4,329	2,886	15,873
59	Coscomatepec	1,488	10,416	11,904	4,464	13,392	8,928	49,104
60	Cosoleacaque	503	3,521	4,024	1,509	4,527	3,018	16,599
61	Cotaxtla	647	4,529	5,176	1,941	5,823	3,882	21,351
62	Coxquihui	688	4,816	5,504	2,064	6,192	4,128	22,704
63	Coyutla	550	3,850	4,400	1,650	4,950	3,300	18,150
64	Cuichapa	1,000	7,000	8,000	3,000	9,000	6,000	33,000
65	Cuitláhuac	604	4,228	4,832	1,812	5,436	3,624	19,932
66	Emiliano Zapata	691	4,837	5,528	2,073	6,219	4,146	22,803
67	Espinal	762	5,334	6,096	2,286	6,858	4,572	25,146
68	Filomeno Mata	50	350	400	150	450	300	1,650
69	Fortín	841	5,887	6,728	2,523	7,569	5,046	27,753
70	Gutiérrez Zamora	140	980	1,120	420	1,260	840	4,620
71	Hidalgotitlán	708	4,956	5,664	2,124	6,372	4,248	23,364
72	El Higo	1,073	7,511	8,584	3,219	9,657	6,438	35,409
73	Huatusco	1,620	11,340	12,960	4,860	14,580	9,720	53,460
74	Huayacocotla	1,008	7,056	8,064	3,024	9,072	6,048	33,264
75	Hueyapan de Ocampo	666	4,662	5,328	1,998	5,994	3,996	21,978
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	1,000	7,000	8,000	3,000	9,000	6,000	33,000
77	Ignacio de la Llave	446	3,122	3,568	1,338	4,014	2,676	14,718

78	llamatlán	527	3,689	4,216	1,581	4,743	3,162	17,391
79	Isia	810	5,670	6,480	2,430	7,290	4,860	26,730
80	Ixcatepec	600	4,200	4,800	1,800	5,400	3,600	19,800
81	Ixhuacán de los Reyes	248	1,736	1,984	744	2,232	1,488	8,184
82	Ixhuatlán de Madero	1,800	12,600	14,400	5,400	16,200	10,800	59,400
83	Ixhuatlán del Café	627	4,389	5,016	1,881	5,643	3,762	20,691
84	Ixhuatlán del Sureste	1,000	7,000	8,000	3,000	9,000	6,000	33,000
85	Ixhuatlancillo	320	2,240	2,560	960	2,880	1,920	10,560
86	Ixmatlahuacan	144	1,008	1,152	432	1,296	864	4,752
87	Ixtaczoquitlán	972	6,804	7,776	2,916	8,748	5,832	32,076
88	Jalacingo	1,466	10,262	11,728	4,398	13,194	8,796	48,378
89	Jalcomuico	1,000	7,000	8,000	3,000	9,000	6,000	33,000
90	Jáltipan	782	5,474	6,256	2,346	7,038	4,692	25,806
91	Jamapa	218	1,526	1,744	654	1,962	1,308	7,194
92	Jesús Carranza	445	3,115	3,560	1,335	4,005	2,670	14,685
93	Jilotepec	712	4,984	5,696	2,136	6,408	4,272	23,496
94	José Azueta	693	4,851	5,544	2,079	6,237	4,158	22,869
95	Juan Rodríguez Clara	785	5,495	6,280	2,355	7,065	4,710	25,905
96	Juchique de Ferrer	848	5,936	6,784	2,544	7,632	5,088	27,984
97	Landero y Coss	1,000	7,000	8,000	3,000	9,000	6,000	33,000
98	Lerdo de Tejada	1,090	7,630	8,720	3,270	9,810	6,540	35,970
99	Magdalena	1,000	7,000	8,000	3,000	9,000	6,000	33,000
100	Maltrata	270	1,890	2,160	810	2,430	1,620	8,910
101	Manlio Fabio Altamirano	743	5,201	5,944	2,229	6,687	4,458	24,519
102	Mariano Escobedo	445	3,115	3,560	1,335	4,005	2,670	14,685
103	Martínez de la Torre	1,458	10,206	11,664	4,374	13,122	8,748	48,114
104	Mecatlán	174	1,218	1,392	522	1,566	1,044	5,742
105	Mecayapan	393	2,751	3,144	1,179	3,537	2,358	12,969
106	Medellín	330	2,310	2,640	990	2,970	1,980	10,890
107	Miahuatlán	106	742	848	318	954	636	3,498
108	Las Minas	264	1,848	2,112	792	2,376	1,584	8,712
109	Minatitlán	827	5,789	6,616	2,481	7,443	4,962	27,291
110	Misantla	2,406	16,842	19,248	7,218	21,654	14,436	79,398
111	Mixtla de Altamirano	860	6,020	6,880	2,580	7,740	5,160	28,380
112	Moloacán	160	1,120	1,280	480	1,440	960	5,280
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	176	1,232	1,408	528	1,584	1,056	5,808
114	Naolinco	470	3,290	3,760	1,410	4,230	2,820	15,510
115	Naranjal	72	504	576	216	648	432	2,376
116	Naranjos Amatlán	260	1,820	2,080	780	2,340	1,560	8,580
117	Nautla	247	1,729	1,976	741	2,223	1,482	8,151
118	Nogales	706	4,942	5,648	2,118	6,354	4,236	23,298

119	Oluta	155	1,085	1,240	465	1,395	930	5,115
120	Omealca	993	6,951	7,944	2,979	8,937	5,958	32,769
121	Orizaba	1,296	9,072	10,368	3,888	11,664	7,776	42,768
122	Otatitlán	47	329	376	141	423	282	1,551
123	Oteapan	214	1,498	1,712	642	1,926	1,284	7,062
124	Ozuluama de Mascareñas	523	3,661	4,184	1,569	4,707	3,138	17,259
125	Pajapan	399	2,793	3,192	1,197	3,591	2,394	13,167
126	Pánuco	800	5,600	6,400	2,400	7,200	4,800	26,400
127	Papantla	2,496	17,472	19,968	7,488	22,464	14,976	82,368
128	Paso de Ovejas	586	4,102	4,688	1,758	5,274	3,516	19,338
129	Paso del Macho	992	6,944	7,936	2,976	8,928	5,952	32,736
130	La Perla	1,142	7,994	9,136	3,426	10,278	6,852	37,686
131	Perote	576	4,032	4,608	1,728	5,184	3,456	19,008
132	Platón Sánchez	407	2,849	3,256	1,221	3,663	2,442	13,431
133	Playa Vicente	446	3,122	3,568	1,338	4,014	2,676	14,718
134	Poza Rica de Hidalgo	1,035	7,245	8,280	3,105	9,315	6,210	34,155
135	Pueblo Viejo	691	4,837	5,528	2,073	6,219	4,146	22,803
136	Puente Nacional	595	4,165	4,760	1,785	5,355	3,570	19,635
137	Rafael Delgado	84	588	672	252	756	504	2,772
138	Rafael Lucio	252	1,764	2,016	756	2,268	1,512	8,316
139	Los Reyes	220	1,540	1,760	660	1,980	1,320	7,260
140	Río Blanco	462	3,234	3,696	1,386	4,158	2,772	15,246
141	Saltabarranca	1,000	7,000	8,000	3,000	9,000	6,000	33,000
142	San Andrés Tenejapa	40	280	320	120	360	240	1,320
143	San Andrés Tuxtla	3,325	23,275	26,600	9,975	29,925	19,950	109,725
144	San Juan Evangelista	537	3,759	4,296	1,611	4,833	3,222	17,721
145	San Rafael	271	1,897	2,168	813	2,439	1,626	8,943
146	Santiago Sochiapan	801	5,607	6,408	2,403	7,209	4,806	26,433
147	Santiago Tuxtla	665	4,655	5,320	1,995	5,985	3,990	21,945
148	Sayula de Alemán	1,000	7,000	8,000	3,000	9,000	6,000	33,000
149	Sochiapa	71	497	568	213	639	426	2,343
150	Soconusco	80	560	640	240	720	480	2,640
151	Soledad Atzompa	315	2,205	2,520	945	2,835	1,890	10,395
152	Soledad de Doblado	532	3,724	4,256	1,596	4,788	3,192	17,556
153	Soteapan	1,456	10,192	11,648	4,368	13,104	8,736	48,048
154	Tamalín	325	2,275	2,600	975	2,925	1,950	10,725
155	Tamiahua	614	4,298	4,912	1,842	5,526	3,684	20,262
156	Tampico Alto	148	1,036	1,184	444	1,332	888	4,884
157	Tancoco	136	952	1,088	408	1,224	816	4,488
158	Tantima	360	2,520	2,880	1,080	3,240	2,160	11,880
159	Tantoyuca	2,187	15,309	17,496	6,581	19,683	13,122	72,171



160	Tatahuicapan de Juárez	586	4,102	4,688	1,758	5,274	3,516	19,338
161	Tatatila	32	224	256	96	288	192	1,056
162	Tecolutia	210	1,470	1,680	630	1,890	1,260	6,930
163	Tehuipango	2,552	17,864	20,416	7,656	22,968	15,312	84,216
164	Álamo Temapache	3,605	25,235	28,840	10,815	32,445	21,630	118,965
165	Tempoal	849	5,943	6,792	2,547	7,641	5,094	28,017
166	Tenampa	211	1,477	1,688	633	1,899	1,266	6,963
167	Tenochtitlán	204	1,428	1,632	612	1,836	1,224	6,732
168	Teocelo	461	3,227	3,688	1,383	4,149	2,766	15,213
169	Tepatlixco	292	2,044	2,336	876	2,628	1,752	9,636
170	Tepetlán	151	1,057	1,208	453	1,359	906	4,983
171	Tepetzintla	303	2,121	2,424	909	2,727	1,818	9,999
172	Tequila	1,014	7,098	8,112	3,042	9,126	6,084	33,462
173	Texcatepec	648	4,536	5,184	1,944	5,832	3,888	21,384
174	Texhuacán	90	630	720	270	810	540	2,970
175	Texistepec	162	1,134	1,296	486	1,458	972	5,346
176	Tezonapa	1,874	13,118	14,992	5,622	16,866	11,244	61,842
177	Tierra Blanca	2,481	17,367	19,848	7,443	22,329	14,886	81,873
178	Tihuatlán	2,930	20,510	23,440	8,790	26,370	17,580	96,690
179	Tlachichilco	810	5,670	6,480	2,430	7,290	4,860	26,730
180	Tlacojalpan	84	588	672	252	756	504	2,772
181	Tlacolulan	183	1,281	1,464	549	1,647	1,098	6,039
182	Tlacotalpan	112	784	896	336	1,008	672	3,696
183	Tlacotepec de Mejía	1,000	7,000	8,000	3,000	9,000	6,000	33,000
184	Tlalixcoyan	1,219	8,533	9,752	3,657	10,971	7,314	40,227
185	Tlalnelhuayocan	647	4,529	5,176	1,941	5,823	3,882	21,351
186	Tlaltetela	403	2,821	3,224	1,209	3,627	2,418	13,299
187	Tlapacoyan	729	5,103	5,832	2,187	6,561	4,374	24,057
188	Tlaquilpa	79	553	632	237	711	474	2,607
189	Tlilapan	52	364	416	156	468	312	1,716
190	Tomatlán	162	1,134	1,296	486	1,458	972	5,346
191	Tonayán	227	1,589	1,816	681	2,043	1,362	7,491
192	Totutla	682	4,774	5,456	2,046	6,138	4,092	22,506
193	Tres Valles	942	6,594	7,536	2,826	8,478	5,652	31,086
194	Tuxpan	2,656	18,592	21,248	7,968	23,904	15,936	87,648
195	Tuxtilla	49	343	392	147	441	294	1,617
196	Ursulo Galván	334	2,338	2,672	1,002	3,006	2,004	11,022
197	Uxpanapa	1,027	7,189	8,216	3,081	9,243	6,162	33,891
198	Vega de Alatorre	264	1,848	2,112	792	2,376	1,584	8,712
199	Veracruz	4,665	32,655	37,320	13,995	41,985	27,990	153,945
200	Las Vigas de Ramírez	558	3,906	4,464	1,674	5,022	3,348	18,414
201	Villa Aldama	545	3,815	4,360	1,635	4,905	3,270	17,985



202	Xalapa	4,145	29,015	33,160	12,435	37,305	24,870	136,785
203	Xico	692	4,844	5,536	2,076	6,228	4,152	22,836
204	Xoxocotla	67	469	536	201	603	402	2,211
205	Yanga	405	2,835	3,240	1,215	3,645	2,430	13,365
206	Yecuatla	160	1,120	1,280	480	1,440	960	5,280
207	Zacualpan	30	210	240	90	270	180	990
208	Zaragoza	63	441	504	189	567	378	2,079
209	Zentla	601	4,207	4,808	1,803	5,409	3,606	19,833
210	Zongolica	2,565	17,955	20,520	7,695	23,085	15,390	84,645
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	810	5,670	6,480	2,430	7,290	4,860	26,730
212	Zozocolco de Hidalgo	430	3,010	3,440	1,290	3,870	2,580	14,190
	20 de nov.	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALES	156,844	1,097,908	1,254,752	470,532	1,411,596	941,064	5,175,852

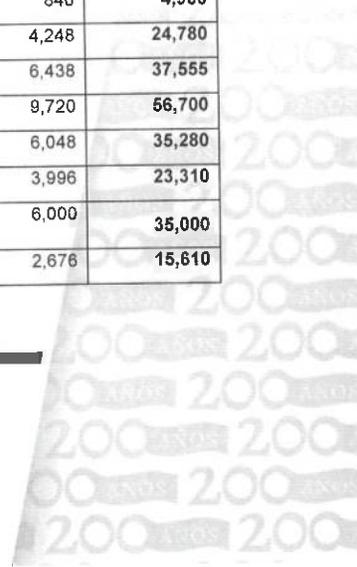



CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTO (JUEVES): MEZCLA DE CEREALES INTEGRALES 30 g, SEMILLA DE GIRASOL 10 g Y GUAYABA DESHIDRATADA 20 g.

No.	Municipio	Beneficiarios	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	TOTAL
1	Acajete	473	3,311	4,730	1,419	4,257	2,838	16,555
2	Acatlán	10	70	100	30	90	60	350
3	Acayucan	880	6,160	8,800	2,640	7,920	5,280	30,800
4	Actopan	369	2,583	3,690	1,107	3,321	2,214	12,915
5	Acula	85	595	850	255	765	510	2,975
6	Acultzingo	655	4,585	6,550	1,965	5,895	3,930	22,925
7	Agua Dulce	1,000	7,000	10,000	3,000	9,000	6,000	35,000
8	Alpatláhuac	677	4,739	6,770	2,031	6,093	4,062	23,695
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	599	4,193	5,990	1,797	5,391	3,594	20,965
10	Altotonga	1,759	12,313	17,590	5,277	15,831	10,554	61,565
11	Alvarado	356	2,492	3,560	1,068	3,204	2,136	12,460
12	Amatitlán	158	1,106	1,580	474	1,422	948	5,530
13	Amatlán de los Reyes	363	2,541	3,630	1,089	3,267	2,178	12,705
14	Angel R. Cabada	454	3,178	4,540	1,362	4,086	2,724	15,890
15	La Antigua	405	2,835	4,050	1,215	3,645	2,430	14,175
16	Apazapan	72	504	720	216	648	432	2,520
17	Aquila	115	805	1,150	345	1,035	690	4,025
18	Astacinga	24	168	240	72	216	144	840
19	Atlahuico	270	1,890	2,700	810	2,430	1,620	9,450
20	Atoyac	330	2,310	3,300	990	2,970	1,980	11,550
21	Atzacan	830	5,810	8,300	2,490	7,470	4,980	29,050
22	Atzacan	2,405	16,835	24,050	7,215	21,645	14,430	84,175
23	Ayahualulco	1,275	8,925	12,750	3,825	11,475	7,650	44,625
24	Banderilla	436	3,052	4,360	1,308	3,924	2,616	15,260
25	Benito Juárez	936	6,552	9,360	2,808	8,424	5,616	32,760
26	Boca del Río	2,268	15,876	22,680	6,804	20,412	13,608	79,380
27	Calcahualco	626	4,382	6,260	1,878	5,634	3,756	21,910
28	Camarón de Tejeda	225	1,575	2,250	675	2,025	1,350	7,875
29	Camerino Z. Mendoza	737	5,159	7,370	2,211	6,633	4,422	25,795
30	Carlos A. Carrillo	1,000	7,000	10,000	3,000	9,000	6,000	35,000
31	Carrillo Puerto	865	6,055	8,650	2,595	7,785	5,190	30,275
32	Castillo de Teayo	1,181	8,267	11,810	3,543	10,629	7,086	41,335
33	Catemaco	810	5,670	8,100	2,430	7,290	4,860	28,350
34	Cazones de Herrera	852	5,964	8,520	2,556	7,668	5,112	29,820
35	Cerro Azul	484	3,388	4,840	1,452	4,356	2,904	16,940
36	Chacaltianguis	44	308	440	132	396	264	1,540

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

37	Chalma	460	3,220	4,600	1,380	4,140	2,760	16,100
38	Chiconamel	578	4,046	5,780	1,734	5,202	3,468	20,230
39	Chiconquiaco	770	5,390	7,700	2,310	6,930	4,620	26,950
40	Chicontepec	1,800	12,600	18,000	5,400	16,200	10,800	63,000
41	Chinameca	400	2,800	4,000	1,200	3,600	2,400	14,000
42	Chinampa de Gorostiza	537	3,759	5,370	1,611	4,833	3,222	18,795
43	Las Choapas	1,746	12,222	17,460	5,238	15,714	10,476	61,110
44	Chocamán	407	2,849	4,070	1,221	3,663	2,442	14,245
45	Chontla	487	3,409	4,870	1,461	4,383	2,922	17,045
46	Chumatlán	257	1,799	2,570	771	2,313	1,542	8,995
47	Citlaltépetl	477	3,339	4,770	1,431	4,293	2,862	16,695
48	Coacoatzintla	181	1,267	1,810	543	1,629	1,086	6,335
49	Coahuatlán	340	2,380	3,400	1,020	3,060	2,040	11,900
50	Coatepec	1,276	8,932	12,760	3,828	11,484	7,656	44,660
51	Coatzacoalcos	1,226	8,582	12,260	3,678	11,034	7,356	42,910
52	Coatzintla	1,000	7,000	10,000	3,000	9,000	6,000	35,000
53	Coetzala	32	224	320	96	288	192	1,120
54	Colipa	198	1,386	1,980	594	1,782	1,188	6,930
55	Comapa	1,035	7,245	10,350	3,105	9,315	6,210	36,225
56	Córdoba	1,854	12,978	18,540	5,562	16,686	11,124	64,890
57	Cosamaloapan de Carpio	1,009	7,063	10,090	3,027	9,081	6,054	35,315
58	Cosautlán de Carvajal	481	3,367	4,810	1,443	4,329	2,886	16,835
59	Coscomatepec	1,488	10,416	14,880	4,464	13,392	8,928	52,080
60	Cosoleacaque	503	3,521	5,030	1,509	4,527	3,018	17,605
61	Cotaxtla	647	4,529	6,470	1,941	5,823	3,882	22,645
62	Coxquihui	688	4,816	6,880	2,064	6,192	4,128	24,080
63	Coyutla	550	3,850	5,500	1,650	4,950	3,300	19,250
64	Cuichapa	1,000	7,000	10,000	3,000	9,000	6,000	35,000
65	Cuitláhuac	604	4,228	6,040	1,812	5,436	3,624	21,140
66	Emiliano Zapata	691	4,837	6,910	2,073	6,219	4,146	24,185
67	Espinal	762	5,334	7,620	2,286	6,858	4,572	26,670
68	Filomeno Mata	50	350	500	150	450	300	1,750
69	Fortín	841	5,887	8,410	2,523	7,569	5,046	29,435
70	Gutiérrez Zamora	140	980	1,400	420	1,260	840	4,900
71	Hidalgotitlán	708	4,956	7,080	2,124	6,372	4,248	24,780
72	El Higo	1,073	7,511	10,730	3,219	9,657	6,438	37,555
73	Huatusco	1,620	11,340	16,200	4,860	14,580	9,720	56,700
74	Huayacocotla	1,008	7,056	10,080	3,024	9,072	6,048	35,280
75	Hueyapan de Ocampo	666	4,662	6,660	1,998	5,994	3,996	23,310
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	1,000	7,000	10,000	3,000	9,000	6,000	35,000
77	Ignacio de la Llave	446	3,122	4,460	1,338	4,014	2,676	15,610

78	Ilamatlán	527	3,689	5,270	1,581	4,743	3,162	18,445
79	Isla	810	5,670	8,100	2,430	7,290	4,860	28,350
80	Ixcatepec	600	4,200	6,000	1,800	5,400	3,600	21,000
81	Ixhuacán de los Reyes	248	1,736	2,480	744	2,232	1,488	8,680
82	Ixhuatlán de Madero	1,800	12,600	18,000	5,400	16,200	10,800	63,000
83	Ixhuatlán del Café	627	4,389	6,270	1,881	5,643	3,762	21,945
84	Ixhuatlán del Sureste	1,000	7,000	10,000	3,000	9,000	6,000	35,000
85	Ixhuatlancillo	320	2,240	3,200	960	2,880	1,920	11,200
86	Ixmatalhuacan	144	1,008	1,440	432	1,296	864	5,040
87	Ixtaczoquitlán	972	6,804	9,720	2,916	8,748	5,832	34,020
88	Jalacingo	1,466	10,262	14,660	4,398	13,194	8,796	51,310
89	Jalcomulco	1,000	7,000	10,000	3,000	9,000	6,000	35,000
90	Jáltipan	782	5,474	7,820	2,346	7,038	4,692	27,370
91	Jamapa	218	1,526	2,180	654	1,962	1,308	7,630
92	Jesús Carranza	445	3,115	4,450	1,335	4,005	2,670	15,575
93	Jilotepec	712	4,984	7,120	2,136	6,408	4,272	24,920
94	José Azueta	693	4,851	6,930	2,079	6,237	4,158	24,255
95	Juan Rodríguez Clara	785	5,495	7,850	2,355	7,065	4,710	27,475
96	Juchique de Ferrer	848	5,936	8,480	2,544	7,632	5,088	29,680
97	Landero y Coss	1,000	7,000	10,000	3,000	9,000	6,000	35,000
98	Lerdo de Tejada	1,090	7,630	10,900	3,270	9,810	6,540	38,150
99	Magdalena	1,000	7,000	10,000	3,000	9,000	6,000	35,000
100	Maltrata	270	1,890	2,700	810	2,430	1,620	9,450
101	Manlio Fabio Altamirano	743	5,201	7,430	2,229	6,687	4,458	26,005
102	Mariano Escobedo	445	3,115	4,450	1,335	4,005	2,670	15,575
103	Martínez de la Torre	1,458	10,206	14,580	4,374	13,122	8,748	51,030
104	Mecatlán	174	1,218	1,740	522	1,566	1,044	6,090
105	Mecayapan	393	2,751	3,930	1,179	3,537	2,358	13,755
106	Medellín	330	2,310	3,300	990	2,970	1,980	11,550
107	Miahuatlán	106	742	1,060	318	954	636	3,710
108	Las Minas	264	1,848	2,640	792	2,376	1,584	9,240
109	Minatitlán	827	5,789	8,270	2,481	7,443	4,962	28,945
110	Misantla	2,406	16,842	24,060	7,218	21,654	14,436	84,210
111	Mixtla de Altamirano	860	6,020	8,600	2,580	7,740	5,160	30,100
112	Moloacán	160	1,120	1,600	480	1,440	960	5,600
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	176	1,232	1,760	528	1,584	1,056	6,160
114	Naolinco	470	3,290	4,700	1,410	4,230	2,820	16,450
115	Naranja	72	504	720	216	648	432	2,520
116	Naranjos Amatlán	260	1,820	2,600	780	2,340	1,560	9,100
117	Nautla	247	1,729	2,470	741	2,223	1,482	8,645
118	Nogales	706	4,942	7,060	2,118	6,354	4,236	24,710

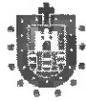
119	Oluta	155	1,085	1,550	465	1,395	930	5,425
120	Omealca	993	6,951	9,930	2,979	8,937	5,958	34,755
121	Orizaba	1,296	9,072	12,960	3,888	11,664	7,776	45,360
122	Otatitlán	47	329	470	141	423	282	1,645
123	Oteapan	214	1,498	2,140	642	1,926	1,284	7,490
124	Ozuluama de Mascareñas	523	3,661	5,230	1,569	4,707	3,138	18,305
125	Pajapan	399	2,793	3,990	1,197	3,591	2,394	13,965
126	Pánuco	800	5,600	8,000	2,400	7,200	4,800	28,000
127	Papantla	2,496	17,472	24,960	7,488	22,464	14,976	87,360
128	Paso de Ovejas	586	4,102	5,860	1,758	5,274	3,516	20,510
129	Paso del Macho	992	6,944	9,920	2,976	8,928	5,952	34,720
130	La Perla	1,142	7,994	11,420	3,426	10,278	6,852	39,970
131	Perote	576	4,032	5,760	1,728	5,184	3,456	20,160
132	Platón Sánchez	407	2,849	4,070	1,221	3,663	2,442	14,245
133	Playa Vicente	446	3,122	4,460	1,338	4,014	2,676	15,610
134	Poza Rica de Hidalgo	1,035	7,245	10,350	3,105	9,315	6,210	36,225
135	Pueblo Viejo	691	4,837	6,910	2,073	6,219	4,146	24,185
136	Puente Nacional	595	4,165	5,950	1,785	5,355	3,570	20,825
137	Rafael Delgado	84	588	840	252	756	504	2,940
138	Rafael Lucio	252	1,764	2,520	756	2,268	1,512	8,820
139	Los Reyes	220	1,540	2,200	660	1,980	1,320	7,700
140	Río Blanco	462	3,234	4,620	1,386	4,158	2,772	16,170
141	Saltabarranca	1,000	7,000	10,000	3,000	9,000	6,000	35,000
142	San Andrés Tenejapa	40	280	400	120	360	240	1,400
143	San Andrés Tuxtla	3,325	23,275	33,250	9,975	29,925	19,950	116,375
144	San Juan Evangelista	537	3,759	5,370	1,611	4,833	3,222	18,795
145	San Rafael	271	1,897	2,710	813	2,439	1,626	9,485
146	Santiago Sochiapan	801	5,607	8,010	2,403	7,209	4,806	28,035
147	Santiago Tuxtla	665	4,655	6,650	1,995	5,985	3,990	23,275
148	Sayula de Alemán	1,000	7,000	10,000	3,000	9,000	6,000	35,000
149	Sochiapa	71	497	710	213	639	426	2,485
150	Soconusco	80	560	800	240	720	480	2,800
151	Soledad Atzompa	315	2,205	3,150	945	2,835	1,890	11,025
152	Soledad de Doblado	532	3,724	5,320	1,596	4,788	3,192	18,620
153	Soteapan	1,456	10,192	14,560	4,368	13,104	8,736	50,960
154	Tamalín	325	2,275	3,250	975	2,925	1,950	11,375
155	Tamiahua	614	4,298	6,140	1,842	5,526	3,684	21,490
156	Tampico Alto	148	1,036	1,480	444	1,332	888	5,180
157	Tancoco	136	952	1,360	408	1,224	816	4,760
158	Tantima	360	2,520	3,600	1,080	3,240	2,160	12,600
159	Tantoyuca	2,187	15,309	21,870	6,561	19,683	13,122	76,545



160	Tatahuicapan de Juárez	586	4,102	5,860	1,758	5,274	3,516	20,510
161	Tatatila	32	224	320	96	288	192	1,120
162	Tecolutla	210	1,470	2,100	630	1,890	1,260	7,350
163	Tehuipango	2,552	17,864	25,520	7,656	22,968	15,312	89,320
164	Álamo Temapache	3,605	25,235	36,050	10,815	32,445	21,630	126,175
165	Tempoal	849	5,943	8,490	2,547	7,641	5,094	29,715
166	Tenampa	211	1,477	2,110	633	1,899	1,266	7,385
167	Tenochtitlán	204	1,428	2,040	612	1,836	1,224	7,140
168	Taocelo	461	3,227	4,610	1,383	4,149	2,766	16,135
169	Tepatlaxco	292	2,044	2,920	876	2,628	1,752	10,220
170	Tepetlán	151	1,057	1,510	453	1,359	906	5,285
171	Tepetzintla	303	2,121	3,030	909	2,727	1,818	10,605
172	Tequila	1,014	7,098	10,140	3,042	9,126	6,084	35,490
173	Texcatepec	648	4,536	6,480	1,944	5,832	3,888	22,680
174	Texhuacán	90	630	900	270	810	540	3,150
175	Texistepec	162	1,134	1,620	486	1,458	972	5,670
176	Tezonapa	1,874	13,118	18,740	5,622	16,866	11,244	65,590
177	Tierra Blanca	2,481	17,367	24,810	7,443	22,329	14,886	86,835
178	Tihuatlán	2,930	20,510	29,300	8,790	26,370	17,580	102,550
179	Tlachichilco	810	5,670	8,100	2,430	7,290	4,860	28,350
180	Tlacojalpan	84	588	840	252	756	504	2,940
181	Tlacolulan	183	1,281	1,830	549	1,647	1,098	6,405
182	Tlacotalpan	112	784	1,120	336	1,008	672	3,920
183	Tlacotepec de Mejía	1,000	7,000	10,000	3,000	9,000	6,000	35,000
184	Tlalixcoyan	1,219	8,533	12,190	3,657	10,971	7,314	42,665
185	Tlalnelhuayocan	647	4,529	6,470	1,941	5,823	3,882	22,645
186	Tlaltetela	403	2,821	4,030	1,209	3,627	2,418	14,105
187	Tlapacoyan	729	5,103	7,290	2,187	6,561	4,374	25,515
188	Tlaquilpa	79	553	790	237	711	474	2,765
189	Tlilapan	52	364	520	156	468	312	1,820
190	Tomatlán	162	1,134	1,620	486	1,458	972	5,670
191	Tonayán	227	1,589	2,270	681	2,043	1,362	7,945
192	Totutla	682	4,774	6,820	2,046	6,138	4,092	23,870
193	Tres Valles	942	6,594	9,420	2,826	8,478	5,652	32,970
194	Tuxpan	2,656	18,592	26,560	7,968	23,904	15,936	92,960
195	Tuxtilla	49	343	490	147	441	294	1,715
196	Ursulo Galván	334	2,338	3,340	1,002	3,006	2,004	11,690
197	Uxpanapa	1,027	7,189	10,270	3,081	9,243	6,162	35,945
198	Vega de Alatorre	264	1,848	2,640	792	2,376	1,584	9,240
199	Veracruz	4,685	32,655	46,650	13,995	41,985	27,990	163,275
200	Las Vigas de Ramírez	558	3,906	5,580	1,674	5,022	3,348	19,530
201	Villa Aldama	545	3,815	5,450	1,635	4,905	3,270	19,075

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024





202	Xalapa	4,145	29,015	41,450	12,435	37,305	24,870	145,075
203	Xico	692	4,844	6,920	2,076	6,228	4,152	24,220
204	Xoxocotla	67	469	670	201	603	402	2,345
205	Yanga	405	2,835	4,050	1,215	3,645	2,430	14,175
206	Yecuatla	160	1,120	1,600	480	1,440	960	5,600
207	Zacualpan	30	210	300	90	270	180	1,050
208	Zaragoza	63	441	630	189	567	378	2,205
209	Zentla	601	4,207	6,010	1,803	5,409	3,606	21,035
210	Zongolica	2,565	17,955	25,650	7,695	23,085	15,390	89,775
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	810	5,670	8,100	2,430	7,290	4,860	28,350
212	Zozocolco de Hidalgo	430	3,010	4,300	1,290	3,870	2,580	15,050
	20 de nov.	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALES	156,844	1,097,908	1,568,440	470,532	1,411,596	941,064	5,489,540



CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN DE COMPLEMENTO (VIERNES): CEREAL DE AVENA TIPO POP 30 g, CACAHUATE TOSTADO 10 g Y PAPAYA DESHIDRATADA 20 g.

No.	Municipio	Beneficiarios	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	TOTAL
1	Acajete	473	3,311	3,784	1,419	2,838	2,365	13,717
2	Acatlán	10	70	80	30	60	50	290
3	Acayucan	880	6,160	7,040	2,640	5,280	4,400	25,520
4	Actopan	369	2,583	2,952	1,107	2,214	1,845	10,701
5	Acuña	85	595	680	255	510	425	2,465
6	Acultzingo	655	4,585	5,240	1,965	3,930	3,275	18,995
7	Agua Dulce	1,000	7,000	8,000	3,000	6,000	5,000	29,000
8	Alpatláhuac	677	4,739	5,416	2,031	4,062	3,385	19,633
9	Alto Lucero de Gutiérrez Barrios	599	4,193	4,792	1,797	3,594	2,995	17,371
10	Altotonga	1,759	12,313	14,072	5,277	10,564	8,795	51,011
11	Alvarado	356	2,492	2,848	1,068	2,136	1,780	10,324
12	Amatitlán	158	1,106	1,264	474	948	790	4,582
13	Amatlán de los Reyes	363	2,541	2,904	1,089	2,178	1,815	10,527
14	Angel R. Cabada	454	3,178	3,632	1,362	2,724	2,270	13,166
15	La Antigua	405	2,835	3,240	1,215	2,430	2,025	11,745
16	Apazapan	72	504	576	216	432	360	2,088
17	Aquila	115	805	920	345	690	575	3,335
18	Astacinga	24	168	192	72	144	120	696
19	Atlahuilco	270	1,890	2,160	810	1,620	1,350	7,830
20	Atoyac	330	2,310	2,640	990	1,980	1,650	9,570
21	Atzacan	830	5,810	6,640	2,490	4,980	4,150	24,070
22	Atzacán	2,405	16,835	19,240	7,215	14,430	12,025	69,745
23	Ayahualulco	1,275	8,925	10,200	3,825	7,650	6,375	36,975
24	Banderilla	436	3,052	3,488	1,308	2,616	2,180	12,644
25	Benito Juárez	936	6,552	7,488	2,808	5,616	4,680	27,144
26	Boca del Río	2,268	15,876	18,144	6,804	13,608	11,340	65,772
27	Calcahualco	626	4,382	5,008	1,878	3,756	3,130	18,154
28	Camarón de Tejeda	225	1,575	1,800	675	1,350	1,125	6,525
29	Camerino Z. Mendoza	737	5,159	5,896	2,211	4,422	3,685	21,373
30	Carlos A. Carrillo	1,000	7,000	8,000	3,000	6,000	5,000	29,000
31	Carrillo Puerto	865	6,055	6,920	2,595	5,190	4,325	25,085
32	Castillo de Teayo	1,181	8,267	9,448	3,543	7,086	5,905	34,249
33	Catemaco	810	5,670	6,480	2,430	4,860	4,050	23,490
34	Cazones de Herrera	852	5,964	6,816	2,556	5,112	4,260	24,708
35	Cerro Azul	484	3,388	3,872	1,452	2,904	2,420	14,036
36	Chacaltianguis	44	308	352	132	264	220	1,276
37	Chalma	460	3,220	3,680	1,380	2,760	2,300	13,340

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024



38	Chiconamel	578	4,046	4,624	1,734	3,468	2,890	16,762
39	Chiconquiaco	770	5,390	6,160	2,310	4,620	3,850	22,330
40	Chicontepec	1,800	12,600	14,400	5,400	10,800	9,000	52,200
41	Chinameca	400	2,800	3,200	1,200	2,400	2,000	11,600
42	Chinampa de Gorostiza	537	3,759	4,296	1,611	3,222	2,685	16,573
43	Las Choapas	1,746	12,222	13,968	5,238	10,476	8,730	50,634
44	Chocamán	407	2,849	3,256	1,221	2,442	2,035	11,803
45	Chontla	487	3,409	3,896	1,461	2,922	2,435	14,123
46	Chumatlán	257	1,799	2,056	771	1,542	1,285	7,453
47	Citlaltépetl	477	3,339	3,816	1,431	2,862	2,385	13,833
48	Coacoatzintla	181	1,267	1,448	543	1,086	905	5,249
49	Coahuatlán	340	2,380	2,720	1,020	2,040	1,700	9,860
50	Coatepec	1,276	8,932	10,208	3,828	7,656	6,380	37,004
51	Coatzacoalcos	1,226	8,582	9,808	3,678	7,356	6,130	35,554
52	Coatzintla	1,000	7,000	8,000	3,000	6,000	5,000	29,000
53	Coetzala	32	224	256	96	192	160	928
54	Colipa	198	1,386	1,584	594	1,188	990	5,742
55	Comapa	1,035	7,245	8,280	3,105	6,210	5,175	30,015
56	Córdoba	1,854	12,978	14,832	5,562	11,124	9,270	53,766
57	Cosamalopan de Carpio	1,009	7,063	8,072	3,027	6,054	5,045	29,261
58	Cosautlán de Carvajal	481	3,367	3,848	1,443	2,886	2,405	13,949
59	Coscomatepec	1,488	10,416	11,904	4,464	8,928	7,440	43,152
60	Cosoleacaque	503	3,521	4,024	1,509	3,018	2,515	14,587
61	Cotaxtla	647	4,529	5,176	1,941	3,882	3,235	18,763
62	Coxquihui	688	4,816	5,504	2,064	4,128	3,440	19,952
63	Coyutla	550	3,850	4,400	1,650	3,300	2,750	15,950
64	Cuichapa	1,000	7,000	8,000	3,000	6,000	5,000	29,000
65	Cuitláhuac	604	4,228	4,832	1,812	3,624	3,020	17,516
66	Emiliano Zapata	691	4,837	5,528	2,073	4,146	3,455	20,039
67	Espinal	762	5,334	6,096	2,286	4,572	3,810	22,098
68	Filomeno Mata	50	350	400	150	300	250	1,450
69	Fortín	841	5,887	6,728	2,523	5,046	4,205	24,389
70	Gutiérrez Zamora	140	980	1,120	420	840	700	4,060
71	Hidalgotitlán	708	4,956	5,664	2,124	4,248	3,540	20,532
72	El Higo	1,073	7,511	8,584	3,219	6,438	5,365	31,117
73	Huatusco	1,620	11,340	12,960	4,860	9,720	8,100	46,980
74	Huayacocotla	1,008	7,056	8,064	3,024	6,048	5,040	29,232
75	Hueyapan de Ocampo	666	4,662	5,328	1,998	3,996	3,330	19,314
76	Huiloapan de Cuauhtémoc	1,000	7,000	8,000	3,000	6,000	5,000	29,000
77	Ignacio de la Llave	446	3,122	3,568	1,338	2,676	2,230	12,934
78	Ilamatlán	527	3,689	4,216	1,581	3,162	2,635	15,283

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024



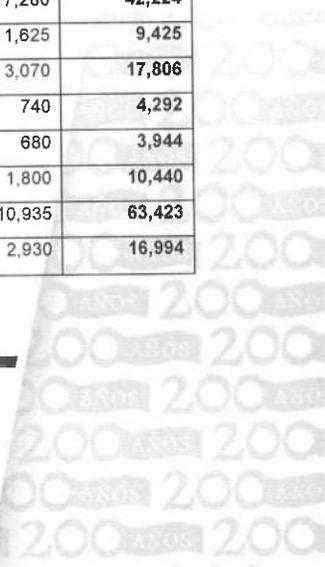
79	Isla	810	5,670	6,480	2,430	4,860	4,050	23,490
80	Ixcatepec	600	4,200	4,800	1,800	3,600	3,000	17,400
81	Ixhuacán de los Reyes	248	1,736	1,984	744	1,488	1,240	7,192
82	Ixhuatlán de Madero	1,800	12,600	14,400	5,400	10,800	9,000	52,200
83	Ixhuatlán del Café	627	4,389	5,016	1,881	3,762	3,135	18,183
84	Ixhuatlán del Sureste	1,000	7,000	8,000	3,000	6,000	5,000	29,000
85	Ixhuatlancillo	320	2,240	2,560	960	1,920	1,600	9,280
86	Ixmattlahuacan	144	1,008	1,152	432	864	720	4,176
87	Ixtaczoquitlán	972	6,804	7,776	2,916	5,832	4,860	28,188
88	Jalacingo	1,466	10,262	11,728	4,398	8,796	7,330	42,514
89	Jalcomuico	1,000	7,000	8,000	3,000	6,000	5,000	29,000
90	Jáltipan	782	5,474	6,256	2,346	4,692	3,910	22,678
91	Jamapa	218	1,526	1,744	654	1,308	1,090	6,322
92	Jesús Carranza	445	3,115	3,560	1,335	2,670	2,225	12,905
93	Jilotepec	712	4,984	5,696	2,136	4,272	3,560	20,648
94	José Azueta	693	4,851	5,544	2,079	4,158	3,465	20,097
95	Juan Rodríguez Clara	785	5,495	6,280	2,355	4,710	3,925	22,765
96	Juchique de Ferrer	848	5,936	6,784	2,544	5,088	4,240	24,592
97	Landero y Coss	1,000	7,000	8,000	3,000	6,000	5,000	29,000
98	Lerdo de Tejada	1,090	7,630	8,720	3,270	6,540	5,450	31,610
99	Magdalena	1,000	7,000	8,000	3,000	6,000	5,000	29,000
100	Maltrata	270	1,890	2,160	810	1,620	1,350	7,830
101	Manlio Fabio Altamirano	743	5,201	5,944	2,229	4,458	3,715	21,547
102	Mariano Escobedo	445	3,115	3,560	1,335	2,670	2,225	12,905
103	Martínez de la Torre	1,458	10,206	11,664	4,374	8,748	7,290	42,282
104	Mecatlán	174	1,218	1,392	522	1,044	870	5,046
105	Mecayapan	393	2,751	3,144	1,179	2,358	1,965	11,397
106	Medellín	330	2,310	2,640	990	1,980	1,650	9,570
107	Miahuatlán	106	742	848	318	636	530	3,074
108	Las Minas	284	1,848	2,112	792	1,584	1,320	7,656
109	Minatitlán	827	5,789	6,616	2,481	4,962	4,135	23,983
110	Misantla	2,406	16,842	19,248	7,218	14,436	12,030	69,774
111	Mixtla de Altamirano	860	6,020	6,880	2,580	5,160	4,300	24,940
112	Moloacán	160	1,120	1,280	480	960	800	4,640
113	Nanchital de Lázaro Cárdenas del Río	176	1,232	1,408	528	1,056	880	5,104
114	Naolinco	470	3,290	3,760	1,410	2,820	2,350	13,630
115	Naranja	72	504	576	216	432	360	2,088
116	Naranjos Amatlán	260	1,820	2,080	780	1,560	1,300	7,540
117	Nautla	247	1,729	1,976	741	1,482	1,235	7,163
118	Nogales	706	4,942	5,648	2,118	4,236	3,530	20,474
119	Oluta	155	1,085	1,240	465	930	775	4,495

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024



120	Omealca	993	6,951	7,944	2,979	5,958	4,965	28,797
121	Orizaba	1,296	9,072	10,368	3,888	7,776	6,480	37,584
122	Otatitlán	47	329	376	141	282	235	1,363
123	Oteapan	214	1,498	1,712	642	1,284	1,070	6,206
124	Ozuluama de Mascareñas	523	3,661	4,184	1,569	3,138	2,615	15,167
125	Pajapan	399	2,793	3,192	1,197	2,394	1,995	11,571
126	Pánuco	800	5,600	6,400	2,400	4,800	4,000	23,200
127	Papantla	2,496	17,472	19,968	7,488	14,976	12,480	72,384
128	Paso de Ovejas	586	4,102	4,688	1,758	3,516	2,930	16,994
129	Paso del Macho	992	6,944	7,936	2,976	5,952	4,960	28,768
130	La Perla	1,142	7,994	9,136	3,426	6,852	5,710	33,118
131	Perote	576	4,032	4,608	1,728	3,456	2,880	16,704
132	Platón Sánchez	407	2,849	3,256	1,221	2,442	2,035	11,803
133	Playa Vicente	446	3,122	3,568	1,338	2,676	2,230	12,934
134	Poza Rica de Hidalgo	1,035	7,245	8,280	3,105	6,210	5,175	30,015
135	Pueblo Viejo	691	4,837	5,528	2,073	4,146	3,455	20,039
136	Puente Nacional	595	4,165	4,760	1,785	3,570	2,975	17,255
137	Rafael Delgado	84	588	672	252	504	420	2,436
138	Rafael Lucio	252	1,764	2,016	756	1,512	1,260	7,308
139	Los Reyes	220	1,540	1,760	660	1,320	1,100	6,380
140	Río Blanco	462	3,234	3,696	1,386	2,772	2,310	13,398
141	Saltabarranca	1,000	7,000	8,000	3,000	6,000	5,000	29,000
142	San Andrés Tenejapa	40	280	320	120	240	200	1,160
143	San Andrés Tuxtla	3,325	23,275	26,600	9,975	19,950	16,625	96,425
144	San Juan Evangelista	537	3,759	4,296	1,611	3,222	2,685	15,573
145	San Rafael	271	1,897	2,168	813	1,626	1,355	7,859
146	Santiago Sochiapan	801	5,607	6,408	2,403	4,806	4,005	23,229
147	Santiago Tuxtla	665	4,655	5,320	1,995	3,990	3,325	19,285
148	Sayula de Alemán	1,000	7,000	8,000	3,000	6,000	5,000	29,000
149	Sochiapa	71	497	568	213	426	355	2,059
150	Soconusco	80	560	640	240	480	400	2,320
151	Soledad Atzompa	315	2,205	2,520	945	1,890	1,575	9,135
152	Soledad de Doblado	532	3,724	4,256	1,596	3,192	2,660	15,428
153	Soteapan	1,456	10,192	11,648	4,368	8,736	7,280	42,224
154	Tamalín	325	2,275	2,600	975	1,950	1,625	9,425
155	Tamiahua	614	4,298	4,912	1,842	3,684	3,070	17,806
156	Tampico Alto	148	1,036	1,184	444	888	740	4,292
157	Tancoco	136	952	1,088	408	816	680	3,944
158	Tantíma	360	2,520	2,880	1,080	2,160	1,800	10,440
159	Tantoyuca	2,187	15,309	17,496	6,561	13,122	10,935	63,423
160	Tatahuicapan de Juárez	586	4,102	4,688	1,758	3,516	2,930	16,994

Handwritten signature



161	Tatatila	32	224	256	96	192	160	928
162	Tecolutla	210	1,470	1,680	630	1,260	1,050	6,090
163	Tehuipango	2,552	17,864	20,416	7,656	15,312	12,760	74,008
164	Álamo Temapache	3,605	25,235	28,840	10,815	21,630	18,025	104,545
165	Tempoal	849	5,943	6,792	2,547	5,094	4,245	24,621
166	Tenampa	211	1,477	1,688	633	1,266	1,055	6,119
167	Tenochtitlán	204	1,428	1,632	612	1,224	1,020	5,916
168	Teocelo	461	3,227	3,688	1,383	2,766	2,305	13,369
169	Tepatlatxco	292	2,044	2,336	876	1,752	1,460	8,468
170	Tepetlán	151	1,057	1,208	453	906	755	4,379
171	Tepetzintla	303	2,121	2,424	909	1,818	1,515	8,787
172	Tequila	1,014	7,098	8,112	3,042	6,084	5,070	29,406
173	Texcatepec	648	4,536	5,184	1,944	3,888	3,240	18,792
174	Texhuacán	90	630	720	270	540	450	2,610
175	Texistepec	162	1,134	1,296	486	972	810	4,698
176	Tezonapa	1,874	13,118	14,992	5,622	11,244	9,370	54,346
177	Tierra Blanca	2,481	17,367	19,848	7,443	14,886	12,405	71,949
178	Tihuatlán	2,930	20,510	23,440	8,790	17,580	14,650	84,970
179	Tlachichilco	810	5,670	6,480	2,430	4,860	4,050	23,490
180	Tlacojalpan	84	588	672	252	504	420	2,436
181	Tlacolulan	183	1,281	1,464	549	1,098	915	5,307
182	Tlacotaipan	112	784	896	336	672	560	3,248
183	Tlacotepec de Mejía	1,000	7,000	8,000	3,000	6,000	5,000	29,000
184	Tlalixcoyan	1,219	8,533	9,752	3,657	7,314	6,095	35,351
185	Tlalnelhuayocan	647	4,529	5,176	1,941	3,882	3,235	18,763
186	Tlaltetela	403	2,821	3,224	1,209	2,418	2,015	11,687
187	Tlapacoyan	729	5,103	5,832	2,187	4,374	3,645	21,141
188	Tlaquilpa	79	553	632	237	474	395	2,291
189	Tlilapan	52	364	416	156	312	260	1,508
190	Tomatlán	162	1,134	1,296	486	972	810	4,698
191	Tonayán	227	1,589	1,816	681	1,362	1,135	6,583
192	Totutla	682	4,774	5,456	2,046	4,092	3,410	19,778
193	Tres Valles	942	6,594	7,536	2,826	5,652	4,710	27,318
194	Tuxpan	2,656	18,592	21,248	7,968	15,936	13,280	77,024
195	Tuxtilla	49	343	392	147	294	245	1,421
196	Ursulo Galván	334	2,338	2,672	1,002	2,004	1,670	9,686
197	Uxpanapa	1,027	7,189	8,216	3,081	6,162	5,135	29,783
198	Vega de Alatorre	264	1,848	2,112	792	1,584	1,320	7,656
199	Veracruz	4,665	32,655	37,320	13,995	27,990	23,325	135,285
200	Las Vigas de Ramírez	558	3,906	4,464	1,674	3,348	2,790	16,182
201	Villa Aldama	545	3,815	4,360	1,635	3,270	2,725	15,805
202	Xalapa	4,145	29,015	33,160	12,435	24,870	20,725	120,205

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

203	Xico	692	4,844	5,536	2,076	4,152	3,460	20,068
204	Xoxocotla	67	469	536	201	402	335	1,943
205	Yanga	405	2,835	3,240	1,215	2,430	2,025	11,745
206	Yecuatta	160	1,120	1,280	480	960	800	4,640
207	Zacualpan	30	210	240	90	180	150	870
208	Zaragoza	63	441	504	189	378	315	1,827
209	Zentla	601	4,207	4,808	1,803	3,606	3,005	17,429
210	Zongolica	2,565	17,955	20,520	7,695	15,390	12,825	74,385
211	Zontecomatlán de López y Fuentes	810	5,670	6,480	2,430	4,860	4,050	23,490
212	Zozocolco de Hidalgo	430	3,010	3,440	1,290	2,580	2,150	12,470
	20 de nov.	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALES	156,844	1,097,908	1,254,752	470,532	941,064	784,220	4,548,476




CALENDARIOS DE DISTRIBUCIÓN PARA EL LOTE II

PROGRAMA ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALIENTE 2024 CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN DE PAQUETES DE INSUMOS PARA PREPARAR DESAYUNOS/COMIDAS CALIENTES

No.	Municipio	Beneficiarios	mes	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	Total
1	ACAJETE	1,479	148	296	296	296	296	295	1,479
2	ACATLÁN	576	58	116	116	116	116	112	576
3	ACAYUCAN	1,983	198	396	396	396	396	399	1,983
4	ACTOPAN	731	73	146	146	146	146	147	731
5	ACULA	627	63	126	126	126	126	123	627
6	ACULTZINGO	2,147	215	430	430	430	430	427	2,147
7	AGUA DULCE	1,050	105	210	210	210	210	210	1,050
8	ALPATLÁHUAC	941	94	188	188	188	188	189	941
9	ALTO LUCERO DE GUTIÉRREZ BARRIOS	761	76	152	152	152	152	153	761
10	ALTOTONGA	5,627	563	1,126	1,126	1,126	1,126	1,123	5,627
11	ALVARADO	743	74	148	148	148	148	151	743
12	AMATITLÁN	704	70	140	140	140	140	144	704
13	AMATLÁN DE LOS REYES	1,586	159	318	318	318	318	314	1,586
14	ANGEL R. CABADA	1,580	158	316	316	316	316	316	1,580
15	LA ANTIGUA	1,365	137	274	274	274	274	269	1,365
16	APAZAPAN	119	12	24	24	24	24	23	119
17	AQUILA	237	24	48	48	48	48	45	237
18	ASTACINGA	996	100	200	200	200	200	196	996
19	ATLAHUILCO	1,678	168	336	336	336	336	334	1,678
20	ATOYAC	1,260	126	252	252	252	252	252	1,260
21	ATZACAN	660	66	132	132	132	132	132	660
22	ATZALAN	3,078	308	616	616	616	616	614	3,078
23	AYAHUALULCO	2,487	249	498	498	498	498	495	2,487
24	BANDERILLA	2,751	275	550	550	550	550	551	2,751
25	BENITO JUÁREZ	518	52	104	104	104	104	102	518
26	BOCA DEL RÍO	885	89	178	178	178	178	173	885
27	CALCAHUALCO	1,940	194	388	388	388	388	388	1,940
28	CAMARÓN DE TEJEDA	602	60	120	120	120	120	122	602
29	CAMERINO Z. MENDOZA	2,049	205	410	410	410	410	409	2,049
30	CARLOS A. CARRILLO	1,050	105	210	210	210	210	210	1,050
31	CARRILLO PUERTO	2,182	218	436	436	436	436	438	2,182
32	CASTILLO DE TEAYO	727	73	146	146	146	146	143	727
33	CATEMACO	2,255	226	452	452	452	452	447	2,255
34	CAZONES DE HERRERA	2,599	260	520	520	520	520	519	2,599
35	CERRO AZUL	582	58	116	116	116	116	118	582
36	CHACALTIANGUIS	1,549	155	310	310	310	310	309	1,549

2024. 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024



37	CHALMA	1,547	155	310	310	310	310	307	1,547
38	CHICONAMEL	736	74	148	148	148	148	144	736
39	CHICONQUIACO	1,346	135	270	270	270	270	266	1,346
40	CHICONTEPEC	2,093	209	418	418	418	418	421	2,093
41	CHINAMECA	1,155	116	232	232	232	232	227	1,155
42	CHINAMPA DE GOROSTIZA	1,590	159	318	318	318	318	318	1,590
43	LAS CHOAPAS	1,954	195	390	390	390	390	394	1,954
44	CHOCAMÁN	2,484	248	496	496	496	496	500	2,484
45	CHONTLA	868	87	174	174	174	174	172	868
46	CHUMATLÁN	625	63	126	126	126	126	121	625
47	CITLALTÉPETL	1,402	140	280	280	280	280	282	1,402
48	COACOATZINTLA	1,477	148	296	296	296	296	293	1,477
49	COAHUITLÁN	819	82	164	164	164	164	163	819
50	COATEPEC	1,888	189	378	378	378	378	376	1,888
51	COATZACOALCOS	992	99	198	198	198	198	200	992
52	COATZINTLA	1,050	105	210	210	210	210	210	1,050
53	COETZALA	392	39	78	78	78	78	80	392
54	COLIPA	356	36	72	72	72	72	68	356
55	COMAPA	1,482	148	296	296	296	296	298	1,482
56	CÓRDOBA	5,670	567	1,134	1,134	1,134	1,134	1,134	5,670
57	COSAMALOAPAN DE CARPIO	1,596	160	320	320	320	320	316	1,596
58	COSAUTLÁN DE CARVAJAL	964	96	192	192	192	192	196	964
59	COSCOMATEPEC	5,400	540	1,080	1,080	1,080	1,080	1,080	5,400
60	COSOLEACAQUE	1,021	102	204	204	204	204	205	1,021
61	COTAXTLA	1,374	137	274	274	274	274	278	1,374
62	COXQUIHUI	525	53	106	106	106	106	101	525
63	COYUTLA	599	60	120	120	120	120	119	599
64	CUICHAPA	1,050	105	210	210	210	210	210	1,050
65	CUITLÁHUAC	1,881	188	376	376	376	376	377	1,881
66	EMILIANO ZAPATA	809	81	162	162	162	162	161	809
67	ESPINAL	1,309	131	262	262	262	262	261	1,309
68	FILOMENO MATA	2,310	231	462	462	462	462	462	2,310
69	FORTÍN	2,948	295	590	590	590	590	588	2,948
70	GUTIÉRREZ ZAMORA	806	81	162	162	162	162	158	806
71	HIDALGOTITLÁN	1,680	168	336	336	336	336	336	1,680
72	EL HIGO	1,350	135	270	270	270	270	270	1,350
73	HUATUSCO	2,533	253	506	506	506	506	509	2,533
74	HUAYACOCOTLA	788	79	158	158	158	158	156	788
75	HUEYAPAN DE OCAMPO	2,208	221	442	442	442	442	440	2,208
76	HUILOAPAN DE CUAUHTÉMOC	680	68	136	136	136	136	136	680
77	IGNACIO DE LA LLAVE	1,797	180	360	360	360	360	357	1,797
78	ILAMATLÁN	2,037	204	408	408	408	408	405	2,037



79	ISLA	1,873	187	374	374	374	374	377	1,873
80	IXCATEPEC	763	76	152	152	152	152	155	763
81	IXHUACÁN DE LOS REYES	828	83	166	166	166	166	164	828
82	IXHUATLÁN DE MADERO	2,147	215	430	430	430	430	427	2,147
83	IXHUATLÁN DEL CAFÉ	2,279	228	456	456	456	456	455	2,279
84	IXHUATLÁN DEL SURESTE	1,050	105	210	210	210	210	210	1,050
85	IXHUATLANCILLO	822	82	164	164	164	164	166	822
86	IXMATLAHUACAN	593	59	118	118	118	118	121	593
87	IXTACZOQUITLÁN	1,890	189	378	378	378	378	378	1,890
88	JALACINGO	3,816	382	764	764	764	764	760	3,816
89	JALCOMULCO	1,050	105	210	210	210	210	210	1,050
90	JÁLTIPAN	1,155	116	232	232	232	232	227	1,155
91	JAMAPA	1,072	107	214	214	214	214	216	1,072
92	JESÚS CARRANZA	2,325	233	466	466	466	466	461	2,325
93	JILOTEPEC	1,211	121	242	242	242	242	243	1,211
94	JOSÉ AZUETA	1,187	119	238	238	238	238	235	1,187
95	JUAN RODRÍGUEZ CLARA	2,421	242	484	484	484	484	485	2,421
96	JUCHIQUE DE FERRER	1,082	108	216	216	216	216	218	1,082
97	LANDERO Y COSS	176	18	36	36	36	36	32	176
98	LERDO DE TEJADA	538	54	108	108	108	108	106	538
99	MAGDALENA	851	85	170	170	170	170	171	851
100	MALTRATA	1,675	168	336	336	336	336	331	1,675
101	MANLIO FABIO ALTAMIRANO	697	70	140	140	140	140	137	697
102	MARIANO ESCOBEDO	852	85	170	170	170	170	172	852
103	MARTÍNEZ DE LA TORRE	1,483	148	296	296	296	296	299	1,483
104	MECATLÁN	2,239	224	448	448	448	448	447	2,239
105	MECAYAPAN	1,918	192	384	384	384	384	382	1,918
106	MEDELLÍN	1,392	139	278	278	278	278	280	1,392
107	MIAHUATLÁN	1,027	103	206	206	206	206	203	1,027
108	LAS MINAS	252	25	50	50	50	50	52	252
109	MINATITLÁN	1,014	101	202	202	202	202	206	1,014
110	MISANTLA	2,429	243	486	486	486	486	485	2,429
111	MIXTLA DE ALTAMIRANO	1,794	179	358	358	358	358	362	1,794
112	MOLOACÁN	983	98	196	196	196	196	199	983
113	NANCHITAL DE LÁZARO CÁRDENAS	2,924	292	584	584	584	584	588	2,924
114	NAOLINCO	420	42	84	84	84	84	84	420
115	NARANJAL	302	30	60	60	60	60	62	302
116	NARANJOS AMATLÁN	954	95	190	190	190	190	194	954
117	NAUTLA	378	38	76	76	76	76	74	378
118	NOGALES	1,339	134	268	268	268	268	267	1,339

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

8									
11	OLUTA	657	66	132	132	132	132	129	657
9									
12	OMEALCA	2,489	249	498	498	498	498	497	2,489
0									
12	ORIZABA	849	85	170	170	170	170	169	849
1									
12	OTATITLÁN	701	70	140	140	140	140	141	701
2									
12	OTEAPAN	1,846	185	370	370	370	370	366	1,846
3									
12	OZULUAMA DE MASCAREÑAS	1,289	129	258	258	258	258	257	1,289
4									
12	PAJAPAN	1,955	196	392	392	392	392	387	1,955
5									
12	PÁNUCO	3,150	315	630	630	630	630	630	3,150
6									
12	PAPANTLA	4,471	447	894	894	894	894	895	4,471
7									
12	PASO DE OVEJAS	1,527	153	306	306	306	306	303	1,527
8									
12	PASO DEL MACHO	990	99	198	198	198	198	198	990
9									
13	LA PERLA	3,710	371	742	742	742	742	742	3,710
0									
13	PEROTE	2,445	245	490	490	490	490	485	2,445
1									
13	PLATÓN SÁNCHEZ	2,358	236	472	472	472	472	470	2,358
2									
13	PLAYA VICENTE	1,083	108	216	216	216	216	219	1,083
3									
13	POZA RICA DE HIDALGO	1,952	195	390	390	390	390	392	1,952
4									
13	PUEBLO VIEJO	3,557	356	712	712	712	712	709	3,557
5									
13	PUENTE NACIONAL	1,442	144	288	288	288	288	290	1,442
6									
13	RAFAEL DELGADO	2,625	263	526	526	526	526	521	2,625
7									
13	RAFAEL LUCIO	701	70	140	140	140	140	141	701
8									
13	LOS REYES	716	72	144	144	144	144	140	716
9									
14	RÍO BLANCO	383	38	76	76	76	76	79	383
0									
14	SALTABARRANCA	819	82	164	164	164	164	163	819
1									
14	SAN ANDRÉS TENEJAPA	360	36	72	72	72	72	72	360
2									
14	SAN ANDRÉS TUXTLA	8,034	803	1,606	1,606	1,606	1,606	1,610	8,034
3									
14	SAN JUAN EVANGELISTA	1,089	109	218	218	218	218	217	1,089
4									
14	SAN RAFAEL	779	78	156	156	156	156	155	779
5									
14	SANTIAGO SOCHIAPAN	1,105	111	222	222	222	222	217	1,105
6									
14	SANTIAGO TUXTLA	1,070	107	214	214	214	214	214	1,070
7									
14	SAYULA DE ALEMÁN	1,050	105	210	210	210	210	210	1,050
8									
14	SOCHIAPA	719	72	144	144	144	144	143	719
9									
15	SOCONUSCO	945	95	190	190	190	190	185	945
0									
15	SOLEDAD ATZOMPA	820	82	164	164	164	164	164	820
1									

15	SOLEDAD DE DOBLADO	819	82	164	164	164	164	163	819
2									
15	SOTEAPAN	3,715	372	744	744	744	744	739	3,715
3									
15	TAMALÍN	792	79	158	158	158	158	160	792
4									
15	TAMIAHUA	874	87	174	174	174	174	178	874
5									
15	TAMPICO ALTO	937	94	188	188	188	188	185	937
6									
15	TANCOCO	676	68	136	136	136	136	132	676
7									
15	TANTIMA	420	42	84	84	84	84	84	420
8									
15	TANTOYUCA	5,490	549	1,098	1,098	1,098	1,098	1,098	5,490
9									
16	TATAHUICAPAN DE JUÁREZ	1,386	139	278	278	278	278	274	1,386
0									
16	TATATILA	806	81	162	162	162	162	158	806
1									
16	TECOLUTLA	1,162	116	232	232	232	232	234	1,162
2									
16	TEHUIPANGO	4,904	490	980	980	980	980	984	4,904
3									
16	ÁLAMO TEMPACHE	3,762	376	752	752	752	752	754	3,762
4									
16	TEMPOAL	2,428	243	486	486	486	486	484	2,428
5									
16	TENAMPA	881	88	176	176	176	176	177	881
6									
16	TENOCHTITLÁN	685	69	138	138	138	138	133	685
7									
16	TEOCELO	1,425	143	286	286	286	286	281	1,425
8									
16	TEPATLAXCO	1,266	127	254	254	254	254	250	1,266
9									
17	TEPETLÁN	856	86	172	172	172	172	168	856
0									
17	TEPETZINTLA	1,752	175	350	350	350	350	352	1,752
1									
17	TEQUILA	2,415	242	484	484	484	484	479	2,415
2									
17	TEXCATEPEC	1,079	108	216	216	216	216	215	1,079
3									
17	TEXHUACÁN	1,155	116	232	232	232	232	227	1,155
4									
17	TEXISTEPEC	960	96	192	192	192	192	192	960
5									
17	TEZONAPA	2,443	244	488	488	488	488	491	2,443
6									
17	TIERRA BLANCA	830	83	166	166	166	166	166	830
7									
17	TIHUATLÁN	3,602	360	720	720	720	720	722	3,602
8									
17	TLACHICHILCO	937	94	188	188	188	188	185	937
9									
18	TLACOJALPAN	549	55	110	110	110	110	109	549
0									
18	TLACOLULÁN	398	40	80	80	80	80	78	398
1									
18	TLACOTALPAN	946	95	190	190	190	190	186	946
2									
18	TLACOTEPEC DE MEJÍA	350	35	70	70	70	70	70	350
3									
18	TLALIXCOYAN	3,150	315	630	630	630	630	630	3,150
4									
18	TLALNELHUAYOCAN	1,252	125	250	250	250	250	252	1,252
5									

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

18	TLALTETELA	2,103	210	420	420	420	420	423	2,103
6									
18	TLAPACOYAN	2,112	211	422	422	422	422	424	2,112
7									
18	TLAQUILPA	1,365	137	274	274	274	274	269	1,365
8									
18	TLILAPAN	469	47	94	94	94	94	93	469
9									
19	TOMATLÁN	674	67	134	134	134	134	138	674
0									
19	TONAYÁN	830	83	166	166	166	166	166	830
1									
19	TOTUTLA	1,737	174	348	348	348	348	345	1,737
2									
19	TRES VALLES	1,157	116	232	232	232	232	229	1,157
3									
19	TUXPAN	3,904	390	780	780	780	780	784	3,904
4									
19	TUXTILLA	130	13	26	26	26	26	26	130
5									
19	URSULO GALVÁN	498	50	100	100	100	100	98	498
6									
19	UXPANAPA	1,208	121	242	242	242	242	240	1,208
7									
19	VEGA DE ALATORRE	1,050	105	210	210	210	210	210	1,050
8									
19	VERACRUZ	4,484	448	896	896	896	896	900	4,484
9									
20	LAS VIGAS DE RAMÍREZ	2,111	211	422	422	422	422	423	2,111
0									
20	VILLA ALDAMA	664	66	132	132	132	132	136	664
1									
20	XALAPA	3,748	375	750	750	750	750	748	3,748
2									
20	XICO	1,617	162	324	324	324	324	321	1,617
3									
20	XOXOCOTLA	1,071	107	214	214	214	214	215	1,071
4									
20	YANGA	1,558	156	312	312	312	312	310	1,558
5									
20	YECUATLA	284	28	56	56	56	56	60	284
6									
20	ZACUALPAN	894	89	178	178	178	178	182	894
7									
20	ZARAGOZA	704	70	140	140	140	140	144	704
8									
20	ZENTLA	844	84	168	168	168	168	172	844
9									
21	ZONGOLICA	3,204	320	640	640	640	640	644	3,204
0									
21	ZONTECOMATLÁN DE LÓPEZ Y FUENTES	1,983	198	396	396	396	396	399	1,983
1									
21	ZOZOCÓLCO DE HIDALGO	1,848	185	370	370	370	370	368	1,848
2									
	ALMACEN 20 DE NOVIEMBR	0	0	0	0	0	-	0	0
		325,935	32,605	65,210	65,210	65,210	65,210	65,095	325,935

"ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS)

**PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS (MUJERES)
2024 CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN**

No.	Municipio	Beneficiarios	Paquetes de insumos mensual	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a. Entrega	Total
1	ACAJETE	37	37	74	74	74	74	74	370
2	ACATLÁN	26	26	52	52	52	52	52	260
3	ACAYUCAN	20	20	40	40	40	40	40	200
4	ACTOPAN	2	2	4	4	4	4	4	20
5	ACULA	31	31	62	62	62	62	62	310
6	ACULTZINGO	31	31	62	62	62	62	62	310
7	AGUA DULCE	0	0	0	0	0	0	0	0
8	ALPATLÁHUAC	50	50	100	100	100	100	100	500
9	ALTO LUCERO DE GUTIÉRREZ BARRIOS	9	9	18	18	18	18	18	90
10	ALTOTONGA	56	56	112	112	112	112	112	560
11	ALVARADO	23	23	46	46	46	46	46	230
12	AMATILÁN	15	15	30	30	30	30	30	150
13	AMATLÁN DE LOS REYES	24	24	48	48	48	48	48	240
14	ANGEL R. CABADA	39	39	78	78	78	78	78	390
15	LA ANTIGUA	39	39	78	78	78	78	78	390
16	APAZAPAN	5	5	10	10	10	10	10	50
17	AQUILA	17	17	34	34	34	34	34	170
18	ASTACINGA	30	30	60	60	60	60	60	300
19	ATLAHUILCO	2	2	4	4	4	4	4	20
20	ATOYAC	88	88	176	176	176	176	176	880
21	ATZACAN	44	44	88	88	88	88	88	440
22	ATZALAN	20	20	40	40	40	40	40	200
23	AYAHUALULCO	23	23	46	46	46	46	46	230
24	BANDERILLA	77	77	154	154	154	154	154	770
25	BENITO JUÁREZ	26	26	52	52	52	52	52	260
26	BOCA DEL RÍO	46	46	92	92	92	92	92	460
27	CALCAHUALCO	200	200	400	400	400	400	400	2,000
28	CAMARÓN DE TEJEDA	10	10	20	20	20	20	20	100
29	CAMERINO Z. MENDOZA	155	155	310	310	310	310	310	1,550
30	CARLOS A. CARRILLO	0	0	0	0	0	0	0	0
31	CARRILLO PUERTO	52	52	104	104	104	104	104	520
32	CASTILLO DE TEAYO	41	41	82	82	82	82	82	410
33	CATEMACO	53	53	106	106	106	106	106	530
34	CAZONES DE HERRERA	42	42	84	84	84	84	84	420
35	CERRO AZUL	37	37	74	74	74	74	74	370

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

36	CHACALTIANGUIS	26	26	52	52	52	52	52	260
37	CHALMA	26	26	52	52	52	52	52	260
38	CHICONAMEL	21	21	42	42	42	42	42	210
39	CHICONQUIACO	111	111	222	222	222	222	222	1,110
40	CHICONTEPEC	27	27	54	54	54	54	54	270
41	CHINAMECA	25	25	50	50	50	50	50	250
42	CHINAMPA DE GOROSTIZA	62	62	124	124	124	124	124	620
43	LAS CHOAPAS	9	9	18	18	18	18	18	90
44	CHOCAMÁN	131	131	262	262	262	262	262	1,310
45	CHONTLA	39	39	78	78	78	78	78	390
46	CHUMATLÁN	30	30	60	60	60	60	60	300
47	CITLALTÉPETL	26	26	52	52	52	52	52	260
48	COACOATZINTLA	80	80	160	160	160	160	160	800
49	COAHUITLÁN	2	2	4	4	4	4	4	20
50	COATEPEC	33	33	66	66	66	66	66	330
51	COATZACOALCOS	0	0	0	0	0	0	0	0
52	COATZINTLA	0	0	0	0	0	0	0	0
53	COETZALA	8	8	16	16	16	16	16	80
54	COLIPA	10	10	20	20	20	20	20	100
55	COMAPA	96	96	192	192	192	192	192	960
56	CÓRDOBA	163	163	326	326	326	326	326	1,630
57	COSAMALOAPAN DE CARPIO	30	30	60	60	60	60	60	300
58	COSAUTLÁN DE CARVAJAL	0	0	0	0	0	0	0	0
59	COSCOMATEPEC	332	332	664	664	664	664	664	3,320
60	COSOLEACAQUE	3	3	6	6	6	6	6	30
61	COTAXTLA	47	47	94	94	94	94	94	470
62	COXQUIHUI	13	13	26	26	26	26	26	130
63	COYUTLA	40	40	80	80	80	80	80	400
64	CUICHAPA	0	0	0	0	0	0	0	0
65	CUITLÁHUAC	65	65	130	130	130	130	130	650
66	EMILIANO ZAPATA	0	0	0	0	0	0	0	0
67	ESPINAL	0	0	0	0	0	0	0	0
68	FILOMENO MATA	0	0	0	0	0	0	0	0
69	FORTÍN	69	69	138	138	138	138	138	690
70	GUTIÉRREZ ZAMORA	13	13	26	26	26	26	26	130
71	HIDALGOTITLÁN	16	16	32	32	32	32	32	160
72	EL HIGO	101	101	202	202	202	202	202	1,010
73	HUATUSCO	125	125	250	250	250	250	250	1,250
74	HUAYACOCOTLA	101	101	202	202	202	202	202	1,010
75	HUEYAPAN DE OCAMPO	1	1	2	2	2	2	2	10
76	HUILOAPAN DE CUAUHTÉMOC	22	22	44	44	44	44	44	220
77	IGNACIO DE LA LLAVE	64	64	128	128	128	128	128	640

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

78	ILAMATLÁN	13	13	26	26	26	26	26	130
79	ISLA	90	90	180	180	180	180	180	900
80	IXCATEPEC	30	30	60	60	60	60	60	300
81	IXHUACÁN DE LOS REYES	64	64	128	128	128	128	128	640
82	IXHUATLÁN DE MADERO	77	77	154	154	154	154	154	770
83	IXHUATLÁN DEL CAFÉ	92	92	184	184	184	184	184	920
84	IXHUATLÁN DEL SURESTE	0	0	0	0	0	0	0	0
85	IXHUATLANCILLO	15	15	30	30	30	30	30	150
86	IXMATLAHUACAN	53	53	106	106	106	106	106	530
87	IXTACZOQUITLÁN	299	299	598	598	598	598	598	2,990
88	JALACINGO	13	13	26	26	26	26	26	130
89	JALCOMULCO	0	0	0	0	0	0	0	0
90	JÁLTIPAN	38	38	76	76	76	76	76	380
91	JAMAPA	30	30	60	60	60	60	60	300
92	JESÚS CARRANZA	22	22	44	44	44	44	44	220
93	JILOTEPEC	0	0	0	0	0	0	0	0
94	JOSÉ AZUETA	69	69	138	138	138	138	138	690
95	JUAN RODRIGUEZ CLARA	8	8	16	16	16	16	16	80
96	JUCHIQUE DE FERRER	119	119	238	238	238	238	238	1,190
97	LANDERO Y COSS	5	5	10	10	10	10	10	50
98	LERDO DE TEJADA	6	6	12	12	12	12	12	60
99	MAGDALENA	48	48	96	96	96	96	96	480
100	MALTRATA	25	25	50	50	50	50	50	250
101	MANLIO FABIO ALTAMIRANO	49	49	98	98	98	98	98	490
102	MARIANO ESCOBEDO	44	44	88	88	88	88	88	440
103	MARTÍNEZ DE LA TORRE	94	94	188	188	188	188	188	940
104	MECATLÁN	11	11	22	22	22	22	22	110
10	MECAYAPAN	23	23	46	46	46	46	46	230
5									
10	MEDELLÍN	12	12	24	24	24	24	24	120
6									
10	MIAHUATLÁN	44	44	88	88	88	88	88	440
7									
10	LAS MINAS	57	57	114	114	114	114	114	570
8									
10	MINATITLÁN	51	51	102	102	102	102	102	510
9									
11	MISANTLA	246	246	492	492	492	492	492	2,460
0									
11	MIXTLA DE ALTAMIRANO	54	54	108	108	108	108	108	540
1									
11	MOLOACÁN	26	26	52	52	52	52	52	260
2									
11	NANCHITAL DE LÁZARO CÁRDENAS	30	30	60	60	60	60	60	300
3									
11	NAOLINCO	0	0	0	0	0	0	0	0
4									
11	NARANJAL	15	15	30	30	30	30	30	150
5									
11	NARANJOS AMATLÁN	69	69	138	138	138	138	138	690
6									

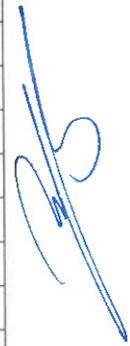
7	11 NAUTLA	34	34	68	68	68	68	68	340
8	11 NOGALES	91	91	182	182	182	182	182	910
9	11 OLUTA	33	33	66	66	66	66	66	330
0	12 OMEALCA	25	25	50	50	50	50	50	250
1	12 ORIZABA	1	1	2	2	2	2	2	10
2	12 OTATITLÁN	19	19	38	38	38	38	38	190
3	12 OTEAPAN	65	65	130	130	130	130	130	650
4	12 OZULUAMA DE MASCAREÑAS	73	73	146	146	146	146	146	730
5	12 PAJAPAN	82	82	164	164	164	164	164	820
6	12 PÁNUCO	12	12	24	24	24	24	24	120
7	12 PAPANTLA	222	222	444	444	444	444	444	2,220
8	12 PASO DE OVEJAS	47	47	94	94	94	94	94	470
9	12 PASO DEL MACHO	86	86	172	172	172	172	172	860
0	13 LA PERLA	0	0	0	0	0	0	0	0
1	13 PEROTE	144	144	288	288	288	288	288	1,440
2	13 PLATÓN SÁNCHEZ	174	174	348	348	348	348	348	1,740
3	13 PLAYA VICENTE	13	13	26	26	26	26	26	130
4	13 POZA RICA DE HIDALGO	104	104	208	208	208	208	208	1,040
5	13 PUEBLO VIEJO	30	30	60	60	60	60	60	300
6	13 PUENTE NACIONAL	86	86	172	172	172	172	172	860
7	13 RAFAEL DELGADO	68	68	136	136	136	136	136	680
8	13 RAFAEL LUCIO	42	42	84	84	84	84	84	420
9	13 LOS REYES	76	76	152	152	152	152	152	760
0	14 RÍO BLANCO	20	20	40	40	40	40	40	200
1	14 SALTABARRANCA	17	17	34	34	34	34	34	170
2	14 SAN ANDRÉS TENEJAPA	25	25	50	50	50	50	50	250
3	14 SAN ANDRÉS TUXTLA	409	409	818	818	818	818	818	4,090
4	14 SAN JUAN EVANGELISTA	8	8	16	16	16	16	16	80
5	14 SAN RAFAEL	59	59	118	118	118	118	118	590
6	14 SANTIAGO SOCHIAPAN	30	30	60	60	60	60	60	300
7	14 SANTIAGO TUXTLA	53	53	106	106	106	106	106	530
8	14 SAYULA DE ALEMÁN	0	0	0	0	0	0	0	0
9	14 SOCHIAPA	70	70	140	140	140	140	140	700
0	15 SOCONUSCO	36	36	72	72	72	72	72	360

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

15	SOLEDAD ATZOMPA	10	10	20	20	20	20	20	100
1									
15	SOLEDAD DE DOBLADO	60	60	120	120	120	120	120	600
2									
15	SOTEAPAN	51	51	102	102	102	102	102	510
3									
15	TAMALÍN	32	32	64	64	64	64	64	320
4									
15	TAMIAHUA	30	30	60	60	60	60	60	300
5									
15	TAMPICO ALTO	15	15	30	30	30	30	30	150
6									
15	TANGOGO	69	69	138	138	138	138	138	690
7									
15	TANTIMA	17	17	34	34	34	34	34	170
8									
15	TANTOYUCA	122	122	244	244	244	244	244	1,220
9									
16	TATAHUICAPAN DE JUÁREZ	40	40	80	80	80	80	80	400
0									
16	TATATILA	20	20	40	40	40	40	40	200
1									
16	TECOLUTLA	9	9	18	18	18	18	18	90
2									
16	TEHUIPANGO	147	147	294	294	294	294	294	1,470
3									
16	ÁLAMO TEMAPACHE	85	85	170	170	170	170	170	850
4									
16	TEMPOAL	80	80	160	160	160	160	160	800
5									
16	TENAMPA	70	70	140	140	140	140	140	700
6									
16	TENOCHTITLÁN	33	33	66	66	66	66	66	330
7									
16	TEOCELO	43	43	86	86	86	86	86	430
8									
16	TEPATLAXCO	83	83	166	166	166	166	166	830
9									
17	TEPETLÁN	4	4	8	8	8	8	8	40
0									
17	TEPETZINTLA	102	102	204	204	204	204	204	1,020
1									
17	TEQUILA	40	40	80	80	80	80	80	400
2									
17	TEXCATEPEC	16	16	32	32	32	32	32	160
3									
17	TEXHUACÁN	14	14	28	28	28	28	28	140
4									
17	TEXISTEPEC	0	0	0	0	0	0	0	0
5									
17	TEZONAPA	20	20	40	40	40	40	40	200
6									
17	TIERRA BLANCA	0	0	0	0	0	0	0	0
7									
17	TIHUATLÁN	79	79	158	158	158	158	158	790
8									
17	TLACHICHILCO	22	22	44	44	44	44	44	220
9									
18	TLACOJALPAN	3	3	6	6	6	6	6	30
0									
18	TLACOLULAN	10	10	20	20	20	20	20	100
1									
18	TLACOTALPAN	24	24	48	48	48	48	48	240
2									
18	TLACOTEPEC DE MEJÍA	0	0	0	0	0	0	0	0
3									
18	TLALIXCOYAN	88	88	176	176	176	176	176	880
4									

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

18	TLALNELHUAYOCAN	31	31	62	62	62	62	62	310
5									
18	TLALTETELA	63	63	126	126	126	126	126	630
6									
18	TLAPACOYAN	22	22	44	44	44	44	44	220
7									
18	TLAQUILPA	0	0	0	0	0	0	0	0
8									
18	TLILAPAN	8	8	16	16	16	16	16	80
9									
19	TOMATLÁN	69	69	138	138	138	138	138	690
0									
19	TONAYÁN	65	65	130	130	130	130	130	650
1									
19	TOTUTLA	14	14	28	28	28	28	28	140
2									
19	TRES VALLES	22	22	44	44	44	44	44	220
3									
19	TUXPAN	102	102	204	204	204	204	204	1,020
4									
19	TUXTILLA	64	64	128	128	128	128	128	640
5									
19	URSULO GALVÁN	34	34	68	68	68	68	68	340
6									
19	UXPANAPA	52	52	104	104	104	104	104	520
7									
19	VEGA DE ALATORRE	18	18	36	36	36	36	36	180
8									
19	VERACRUZ	196	196	392	392	392	392	392	1,960
9									
20	LAS VIGAS DE RAMÍREZ	88	88	176	176	176	176	176	880
0									
20	VILLA ALDAMA	18	18	36	36	36	36	36	180
1									
20	XALAPA	88	88	176	176	176	176	176	880
2									
20	XICO	22	22	44	44	44	44	44	220
3									
20	XOXOCOTLA	6	6	12	12	12	12	12	60
4									
20	YANGA	30	30	60	60	60	60	60	300
5									
20	YECUATLA	35	35	70	70	70	70	70	350
6									
20	ZACUALPAN	2	2	4	4	4	4	4	20
7									
20	ZARAGOZA	0	0	0	0	0	0	0	0
8									
20	ZENTLA	0	0	0	0	0	0	0	0
9									
21	ZONGOLICA	8	8	16	16	16	16	16	80
0									
21	ZONTECOMATLÁN DE LÓPEZ Y FUENTES	52	52	104	104	104	104	104	520
1									
21	ZOZOCOLCO DE HIDALGO	41	41	82	82	82	82	82	410
2									
21	ALMACEN 20 DE NOVIEMBRE		0	0	0	0	0	0	0
3									
	TOTALES	10,120	10,120	20,240	20,240	20,240	20,240	20,240	101,200




PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS (BEBES) 2024

No.	Municipio	Beneficiarios	Paquetes de insumos mensual	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a. Entrada	Total
1	ACAJETE	53	53	106	106	106	106	106	530
2	ACATLÁN	27	27	54	54	54	54	54	270
3	ACAYUCAN	85	85	170	170	170	170	170	850
4	ACTOPAN	7	7	14	14	14	14	14	70
5	ACULA	8	8	16	16	16	16	16	80
6	ACULTZINGO	108	108	216	216	216	216	216	1,080
7	AGUA DULCE	0	0	0	0	0	0	0	0
8	ALPATLÁHUAC	50	50	100	100	100	100	100	500
9	ALTO LUCERO DE GUTIÉRREZ BARRIOS	74	74	148	148	148	148	148	740
10	ALTOTONGA	32	32	64	64	64	64	64	320
11	ALVARADO	60	60	120	120	120	120	120	600
12	AMATITLÁN	22	22	44	44	44	44	44	220
13	AMATLÁN DE LOS REYES	26	26	52	52	52	52	52	260
14	ANGEL R. CABADA	58	58	116	116	116	116	116	580
15	LA ANTIGUA	161	161	322	322	322	322	322	1,610
16	APAZAPAN	0	0	0	0	0	0	0	0
17	AQUILA	3	3	6	6	6	6	6	30
18	ASTACINGA	150	150	300	300	300	300	300	1,500
19	ATLAHUILCO	10	10	20	20	20	20	20	100
20	ATOYAC	239	239	478	478	478	478	478	2,390
21	ATZACAN	110	110	220	220	220	220	220	1,100
22	ATZALAN	70	70	140	140	140	140	140	700
23	AYAHUALULCO	64	64	128	128	128	128	128	640
24	BANDERILLA	126	126	252	252	252	252	252	1,260
25	BENITO JUÁREZ	27	27	54	54	54	54	54	270
26	BOCA DEL RÍO	84	84	168	168	168	168	168	840
27	CALCAHUALCO	160	160	320	320	320	320	320	1,600
28	CAMARÓN DE TEJEDA	60	60	120	120	120	120	120	600
29	CAMERINO Z. MENDOZA	205	205	410	410	410	410	410	2,050
30	CARLOS A. CARRILLO	0	0	0	0	0	0	0	0
31	CARRILLO PUERTO	148	148	296	296	296	296	296	1,480
32	CASTILLO DE TEAYO	37	37	74	74	74	74	74	370
33	CATEMACO	7	7	14	14	14	14	14	70
34	CAZONES DE HERRERA	165	165	330	330	330	330	330	1,650
35	CERRO AZUL	53	53	106	106	106	106	106	530
36	CHACALTIANGUIS	104	104	208	208	208	208	208	1,040
37	CHALMA	77	77	154	154	154	154	154	770

2024. 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

38	CHICONAMEL	31	31	62	62	62	62	62	310
39	CHICONQUIACO	189	189	378	378	378	378	378	1,890
40	CHICONTEPEC	29	29	58	58	58	58	58	290
41	CHINAMECA	9	9	18	18	18	18	18	90
42	CHINAMPA DE GOROSTIZA	51	51	102	102	102	102	102	510
43	LAS CHOAPAS	49	49	98	98	98	98	98	490
44	CHOCAMÁN	27	27	54	54	54	54	54	270
45	CHONTLA	28	28	56	56	56	56	56	280
46	CHUMATLÁN	74	74	148	148	148	148	148	740
47	CITLALTÉPETL	84	84	168	168	168	168	168	840
48	COACOATZINTLA	20	20	40	40	40	40	40	200
49	COAHUILTÁN	18	18	36	36	36	36	36	180
50	COATEPEC	127	127	254	254	254	254	254	1,270
51	COATZACOALCOS	0	0	0	0	0	0	0	0
52	COATZINTLA	0	0	0	0	0	0	0	0
53	COETZALA	26	26	52	52	52	52	52	260
54	COLIPA	49	49	98	98	98	98	98	490
55	COMAPA	74	74	148	148	148	148	148	740
56	CÓRDOBA	337	337	674	674	674	674	674	3,370
57	COSAMALOAPAN DE CARPIO	9	9	18	18	18	18	18	90
58	COSAUTLÁN DE CARVAJAL	26	26	52	52	52	52	52	260
59	COSCOMATEPEC	231	231	462	462	462	462	462	2,310
60	COSOLEACAQUE	15	15	30	30	30	30	30	150
61	COTAXTLA	54	54	108	108	108	108	108	540
62	COXQUIHUI	7	7	14	14	14	14	14	70
63	COYUTLA	130	130	260	260	260	260	260	1,300
64	CUICHAPA	0	0	0	0	0	0	0	0
65	CUITLÁHUAC	90	90	180	180	180	180	180	900
66	EMILIANO ZAPATA	43	43	86	86	86	86	86	430
67	ESPINAL	0	0	0	0	0	0	0	0
68	FILOMENO MATA	0	0	0	0	0	0	0	0
69	FORTÍN	108	108	216	216	216	216	216	1,080
70	GUTIÉRREZ ZAMORA	67	67	134	134	134	134	134	670
71	HIDALGOTITLÁN	49	49	98	98	98	98	98	490
72	EL HIGO	84	84	168	168	168	168	168	840
73	HUATUSCO	131	131	262	262	262	262	262	1,310
74	HUAYACOGOTLA	37	37	74	74	74	74	74	370
75	HUEYAPAN DE OCAMPO	13	13	26	26	26	26	26	130
76	HUILOAPAN DE CUAUHTÉMOC	38	38	76	76	76	76	76	380
77	IGNACIO DE LA LLAVE	96	96	192	192	192	192	192	960
78	ILAMATLÁN	48	48	96	96	96	96	96	480

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

79	ISLA	110	110	220	220	220	220	220	1,100
80	IXCATEPEC	32	32	64	64	64	64	64	320
81	IXHUACÁN DE LOS REYES	32	32	64	64	64	64	64	320
82	IXHUATLÁN DE MADERO	63	63	126	126	126	126	126	630
83	IXHUATLÁN DEL CAFÉ	108	108	216	216	216	216	216	1,080
84	IXHUATLÁN DEL SURESTE	0	0	0	0	0	0	0	0
85	IXHUATLANCILLO	18	18	36	36	36	36	36	180
86	IXMATLAHUACAN	20	20	40	40	40	40	40	200
87	IXTACZOQUITLÁN	64	64	128	128	128	128	128	640
88	JALACINGO	65	65	130	130	130	130	130	650
89	JALCOMULCO	0	0	0	0	0	0	0	0
90	JÁLTIPAN	145	145	290	290	290	290	290	1,450
91	JAMAPA	40	40	80	80	80	80	80	400
92	JESÚS CARRANZA	78	78	156	156	156	156	156	780
93	JILOTEPEC	19	19	38	38	38	38	38	190
94	JOSÉ AZUETA	73	73	146	146	146	146	146	730
95	JUAN RODRÍGUEZ CLARA	45	45	90	90	90	90	90	450
96	JUCHIQUE DE FERRER	3	3	6	6	6	6	6	30
97	LANDERO Y COSS	4	4	8	8	8	8	8	40
98	LERDO DE TEJADA	17	17	34	34	34	34	34	170
99	MAGDALENA	65	65	130	130	130	130	130	650
100	MALTRATA	76	76	152	152	152	152	152	760
101	MANLIO FABIO ALTAMIRANO	41	41	82	82	82	82	82	410
102	MARIANO ESCOBEDO	1	1	2	2	2	2	2	10
103	MARTÍNEZ DE LA TORRE	126	126	252	252	252	252	252	1,260
104	MECATLÁN	79	79	158	158	158	158	158	790
105	MECAYAPAN	57	57	114	114	114	114	114	570
106	MEDELLÍN	8	8	16	16	16	16	16	80
107	MIAHUATLÁN	83	83	166	166	166	166	166	830
108	LAS MINAS	57	57	114	114	114	114	114	570
109	MINATITLÁN	26	26	52	52	52	52	52	260
110	MISANTLA	117	117	234	234	234	234	234	1,170
111	MIXTLA DE ALTAMIRANO	80	80	160	160	160	160	160	800
112	MOLOACÁN	51	51	102	102	102	102	102	510
113	NANCHITAL DE LÁZARO CÁRDENAS	50	50	100	100	100	100	100	500
114	NAOLINCO	109	109	218	218	218	218	218	1,090
115	NARANJAL	30	30	60	60	60	60	60	300
116	NARANJOS AMATLÁN	13	13	26	26	26	26	26	130
117	NAUTLA	60	60	120	120	120	120	120	600
118	NOGALES	109	109	218	218	218	218	218	1,090
119	OLUTA	58	58	116	116	116	116	116	580

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

120	OMEALCA	175	175	350	350	350	350	350	1,750
121	ORIZABA	152	152	304	304	304	304	304	1,520
122	OTATILÁN	20	20	40	40	40	40	40	200
123	OTEAPAN	3	3	6	6	6	6	6	30
124	OZULUAMA DE MASCAREÑAS	160	160	320	320	320	320	320	1,600
125	PAJAPAN	71	71	142	142	142	142	142	710
126	PÁNUCO	58	58	116	116	116	116	116	580
127	PAPANTLA	28	28	56	56	56	56	56	280
128	PASO DE OVEJAS	60	60	120	120	120	120	120	600
129	PASO DEL MACHO	50	50	100	100	100	100	100	500
130	LA PERLA	0	0	0	0	0	0	0	0
131	PEROTE	86	86	172	172	172	172	172	860
132	PLATÓN SANCHEZ	25	25	50	50	50	50	50	250
133	PLAYA VICENTE	5	5	10	10	10	10	10	50
134	POZA RICA DE HIDALGO	156	156	312	312	312	312	312	1,560
135	PUEBLO VIEJO	20	20	40	40	40	40	40	200
136	PUENTE NACIONAL	144	144	288	288	288	288	288	1,440
137	RAFAEL DELGADO	34	34	68	68	68	68	68	340
138	RAFAEL LUCIO	18	18	36	36	36	36	36	180
139	LOS REYES	97	97	194	194	194	194	194	970
140	RÍO BLANCO	20	20	40	40	40	40	40	200
141	SALTABARRANCA	16	16	32	32	32	32	32	160
142	SAN ANDRÉS TENEJAPA	45	45	90	90	90	90	90	450
143	SAN ANDRÉS TUXTLA	87	87	174	174	174	174	174	870
144	SAN JUAN EVANGELISTA	37	37	74	74	74	74	74	370
145	SAN RAFAEL	77	77	154	154	154	154	154	770
146	SANTIAGO SOCHIAPAN	72	72	144	144	144	144	144	720
147	SANTIAGO TUXTLA	53	53	106	106	106	106	106	530
148	SAYULA DE ALEMÁN	0	0	0	0	0	0	0	0
149	SOCHIAPA	140	140	280	280	280	280	280	1,400
150	SOCONUSCO	4	4	8	8	8	8	8	40
151	SOLEDAD ATZOMPA	0	0	0	0	0	0	0	0
152	SOLEDAD DE DOBLADO	112	112	224	224	224	224	224	1,120
153	SOTEAPAN	57	57	114	114	114	114	114	570
154	TAMALÍN	109	109	218	218	218	218	218	1,090
155	TAMIAHUA	71	71	142	142	142	142	142	710
156	TAMPICO ALTO	10	10	20	20	20	20	20	100
157	TANCOCO	0	0	0	0	0	0	0	0
158	TANTIMA	33	33	66	66	66	66	66	330
159	TANTOYUCA	68	68	136	136	136	136	136	680
160	TATAHUICAPAN DE JUÁREZ	23	23	46	46	46	46	46	230

161	TATATILA	0	0	0	0	0	0	0	0
162	TECOLUTLA	4	4	8	8	8	8	8	40
163	TEHUIPANGO	28	28	56	56	56	56	56	280
164	ÁLAMO TEMAPACHE	87	87	174	174	174	174	174	870
165	TEMPOAL	170	170	340	340	340	340	340	1,700
166	TENAMPA	25	25	50	50	50	50	50	250
167	TENOCHTITLÁN	38	38	76	76	76	76	76	380
168	TEOCELO	15	15	30	30	30	30	30	150
169	TEPATLAXCO	82	82	164	164	164	164	164	820
170	TEPETLÁN	16	16	32	32	32	32	32	160
171	TEPETZINTLA	138	138	276	276	276	276	276	1,380
172	TEQUILA	70	70	140	140	140	140	140	700
173	TEXCATEPEC	75	75	150	150	150	150	150	750
174	TEXHUACÁN	85	85	170	170	170	170	170	850
175	TEXISTEPEC	0	0	0	0	0	0	0	0
176	TEZONAPA	19	19	38	38	38	38	38	190
177	TIERRA BLANCA	0	0	0	0	0	0	0	0
178	TIHUATLÁN	321	321	642	642	642	642	642	3,210
179	TLACHICHILCO	101	101	202	202	202	202	202	1,010
180	TLACOJALPAN	83	83	166	166	166	166	166	830
181	TLACOLULAN	16	16	32	32	32	32	32	160
182	TLACOTALPAN	3	3	6	6	6	6	6	30
183	TLACOTEPEC DE MEJÍA	0	0	0	0	0	0	0	0
184	TLALIXCOYAN	92	92	184	184	184	184	184	920
185	TLALNELHUAYOCAN	27	27	54	54	54	54	54	270
186	TLALTETELA	111	111	222	222	222	222	222	1,110
187	TLAPACOYAN	68	68	136	136	136	136	136	680
188	TLAQUILPA	20	20	40	40	40	40	40	200
189	TLILAPAN	36	36	72	72	72	72	72	360
190	TOMATLÁN	69	69	138	138	138	138	138	690
191	TONAYÁN	39	39	78	78	78	78	78	390
192	TOTUTLA	106	106	212	212	212	212	212	1,060
193	TRES VALLES	58	58	116	116	116	116	116	580
194	TUXPAN	54	54	108	108	108	108	108	540
195	TUXTILLA	0	0	0	0	0	0	0	0
196	URSULO GALVÁN	94	94	188	188	188	188	188	940
197	UXPANAPA	88	88	176	176	176	176	176	880
198	VEGA DE ALATORRE	144	144	288	288	288	288	288	1,440
199	VERACRUZ	704	704	1,408	1,408	1,408	1,408	1,408	7,040
200	LAS VIGAS DE RAMÍREZ	160	160	320	320	320	320	320	1,600
201	VILLA ALDAMA	131	131	262	262	262	262	262	1,310
202	XALAPA	222	222	444	444	444	444	444	2,220

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

203	XICO	73	73	146	146	146	146	146	730
204	XOXOCOTLA	50	50	100	100	100	100	100	500
205	YANGA	45	45	90	90	90	90	90	450
206	YECUATLA	6	6	12	12	12	12	12	60
207	ZACUALPAN	18	18	36	36	36	36	36	180
208	ZARAGOZA	0	0	0	0	0	0	0	0
209	ZENTLA	60	60	120	120	120	120	120	600
210	ZONGOLICA	24	24	48	48	48	48	48	240
211	ZONTECOMATLÁN DE LÓPEZ Y FUENTES	149	149	298	298	298	298	298	1,490
212	ZOZOCOLCO DE HIDALGO	11	11	22	22	22	22	22	110
	ALMACEN 20 DE NOVIEMBRE	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALES	13,831	13,831	27,662	27,662	27,662	27,662	27,662	138,310




"ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS" (ADULTOS Y MENORES)

**PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS
(ADULTOS) 2024**

No.	Municipio	Beneficiarios	Paquetes de insumos mensual	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	Total
1	ACAJETE	200	20	40	40	40	40	40	200
2	ACATLÁN	300	30	60	60	60	60	60	300
3	ACAYUCAN	500	50	100	100	100	100	100	500
4	ACTOPAN	0	0	0	0	0	-	0	0
5	ACULA	50	5	10	10	10	10	10	50
6	ACULTZINGO	60	6	12	12	12	12	12	60
7	AGUA DULCE	0	0	0	0	0	-	0	0
8	ALPATLÁHUAC	70	7	14	14	14	14	14	70
9	ALTO LUCERO DE GUTIÉRREZ BARRIOS	260	26	52	52	52	52	52	260
10	ALTOTONGA	250	25	50	50	50	50	50	250
11	ALVARADO	0	0	0	0	0	-	0	0
12	AMATITLÁN	90	9	18	18	18	18	18	90
13	AMATLÁN DE LOS REYES	80	8	16	16	16	16	16	80
14	ANGEL R. CABADA	320	32	64	64	64	64	64	320
15	LA ANTIGUA	0	0	0	0	0	-	0	0
16	APAZAPAN	0	0	0	0	0	-	0	0
17	AQUILA	50	5	10	10	10	10	10	50
18	ASTACINGA	150	15	30	30	30	30	30	150
19	ATLAHUILCO	30	3	6	6	6	6	6	30
20	ATOYAC	120	12	24	24	24	24	24	120
21	ATZACAN	200	20	40	40	40	40	40	200
22	ATZALÁN	160	16	32	32	32	32	32	160
23	AYAHUALULCO	340	34	68	68	68	68	68	340
24	BANDERILLA	2,200	220	440	440	440	440	440	2,200
25	BENITO JUÁREZ	80	8	16	16	16	16	16	80
26	BOCA DEL RÍO	150	15	30	30	30	30	30	150
27	CALCAHUALCO	90	9	18	18	18	18	18	90
28	CAMARÓN DE TEJEDA	90	9	18	18	18	18	18	90
29	CAMERINO Z. MENDOZA	800	80	160	160	160	160	160	800
30	CARLOS A. CARRILLO	0	0	0	0	0	-	0	0
31	CARRILLO PUERTO	250	25	50	50	50	50	50	250
32	CASTILLO DE TEAYO	250	25	50	50	50	50	50	250
33	CATEMACO	90	9	18	18	18	18	18	90
34	CAZONES DE HERRERA	200	20	40	40	40	40	40	200
35	CERRO AZUL	310	31	62	62	62	62	62	310

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

36	CHACALTIANGUIS	110	11	22	22	22	22	22	110
37	CHALMA	90	9	18	18	18	18	18	90
38	CHICONAMEL	0	0	0	0	0	-	0	0
39	CHICONQUIACO	390	39	78	78	78	78	78	390
40	CHICONTEPEC	100	10	20	20	20	20	20	100
41	CHINAMECA	90	9	18	18	18	18	18	90
42	CHINAMPA DE GOROSTIZA	460	46	92	92	92	92	92	460
43	LAS CHOAPAS	340	34	68	68	68	68	68	340
44	CHOCAMÁN	120	12	24	24	24	24	24	120
45	CHONTLA	180	18	36	36	36	36	36	180
46	CHUMATLÁN	280	28	56	56	56	56	56	280
47	CITLALTÉPETL	270	27	54	54	54	54	54	270
48	COACOATZINTLA	250	25	50	50	50	50	50	250
49	COAHUITLÁN	50	5	10	10	10	10	10	50
50	COATEPEC	0	0	0	0	0	-	0	0
51	COATZACOALCOS	350	35	70	70	70	70	70	350
52	COATZINTLA	0	0	0	0	0	-	0	0
53	COETZALA	290	29	58	58	58	58	58	290
54	COLIPA	0	0	0	0	0	-	0	0
55	COMAPA	150	15	30	30	30	30	30	150
56	CÓRDOBA	300	30	60	60	60	60	60	300
57	COSAMALOAPAN DE CARPIO	0	0	0	0	0	-	0	0
58	COSAULÁN DE CARVAJAL	130	13	26	26	26	26	26	130
59	COSCOMATEPEC	230	23	46	46	46	46	46	230
60	COSOLEACAQUE	0	0	0	0	0	-	0	0
61	COTAXTLA	180	18	36	36	36	36	36	180
62	COXQUIHUI	70	7	14	14	14	14	14	70
63	COYUTLA	390	39	78	78	78	78	78	390
64	CUICHAPA	0	0	0	0	0	-	0	0
65	CUITLÁHUAC	130	13	26	26	26	26	26	130
66	EMILIANO ZAPATA	130	13	26	26	26	26	26	130
67	ESPINAL	0	0	0	0	0	-	0	0
68	FILOMENA MATA	0	0	0	0	0	-	0	0
69	FORTÍN	320	32	64	64	64	64	64	320
70	GUTIÉRREZ ZAMORA	250	25	50	50	50	50	50	250
71	HIDALGOTITLÁN	490	49	98	98	98	98	98	490
72	EL HIGO	0	0	0	0	0	-	0	0
73	HUATUSCO	440	44	88	88	88	88	88	440
74	HUAYACOCOTLA	250	25	50	50	50	50	50	250
75	HUEYAPAN DE OCAMPO	70	7	14	14	14	14	14	70

76	HUILOAPAN DE CUAUHTÉMOC	80	8	16	16	16	16	16	80
77	IGNACIO DE LA LLAVE	130	13	26	26	26	26	28	130
78	ILAMATLÁN	200	20	40	40	40	40	40	200
79	ISLA	660	66	132	132	132	132	132	660
80	IXCATEPEC	220	22	44	44	44	44	44	220
81	IXHUACÁN DE LOS REYES	220	22	44	44	44	44	44	220
82	IXHUATLÁN DE MADERO	300	30	60	60	60	60	60	300
83	IXHUATLÁN DEL CAFÉ	240	24	48	48	48	48	48	240
84	IXHUATLÁN DEL SURESTE	0	0	0	0	0	-	0	0
85	IXHUATLANCILLO	200	20	40	40	40	40	40	200
86	IXMATLAHUACAN	280	28	56	56	56	56	56	280
87	IXTACZOQUITLÁN	150	15	30	30	30	30	30	150
88	JALACINGO	360	36	72	72	72	72	72	360
89	JALCOMULCO	0	0	0	0	0	-	0	0
90	JÁLTIPAN	690	69	138	138	138	138	138	690
91	JAMAPA	190	19	38	38	38	38	38	190
92	JESÚS CARRANZA	350	35	70	70	70	70	70	350
93	JILOTEPEC	100	10	20	20	20	20	20	100
94	JOSÉ AZUETA	0	0	0	0	0	-	0	0
95	JUAN RODRÍGUEZ CLARA	0	0	0	0	0	-	0	0
96	JUCHIQUE DE FERRER	210	21	42	42	42	42	42	210
97	LANDERO Y COSS	40	4	8	8	8	8	8	40
98	LERDO DE TEJADA	60	6	12	12	12	12	12	60
99	MAGDALENA	220	22	44	44	44	44	44	220
100	MALTRATA	300	30	60	60	60	60	60	300
101	MANLIO FABIO ALTAMIRANO	260	26	52	52	52	52	52	260
102	MARIANO ESCOBEDO	130	13	26	26	26	26	26	130
103	MARTÍNEZ DE LA TORRE	250	25	50	50	50	50	50	250
104	MECATLÁN	0	0	0	0	0	-	0	0
105	MECAYAPAN	250	25	50	50	50	50	50	250
106	MEDELLÍN	140	14	28	28	28	28	28	140
107	MIAHUATLÁN	700	70	140	140	140	140	140	700
108	LAS MINAS	390	39	78	78	78	78	78	390
109	MINATITLÁN	580	58	116	116	116	116	116	580
110	MISANTLA	360	36	72	72	72	72	72	360
111	MIXTLA DE ALTAMIRANO	280	28	56	56	56	56	56	280
112	MOLOACÁN	130	13	26	26	26	26	26	130
113	NANCHITAL DE LÁZARO CÁRDENAS	900	90	180	180	180	180	180	900
114	NAOLINCO	80	8	16	16	16	16	16	80

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

115	NARANJAL	120	12	24	24	24	24	24	120
116	NARANJOS AMATLÁN	170	17	34	34	34	34	34	170
117	NAUTLA	80	8	16	16	16	16	16	80
118	NOGALES	430	43	86	86	86	86	86	430
119	OLUTA	350	35	70	70	70	70	70	350
120	OMEALCA	430	43	86	86	86	86	86	430
121	ORIZABA	80	8	16	16	16	16	16	80
122	OTATITLÁN	90	9	18	18	18	18	18	90
123	ÓTEAPAN	250	25	50	50	50	50	50	250
124	OZULUAMA DE MASCAREÑAS	250	25	50	50	50	50	50	250
125	PAJAPAN	390	39	78	78	78	78	78	390
126	PÁNUCO	360	36	72	72	72	72	72	360
127	PAPANTLA	800	80	160	160	160	160	160	800
128	PASO DE OVEJAS	110	11	22	22	22	22	22	110
129	PASO DEL MACHO	270	27	54	54	54	54	54	270
130	LA PERLA	230	23	46	46	46	46	46	230
131	PEROTE	250	25	50	50	50	50	50	250
132	PLATÓN SÁNCHEZ	310	31	62	62	62	62	62	310
133	PLAYA VICENTE	120	12	24	24	24	24	24	120
134	POZA RICA DE HIDALGO	130	13	26	26	26	26	26	130
135	PUEBLO VIEJO	380	38	76	76	76	76	76	380
136	PUENTE NACIONAL	500	50	100	100	100	100	100	500
137	RAFAEL DELGADO	40	4	8	8	8	8	8	40
138	RAFAEL LUCIO	90	9	18	18	18	18	18	90
139	LOS REYES	80	8	16	16	16	16	16	80
140	RÍO BLANCO	290	29	58	58	58	58	58	290
141	SALTABARRANCA	110	11	22	22	22	22	22	110
142	SAN ANDRÉS TENEJAPA	0	0	0	0	0	-	0	0
143	SAN ANDRÉS TUXTLA	800	80	160	160	160	160	160	800
144	SAN JUAN EVANGELISTA	130	13	26	26	26	26	26	130
145	SAN RAFAEL	0	0	0	0	0	-	0	0
146	SANTIAGO SOCHAPAN	90	9	18	18	18	18	18	90
147	SANTIAGO TUXTLA	280	28	56	56	56	56	56	280
148	SAYULA DE ALEMÁN	0	0	0	0	0	-	0	0
149	SOCHIAPA	400	40	80	80	80	80	80	400
150	SOCONUSCO	180	18	36	36	36	36	36	180
151	SOLEDAD ATZOMPA	0	0	0	0	0	-	0	0
152	SOLEDAD DE DOBLADO	260	26	52	52	52	52	52	260
153	SOTEAPAN	230	23	46	46	46	46	46	230
154	TAMALÍN	300	30	60	60	60	60	60	300
155	TAMIAHUA	120	12	24	24	24	24	24	120

156	TAMPICO ALTO	110	11	22	22	22	22	22	110
157	TANCOCO	260	26	52	52	52	52	52	260
158	TANTIMA	150	15	30	30	30	30	30	150
159	TANTOYUCA	0	0	0	0	0	-	0	0
160	TATAHUICAPAN DE JUÁREZ	240	24	48	48	48	48	48	240
161	TATATILA	140	14	28	28	28	28	28	140
162	TECOLUTLA	260	26	52	52	52	52	52	260
163	TEHUIPANGO	120	12	24	24	24	24	24	120
164	ÁLAMO TEMAPACHE	670	67	134	134	134	134	134	670
165	TEMPOAL	0	0	0	0	0	-	0	0
166	TENAMPA	170	17	34	34	34	34	34	170
167	TENOCHTILÁN	240	24	48	48	48	48	48	240
168	TEOCELO	150	15	30	30	30	30	30	150
169	TEPATLAXCO	80	8	16	16	16	16	16	80
170	TEPETLÁN	50	5	10	10	10	10	10	50
171	TEPETZINTLA	550	55	110	110	110	110	110	550
172	TEQUILA	0	0	0	0	0	-	0	0
173	TEXCATEPEC	300	30	60	60	60	60	60	300
174	TEXHUACÁN	290	29	58	58	58	58	58	290
175	TEXISTEPEC	230	23	46	46	46	46	46	230
176	TEZONAPA	80	8	16	16	16	16	16	80
177	TIERRA BLANCA	490	49	98	98	98	98	98	490
178	TIHUATLÁN	250	25	50	50	50	50	50	250
179	TLACHICHILCO	350	35	70	70	70	70	70	350
180	TLACOTALPAN	400	40	80	80	80	80	80	400
181	TLACOLULAN	50	5	10	10	10	10	10	50
182	TLACOTALPAN	110	11	22	22	22	22	22	110
183	TLACOTEPEC DE MEJÍA	20	2	4	4	4	4	4	20
184	TLALIXCOYAN	350	35	70	70	70	70	70	350
185	TLALNELHUAYOCAN	120	12	24	24	24	24	24	120
186	TLALTETELA	700	70	140	140	140	140	140	700
187	TLAPACOYAN	250	25	50	50	50	50	50	250
188	TLAQUILPA	30	3	6	6	6	6	6	30
189	TLILAPAN	30	3	6	6	6	6	6	30
190	TOMATLÁN	140	14	28	28	28	28	28	140
191	TONAYÁN	330	33	66	66	66	66	66	330
192	TOTUTLA	300	30	60	60	60	60	60	300
193	TRES VALLES	150	15	30	30	30	30	30	150
194	TUXPAN	0	0	0	0	0	-	0	0
195	TUXTILLA	230	23	46	46	46	46	46	230
196	URSULO GALVÁN	0	0	0	0	0	-	0	0
197	UXPANAPA	320	32	64	64	64	64	64	320

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

198	VEGA DE ALATORRE	450	45	90	90	90	90	90	450
199	VERACRUZ	0	0	0	0	0	-	0	0
200	LAS VIGAS DE RAMIREZ	650	65	130	130	130	130	130	650
201	VILLA ALDAMA	150	15	30	30	30	30	30	150
202	XALAPA	2,820	282	564	564	564	564	564	2,820
203	XICO	0	0	0	0	0	-	0	0
204	XOXOCOTLA	160	16	32	32	32	32	32	160
205	YANGA	90	9	18	18	18	18	18	90
206	YECUATLA	0	0	0	0	0	-	0	0
207	ZACUALPAN	50	5	10	10	10	10	10	50
208	ZARAGOZA	50	5	10	10	10	10	10	50
209	ZENTLA	90	9	18	18	18	18	18	90
210	ZONGOLICA	120	12	24	24	24	24	24	120
211	ZONTECOMATLÁN DE LÓPEZ Y FUENTES	260	26	52	52	52	52	52	260
212	ZOZOCOLCO DE HIDALGO	0	0	0	0	0	-	0	0
	ALMACEN 20 DE NOVIEMBRE	2	0	0	0	0	-	2	2
210	TOTALES	47,392	4,739	9,478	9,478	9,478	9,478	9,480	47,392

PROGRAMA ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS (MENORES) 2024

No.	Municipio	Beneficiarios	Paquetes de insumos mensual	1a Entrega	2a. Entrega	3a Entrega	4a. Entrega	5a Entrega	Total
1	ACAJETE	10	1	2	2	2	2	2	10
2	ACATLÁN	10	1	2	2	2	2	2	10
3	ACAYUCAN	10	1	2	2	2	2	2	10
4	ACTOPAN	10	1	2	2	2	2	2	10
5	ACULA	10	1	2	2	2	2	2	10
6	ACULTZINGO	60	6	12	12	12	12	12	60
7	AGUA DULCE	10	1	2	2	2	2	2	10
8	ALPATLÁHUAC	20	2	4	4	4	4	4	20
9	ALTO LUCERO DE GUTIÉRREZ BARRIOS	10	1	2	2	2	2	2	10
10	ALTOTONGA	30	3	6	6	6	6	6	30
11	ALVARADO	10	1	2	2	2	2	2	10
12	AMATITLÁN	10	1	2	2	2	2	2	10
13	AMATLÁN DE LOS REYES	10	1	2	2	2	2	2	10
14	ANGEL R. CABADA	10	1	2	2	2	2	2	10
15	LA ANTIGUA	10	1	2	2	2	2	2	10
16	APAZAPAN	10	1	2	2	2	2	2	10
17	AQUILA	20	2	4	4	4	4	4	20
18	ASTACINGA	0	0	0	0	0	-	0	0
19	ATLAHUILCO	0	0	0	0	0	-	0	0
20	ATOYAC	60	6	12	12	12	12	12	60
21	ATZACAN	0	0	0	0	0	-	0	0
22	ATZALAN	30	3	6	6	6	6	6	30
23	AYAHUALULCO	30	3	6	6	6	6	6	30
24	BANDERILLA	70	7	14	14	14	14	14	70
25	BENITO JUÁREZ	10	1	2	2	2	2	2	10
26	BOCA DEL RÍO	0	0	0	0	0	-	0	0
27	CALCAHUALCO	30	3	6	6	6	6	6	30
28	CAMARÓN DE TEJEDA	10	1	2	2	2	2	2	10
29	CAMERINO Z. MENDOZA	180	18	36	36	36	36	36	180
30	CARLOS A. CARRILLO	10	1	2	2	2	2	2	10
31	CARRILLO PUERTO	20	2	4	4	4	4	4	20
32	CASTILLO DE TEAYO	10	1	2	2	2	2	2	10
33	CATEMACO	30	3	6	6	6	6	6	30
34	CAZONES DE HERRERA	10	1	2	2	2	2	2	10
35	CERRO AZUL	30	3	6	6	6	6	6	30
36	CHACALTIANGUIS	40	4	8	8	8	8	8	40
37	CHALMA	20	2	4	4	4	4	4	20
38	CHICONAMEL	10	1	2	2	2	2	2	10
39	CHICONQUIACO	40	4	8	8	8	8	8	40

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

40	CHICONTEPEC	10	1	2	2	2	2	2	2	10
41	CHINAMECA	20	2	4	4	4	4	4	4	20
42	CHINAMPA DE GOROSTIZA	30	3	6	6	6	6	6	6	30
43	LAS CHOAPAS	10	1	2	2	2	2	2	2	10
44	CHOCAMÁN	20	2	4	4	4	4	4	4	20
45	CHONTLA	10	1	2	2	2	2	2	2	10
46	CHUMATLÁN	40	4	8	8	8	8	8	8	40
47	CITLALTÉPETL	100	10	20	20	20	20	20	20	100
48	COACOATZINTLA	30	3	6	6	6	6	6	6	30
49	COAHUITLÁN	10	1	2	2	2	2	2	2	10
50	COATEPEC	0	0	0	0	0	-	0	0	0
51	COATZACOALCOS	60	6	12	12	12	12	12	12	60
52	COATZINTLA	10	1	2	2	2	2	2	2	10
53	COETZALA	30	3	6	6	6	6	6	6	30
54	COLIPA	10	1	2	2	2	2	2	2	10
55	COMAPA	30	3	6	6	6	6	6	6	30
56	CÓRDOBA	50	5	10	10	10	10	10	10	50
57	COSAMALOAPAN DE CARPIO	10	1	2	2	2	2	2	2	10
58	COSAUTLÁN DE CARVAJAL	20	2	4	4	4	4	4	4	20
59	COSCOMATEPEC	20	2	4	4	4	4	4	4	20
60	COSOLEACAQUE	10	1	2	2	2	2	2	2	10
61	COTAXTLA	50	5	10	10	10	10	10	10	50
62	COXQUIHUI	10	1	2	2	2	2	2	2	10
63	COYUTLA	40	4	8	8	8	8	8	8	40
64	CUICHAPA	10	1	2	2	2	2	2	2	10
65	CUITLÁHUAC	110	11	22	22	22	22	22	22	110
66	EMILIANO ZAPATA	10	1	2	2	2	2	2	2	10
67	ESPINAL	10	1	2	2	2	2	2	2	10
68	FILOMENO MATA	10	1	2	2	2	2	2	2	10
69	FORTÍN	60	6	12	12	12	12	12	12	60
70	GUTIÉRREZ ZAMORA	10	1	2	2	2	2	2	2	10
71	HIDALGOTITLÁN	70	7	14	14	14	14	14	14	70
72	EL HIGO	10	1	2	2	2	2	2	2	10
73	HUATUSCO	90	9	18	18	18	18	18	18	90
74	HUAYACOCOTLA	10	1	2	2	2	2	2	2	10
75	HUEYAPAN DE OCAMPO	10	1	2	2	2	2	2	2	10
76	HUILOAPAN DE CUAUHTÉMOC	40	4	8	8	8	8	8	8	40
77	IGNACIO DE LA LLAVE	30	3	6	6	6	6	6	6	30
78	ILAMATLÁN	10	1	2	2	2	2	2	2	10
79	ISLA	30	3	6	6	6	6	6	6	30
80	IXCATEPEC	20	2	4	4	4	4	4	4	20
81	IXHUACÁN DE LOS REYES	10	1	2	2	2	2	2	2	10

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

82	IXHUATLÁN DE MADERO	10	1	2	2	2	2	2	10
83	IXHUATLÁN DEL CAFÉ	30	3	6	6	6	6	6	30
84	IXHUATLÁN DEL SURESTE	10	1	2	2	2	2	2	10
85	IXHUATLANCILLO	0	0	0	0	0	-	0	0
86	IXMATLAHUACAN	40	4	8	8	8	8	8	40
87	IXTACZOQUITLÁN	30	3	6	6	6	6	6	30
88	JALACINGO	280	28	56	56	56	56	56	280
89	JALCOMULCO	10	1	2	2	2	2	2	10
90	JÁLTIPAN	70	7	14	14	14	14	14	70
91	JAMAPA	10	1	2	2	2	2	2	10
92	JESÚS CARRANZA	60	6	12	12	12	12	12	60
93	JILOTEPEC	10	1	2	2	2	2	2	10
94	JOSÉ AZUETA	10	1	2	2	2	2	2	10
95	JUAN RODRÍGUEZ CLARA	0	0	0	0	0	-	0	0
96	JUCHIQUE DE FERRER	20	2	4	4	4	4	4	20
97	LANDERO Y COSS	10	1	2	2	2	2	2	10
98	LERDO DE TEJADA	60	6	12	12	12	12	12	60
99	MAGDALENA	0	0	0	0	0	-	0	0
100	MALTRATA	30	3	6	6	6	6	6	30
101	MANLIO FABIO ALTAMIRANO	20	2	4	4	4	4	4	20
102	MARIANO ESCOBEDO	20	2	4	4	4	4	4	20
103	MARTÍNEZ DE LA TORRE	30	3	6	6	6	6	6	30
104	MECATLÁN	10	1	2	2	2	2	2	10
105	MECAYAPAN	30	3	6	6	6	6	6	30
106	MEDELLÍN	10	1	2	2	2	2	2	10
107	MIAHUATLÁN	0	0	0	0	0	-	0	0
108	LAS MINAS	30	3	6	6	6	6	6	30
109	MINATITLÁN	10	1	2	2	2	2	2	10
110	MISANTLA	30	3	6	6	6	6	6	30
111	MIXTLA DE ALTAMIRANO	20	2	4	4	4	4	4	20
112	MOLOACÁN	10	1	2	2	2	2	2	10
113	NANCHITAL DE LÁZARO CÁRDENAS	20	2	4	4	4	4	4	20
114	NAOLINCO	30	3	6	6	6	6	6	30
115	NARANJAL	20	2	4	4	4	4	4	20
116	NARANJOS AMATLÁN	50	5	10	10	10	10	10	50
117	NAUTLA	10	1	2	2	2	2	2	10
118	NOGALES	30	3	6	6	6	6	6	30
119	OLUTA	20	2	4	4	4	4	4	20

120	OMEALCA	70	7	14	14	14	14	14	70
11	ORIZABA	30	3	6	6	6	6	6	30
12	OTATITLÁN	30	3	6	6	6	6	6	30
12	OTEAPAN	10	1	2	2	2	2	2	10
12	OZULUAMA DE MASCAREÑAS	40	4	8	8	8	8	8	40
12	PAJAPAN	20	2	4	4	4	4	4	20
12	PÁNUCO	10	1	2	2	2	2	2	10
12	PAPANTLA	70	7	14	14	14	14	14	70
12	PASO DE OVEJAS	10	1	2	2	2	2	2	10
12	PASO DEL MACHO	40	4	8	8	8	8	8	40
13	LA PERLA	20	2	4	4	4	4	4	20
13	PEROTE	70	7	14	14	14	14	14	70
13	PLATÓN SÁNCHEZ	10	1	2	2	2	2	2	10
13	PLAYA VICENTE	20	2	4	4	4	4	4	20
13	POZA RICA DE HIDALGO	10	1	2	2	2	2	2	10
13	PUEBLO VIEJO	10	1	2	2	2	2	2	10
13	PUENTE NACIONAL	80	8	16	16	16	16	16	80
13	RAFAEL DELGADO	10	1	2	2	2	2	2	10
13	RAFAEL LUCIO	30	3	6	6	6	6	6	30
13	LOS REYES	0	0	0	0	0	-	0	0
14	RÍO BLANCO	20	2	4	4	4	4	4	20
14	SALTABARRANCA	10	1	2	2	2	2	2	10
14	SAN ANDRÉS TENEJAPA	0	0	0	0	0	-	0	0
14	SAN ANDRÉS TUXTLA	10	1	2	2	2	2	2	10
14	SAN JUAN EVANGELISTA	20	2	4	4	4	4	4	20
14	SAN RAFAEL	10	1	2	2	2	2	2	10
14	SANTIAGO SOCHIAPAN	10	1	2	2	2	2	2	10
14	SANTIAGO TUXTLA	10	1	2	2	2	2	2	10
14	SAYULA DE ALEMÁN	10	1	2	2	2	2	2	10
14	SOCHIAPA	20	2	4	4	4	4	4	20
15	SOCONUSCO	20	2	4	4	4	4	4	20
15	SOLEDAD ATZOMPA	0	0	0	0	0	-	0	0
15	SOLEDAD DE DOBLADO	40	4	8	8	8	8	8	40
15	SOTEAPAN	40	4	8	8	8	8	8	40

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

4	15	TAMALÍN	100	10	20	20	20	20	20	100
5	15	TAMIAHUA	40	4	8	8	8	8	8	40
6	15	TAMPICO ALTO	20	2	4	4	4	4	4	20
7	15	TANCOCO	50	5	10	10	10	10	10	50
8	15	TANTIMA	20	2	4	4	4	4	4	20
9	15	TANTOYUCA	10	1	2	2	2	2	2	10
0	16	TATAHUICAPAN DE JUÁREZ	20	2	4	4	4	4	4	20
1	16	TATATILA	10	1	2	2	2	2	2	10
2	16	TECOLUTLA	10	1	2	2	2	2	2	10
3	16	TEHUIPANGO	40	4	8	8	8	8	8	40
4	16	ÁLAMO TEMAPACHE	40	4	8	8	8	8	8	40
5	16	TEMPOAL	10	1	2	2	2	2	2	10
6	16	TENAMPA	90	9	18	18	18	18	18	90
7	16	TENOCHTITLÁN	30	3	6	6	6	6	6	30
8	16	TEOCELO	10	1	2	2	2	2	2	10
9	16	TEPATLAXCO	30	3	6	6	6	6	6	30
0	17	TEPETLÁN	10	1	2	2	2	2	2	10
1	17	TEPETZINTLA	60	6	12	12	12	12	12	60
2	17	TEQUILA	0	0	0	0	0	0	0	0
3	17	TEXCATEPEC	10	1	2	2	2	2	2	10
4	17	TEXHUACÁN	70	7	14	14	14	14	14	70
5	17	TEXISTEPEC	40	4	8	8	8	8	8	40
6	17	TEZONAPA	10	1	2	2	2	2	2	10
7	17	TIERRA BLANCA	80	8	16	16	16	16	16	80
8	17	TIHUATLÁN	40	4	8	8	8	8	8	40
9	17	TLACHICHILCO	10	1	2	2	2	2	2	10
0	18	TLACOJALPAN	10	1	2	2	2	2	2	10
1	18	TLACOLULAN	20	2	4	4	4	4	4	20
2	18	TLACOTALPAN	10	1	2	2	2	2	2	10
3	18	TLACOTEPEC DE MEJÍA	0	0	0	0	0	0	0	0
4	18	TLALIXCOYAN	0	0	0	0	0	0	0	0
5	18	TLALNELHUAYOCAN	0	0	0	0	0	0	0	0
6	18	TLALTETELA	90	9	18	18	18	18	18	90
7	18	TLAPACOYAN	40	4	8	8	8	8	8	40

2024: 200 AÑOS DE VERACRUZ DE IGNACIO DE LA LLAVE COMO PARTE DE LA FEDERACIÓN 1824-2024

188	TLAQUILPA	10	1	2	2	2	2	2	10
189	TLILAPAN	10	1	2	2	2	2	2	10
190	TOMATLÁN	80	8	16	16	16	16	16	80
191	TONAYÁN	50	5	10	10	10	10	10	50
192	TOTUTLA	20	2	4	4	4	4	4	20
193	TRES VALLES	40	4	8	8	8	8	8	40
194	TUXPAN	10	1	2	2	2	2	2	10
195	TUXTILLA	30	3	6	6	6	6	6	30
196	URSULO GALVÁN	0	0	0	0	0	-	0	0
197	UXPANAPA	10	1	2	2	2	2	2	10
198	VEGA DE ALATORRE	30	3	6	6	6	6	6	30
199	VERACRUZ	0	0	0	0	0	-	0	0
200	LAS VIGAS DE RAMÍREZ	200	20	40	40	40	40	40	200
201	VILLA ALDAMA	10	1	2	2	2	2	2	10
202	XALAPA	260	26	52	52	52	52	52	260
203	XICO	0	0	0	0	0	-	0	0
204	XOXOCOTLA	0	0	0	0	0	-	0	0
205	YANGA	30	3	6	6	6	6	6	30
206	YECUATLA	10	1	2	2	2	2	2	10
207	ZACUALPAN	10	1	2	2	2	2	2	10
208	ZARAGOZA	10	1	2	2	2	2	2	10
209	ZENTLA	30	3	6	6	6	6	6	30
210	ZONGOLICA	20	2	4	4	4	4	4	20
211	ZONTECOMATLÁN DE LÓPEZ Y FUENTES	10	1	2	2	2	2	2	10
212	ZOZOCOLCO DE HIDALGO	10	1	2	2	2	2	2	10
	ALMACEN 20 DE NOVIEMBRE	2	0	0	0	0	-	2	2
	TOTALES	5,902	590	1,180	1,180	1,180	1,180	1,182	5,902




**CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN CORRESPONDIENTE A "ATENCIÓN ALIMENTARIA
A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE"**

**CALENDARIO DE DISTRIBUCIÓN DE PAQUETES DE INSUMOS PARA PREPARAR
DESAYUNOS/COMIDAS CALIENTES**

No.	Municipio	Beneficiarios	Entrega	Dotaciones
1	Bodega 20 de nov. (Xalapa)	5,000	Primera	5,000
2	Bodega 20 de nov. (Xalapa)	5,000	Segunda	5,000
3	Bodega 20 de nov. (Xalapa)	5,000	Tercera	5,000
4	Bodega 20 de nov. (Xalapa)	5,000	Cuarta	5,000
5	Bodega 20 de nov. (Xalapa)	5,313	Quinta	5,313
				25,313

LUGAR Y FECHA

**NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O
PERSONA FÍSICA**

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

MEMBRETE DEL LICITANTE

ANEXO 3

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

~~Manifiesto bajo protesta de decir verdad, que los datos aquí asentados, son ciertos y han sido debidamente verificados, así como que cuento con las facultades suficientes para suscribir la Proposición concerniente a la Licitación Pública Nacional Número **LPN-103C80801/001/2024**, 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.

MEMBRETE DEL LICITANTE

ANEXO 4

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

Con relación a la Licitación Pública Nacional Número **LPN-103C80801/001/2024**, 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.

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.

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.



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

MEMBRETE DEL LICITANTE
ANEXO 5

LICITACIÓN PÚBLICA NACIONAL NÚMERO LPN-103C80801/001/2024 relativa a la ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS PARA LOS PROGRAMAS "ALIMENTACIÓN ESCOLAR FRÍA", "ALIMENTACIÓN ESCOLAR CALIENTE", "ATENCIÓN ALIMENTARIA EN LOS PRIMEROS 1000 DÍAS" (MUJERES Y BEBÉS), "ATENCIÓN ALIMENTARIA A GRUPOS PRIORITARIOS"(ADULTOS Y MENORES) Y "ATENCIÓN ALIMENTARIA A PERSONAS EN SITUACIÓN DE EMERGENCIA O DESASTRE"

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

LOTE #
PROGRAMA

REGLÓN	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	PRECIO UNITARIO	IMPORTE
1		(A)		(B)	AXB
		(A)		(B)	AXB
...		(A)		(B)	AXB
				Subtotal	
				IVA	
				IEPS	
				Importe Total	

IMPORTE TOTAL (con letra)

"LOS PRECIOS UNITARIOS SERÁN FIJOS DURANTE LA VIGENCIA DEL CONTRATO Y HASTA LA ENTREGA TOTAL DE LOS PRODUCTOS"

- En caso de discrepancia entre precio unitario y el importe total se tendrán como válido el precio unitario y se asentará en el Acta la corrección correspondiente, sin que esto, sea motivo de desechamiento.
- En caso de que existiere algún error en el cálculo del IVA (16%), la CONVOCANTE podrá hacer la corrección, misma que se asentará en el Acta correspondiente, sin que esto, sea motivo de desechamiento.

Se deberá presentar firmada en todas y cada una de sus hojas, indicando nombre y puesto de la persona autorizada.

LUGAR Y FECHA

NOMBRE Y FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL Y/O
PERSONA FÍSICA

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

MEMBRETE DEL LICITANTE

ANEXO 6

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

Por este conducto manifiesto a usted bajo protesta de decir verdad que, en caso de resultar adjudicado, el pago se realice de manera electrónica de las Facturas derivadas de la Licitación Pública Nacional Número **LPN-103C80801/001/2024**, 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.

