



DIIF
JALISCO

hacemos más

GOBIERNO DE JALISCO

**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA
FAMILIA JALISCO**

COMITE DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES

BASES

LICITACION PÚBLICA LOCAL

LPL 02/2011

“ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES”

De conformidad a lo previsto por los Artículos 1, 3, 8 fracción I, 10 fracción I y 55 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco y artículos 1, 2 y 19 fracción I del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones antes citada, así como lo previsto en los artículos aplicables de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del **Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco**, ubicado en **Av. Prolongación Alcalde # 1220, Sector Hidalgo, C.P. 44270, Guadalajara Jal.**, con número telefónico **30-30-38-08**; invita a las Personas Físicas y Jurídicas interesadas, en participar en la Licitación Pública Local No. 02/2011 para la adquisición de **"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES"** que se llevará a cabo con recursos ESTATALES, quedando sujeta la contratación a la disponibilidad presupuestaria que se autorice para el ejercicio 2011, para la CONVOCANTE, sin responsabilidad para la misma y a efecto de normar el desarrollo del proceso, se emiten las siguientes:

B A S E S

Para los fines de estas bases, se entiende por:

"CONVOCANTE"	: Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco
"COMITE"	: Comité de Adquisiciones y Enajenaciones de la "CONVOCANTE"
"DOMICILIO"	: Av. Prolongación Alcalde # 1220, Sector Hidalgo, C.P. 44270, Guadalajara Jalisco.
"PARTICIPANTE"	: Persona Física o Jurídica (Razón Social o Denominación)
"PROVEEDOR"	: "PARTICIPANTE" Adjudicado.
"LEY"	: Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado
"REGLAMENTO"	: Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado
"PROCESO"	Licitación Pública Local No. 02/2011 para la adquisición de "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES"

1.- Las propuestas de los **"PARTICIPANTES"** deberán sujetarse a lo señalado en los **Anexos 1, 9 y del 10A al 10G.**

1.1. El volumen de los productos señalados en el anexo No. 1 podrá sufrir variación de +/- (más/menos) 15% en función de las posibles modificaciones que en su caso llegara a tener el presupuesto asignado a esta compra, previo aviso de la CONVOCANTE con 30 treinta días de anticipación.

2. FECHA, LUGAR Y CONDICIONES DE ENTREGA.

Los bienes objeto de este "PROCESO", correspondientes a las partidas de la 1 a la 15, 18, 19 y 20 se deberán entregar de conformidad a las fechas y cantidades señaladas en el anexo No. 9, en el domicilio y horario que será proporcionado por la CONVOCANTE y el cual se ubica en alguno de los siguientes municipios del estado de Jalisco: Guadalajara, Zapopan, Tlaquepaque, Tonalá, Tlajomulco de Zúñiga, Zapotlanejo o El Salto.

Para las partidas 16 y 17 deberán de entregarse de conformidad a las fechas, lugares y cantidades señaladas en los anexos del 10A al 10G.

El PROVEEDOR, podrá entregar los bienes señalados en el anexo 1, únicamente lo correspondiente a la primera entrega (según anexos 9 y del 10A al 10G), en su empaque comercial. Las entregas restantes deberán apegarse a los diseños del Anexo 8. **El azúcar, harina de trigo y**

galleta de animalitos se podrá entregar en empaque comercial, solamente pegando las leyendas que la CONVOCANTE solicita en etiquetas auto adheribles.

Los días de entrega podrán ser ajustados por la CONVOCANTE dentro de los calendarios de los bienes materia de la presente licitación, en razón de las necesidades del Organismo para la debida consecución de sus programas alimentarios. Para tal efecto, la CONVOCANTE citará, con la debida oportunidad, a los PROVEEDORES que hayan resultado adjudicados, así como al PROVEEDOR del servicio de empaque y distribución, a las reuniones que fueren necesarias para establecer las modificaciones que resultaren pertinentes. Los acuerdos que para tal efecto se adopten serán igualmente obligatorios para aquellos PROVEEDORES que, por cualquier causa, no hayan asistido a las mismas.

La impresión de leyendas y logotipos que deberá de llevar el empaque de cada uno de los bienes objeto de esta licitación serán a dos tintas, de conformidad al Anexo 8 de estas bases.

Todos los PROVEEDORES podrán incluir marca o logotipo de la empresa que elabora los bienes adjudicados.

Los PROVEEDORES deberán entregar la prueba de color de todos sus empaques a la Dirección de Comunicación Social de la CONVOCANTE para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes.

La transportación de los "bienes" correrá por cuenta y riesgo del "PROVEEDOR", responsabilizándose de que éstos sean entregados en el lugar y el plazo pactado en el pedido y/o contrato.

El Equipo de transporte utilizado se deberá apegar a lo señalado en punto 5.13 Transporte de la NOM-251-SSA1-2009.

3. JUNTA ACLARATORIA.

A este acto podrá asistir, preferentemente, solo un representante del "PARTICIPANTE",

La Junta se llevará a cabo a las 13:00 horas del día 24 de junio de 2011, en la sala Madre Teresa de Calcuta, de "LA CONVOCANTE" ubicada en el "DOMICILIO".

En la que se dará respuesta únicamente a las preguntas presentadas por escrito, conforme al modelo del formato del Anexo 2, firmado por el "PARTICIPANTE" o su Representante. El anexo deberá entregarse a más tardar a las 12:00 horas del día 20 de junio de 2011, en el departamento de compras de la CONVOCANTE en el "DOMICILIO".

La asistencia de los interesados no es obligatoria, sin embargo deberán aceptar lo ahí acordado, en el entendido de que se podrán modificar características y/o especificaciones de los bienes y aclarar dudas de las bases. La copia del acta respectiva quedará a la disposición en el departamento de compras de la CONVOCANTE en el "DOMICILIO", de lunes a viernes en días hábiles de 09:00 a 15:00 horas.

El acta que se genere de este evento forma parte integral de las presentes bases para los efectos legales a los que haya lugar.

4. PUNTUALIDAD.

Sólo se permitirá la participación, en los diferentes actos, a los "PARTICIPANTES" registrados que se encuentren al inicio de los mismos.

Si por causas justificadas no se inicia un acto a la hora señalada, los acuerdos y actividades realizadas por el "COMITE" serán válidas, no pudiendo los "PARTICIPANTES" argumentar incumplimiento por parte de la "CONVOCANTE" y del "COMITÉ".

5. OBLIGACIONES DE LOS "PARTICIPANTES".

Ser productor o procesador o tener el respaldo de quien produzca o procese los productos ofertados; poseer la capacidad administrativa, financiera, legal y técnica, para atender el requerimiento en las condiciones solicitadas, reservándose la "CONVOCANTE" a solicitar la documentación a los "PARTICIPANTES" que acrediten tal circunstancia, en cualquier momento del proceso, si así lo considera conveniente.

Si resulta adjudicado, deberá estar registrado y actualizado en el Padrón de Proveedores de Bienes y Servicios del Gobierno de Jalisco. La falta de registro en el Padrón no impide su participación, pero es factor indispensable para firmar el contrato. Para efectos de inscripción o actualización, comunicarse a la Dirección de Desarrollo de Proveedor de la Secretaría de Administración del Gobierno de Jalisco, al teléfono 38-18-28-18, o bien ingresar al módulo "Adquisiciones de Gobierno" de la página de Internet www.jalisco.gob.mx.

5.1 PRESENTACIÓN DE MUESTRAS FÍSICAS.

Los "PARTICIPANTES" deberán entregar muestras físicas de los bienes licitados de acuerdo a las partidas en que participen, (con las especificaciones señaladas en el Anexo 1) ofertadas en su propuesta técnica anexo No. 5 Estas serán las mismas que ofertarán en su propuesta y proveerán si resultan adjudicados.

Los "PARTICIPANTES" entregarán las muestras, **del día 24 al día 29 de junio de 2011, de 9:00 a 14:00 horas**, en días hábiles, en el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de la CONVOCANTE ubicada en el "DOMICILIO"; de la siguiente forma:

Partidas 1 a la 11 y de la 13 a la 20 cuatro muestras de cada producto, y de la **Partida 12** treinta y cinco muestras de cada variedad de galleta señaladas en el anexo 9 (según sabor).

Los PARTICIPANTES podrán presentar hasta tres marcas para cada producto, debiendo entregar la misma cantidad de muestras para cada una de ellas. En caso de ser adjudicados entregarán indistintamente cualquiera de las tres marcas propuestas; **en caso de que alguna(s) de las marcas propuestas no cumpla con las especificaciones, se le tendrá por presentadas únicamente aquellas que reúnan los requisitos solicitados.**

Estas muestras deberán estar debidamente identificadas cada una con los datos generales del PARTICIPANTE además de presentar la razón social de la empresa que las elabora y/o procesa, junto con una relación de todas las muestras que se entreguen. Las cuales en caso de ser adjudicado el PROVEEDOR no podrá cambiar o sustituir en calidad, marca (s) y presentación.

Se debe tomar en cuenta que las muestras que se entreguen se tomarán como referencia para futuros muestreos en caso de llegar a ser PROVEEDOR.

6.- CARACTERÍSTICAS DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

- 20
- a) Cada propuesta deberá ir dentro de un sobre **cerrado conforme a lo solicitado en el punto 7.3 inciso e) de las presentes bases.**
 - b) Deberán dirigirse al **"COMITE"** y/o a la **"CONVOCANTE"**, presentarse mecanografiadas o impresas en original (NO MANUSCRITOS), preferentemente elaboradas en papel membreteado del **"PARTICIPANTE"** o en papel blanco sin membrete.
 - c) Toda la documentación redactada por el **"PARTICIPANTE"** deberá ser presentada en **español**, y conforme a los anexos establecidos para tal fin, si algún texto se encuentra en inglés dentro de las especificaciones señaladas en el anexo 1 de estas bases, podrán presentarse tal cual, sin que sea motivo de descalificación; las certificaciones, los folletos y catálogos podrán presentarse en el idioma del país de origen, preferentemente traducidos al español en copia simple.
 - d) El **"PARTICIPANTE"** o su Representante Legal, deberá firmar en forma autógrafa toda la documentación preparada por él.
 - e) Los **"PARTICIPANTES"** deberán presentar **una sola propuesta** para cada partida ofertada.
 - f) La proposición no deberá contener textos entre **líneas, raspaduras, alteraciones, tachaduras ni enmendaduras.**
 - g) La Propuesta Técnica deberá presentarse de acuerdo al formato del **anexo 5**, que deberá de contener como mínimo las especificaciones contenidas en el anexo 1 de las bases.
 - h) **La propuesta económica deberá presentarse de acuerdo al formato del Anexo 6**, indicando los precios en **Moneda Nacional**. Las cotizaciones deberán incluir todos los costos e impuestos involucrados, por lo que una vez presentada la propuesta **no se aceptará ningún costo extra.**
 - i) Las ofertas deberán realizarse con estricto apego a las necesidades mínimas planteadas por la CONVOCANTE en las presentes bases, de acuerdo a la descripción de los bienes requeridos, so pena de descalificación.
 - j) Mencionar si los precios cotizados serán los mismos en caso de que el **"COMITE"** opte por adjudicar parte de los bienes, de no hacerlo se entenderá que sostiene los precios para cualquier volumen de adjudicación.
 - k) Ser foliados en forma consecutiva todas y cada una de las hojas de los documentos que integran las propuestas (Técnica y Económica).

7. DESARROLLO DEL PROCESO.

7.1. ETAPA DE ACREDITACIÓN DE LAS EMPRESAS.

Esta primera etapa se llevará a cabo del día 27 al 29 de junio del 2011 a partir de las 09:00 hrs. y hasta las 16:00 hrs. en la Dirección Jurídica de la CONVOCANTE ubicada en el DOMICILIO.

DOCUMENTOS REQUERIDOS PARA LA PRIMERA ETAPA:

7.1.1. Los PARTICIPANTES que ya participaron en otras licitaciones de la CONVOCANTE y que no hayan tenido modificaciones en la sociedad o cambio de representante legal.

- a) Carta original en hoja membretada de la empresa, firmada por el Representante Legal, en donde se indique:
- * El número y nombre de la licitación donde participó y que fue acreditado para presentar sus propuestas.
 - * Número de escritura pública del acta constitutiva de la empresa y sus modificaciones, fecha y lugar de expedición, nombre del notario público especificando si es titular o suplente y número de notaría pública, fecha de inscripción en el Registro Público de Comercio, tomo, libro, número de inscripción o documento para PARTICIPANTES Personas Morales o número del acta de nacimiento para PARTICIPANTES Personas Físicas.

Al final de esta carta, deberá de incluirse el siguiente texto: "manifiesto bajo protesta de decir verdad que no me encuentro en ninguno de los supuestos del art. 18, de la LEY y que los datos asentados con anterioridad son correctos y que no me ha sido revocado el poder, por lo que en caso de falsear los mismos me conformo con que se me apliquen las medidas disciplinarias tanto a mi, como a mi representada, en los términos de la LEY, incluyendo la descalificación de la Licitación en el que participo y que se cancele el registro de mi representada del padrón de proveedores del Gobierno del Estado".

- b) Original y fotocopia del aviso en el Registro Federal de Contribuyentes, el cual deberá demostrar que es un proveedor establecido en el Estado de Jalisco, y cédula de identificación fiscal.
- c) Original y Copia de Licencia Municipal Vigente, la cual deberá demostrar que es un PARTICIPANTE establecido en el estado de Jalisco.
- d) Original y fotocopia del registro del SIEM Vigente (Sistema de Información Empresarial Mexicano) o de la Cámara correspondiente Vigente.
- e) Copia del Acuse de recibido de las muestras por el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de la CONVOCANTE.
- f) Contar por lo menos con un capital contable de \$2'000,000.00 al 31 de diciembre del 2010, el cual deberán de comprobar con cualquiera de la siguiente documentación al momento de la acreditación:
- 1.- Dictamen fiscal 2010.
 - 2.- Declaración Anual 2010.
 - 3.- Estados Financieros al 31 de diciembre del 2010, validados por contador público, debiendo exhibir copia de la cedula profesional.

7.1.2. Los PARTICIPANTES que participan por primera vez en licitaciones de la CONVOCANTE o aquellas que hayan tenido modificaciones en la sociedad o cambio de representante legal.

- a) Original y fotocopia del registro del SIEM Vigente (Sistema de Información Empresarial Mexicano) o de la Cámara correspondiente Vigente.

- b) Original y fotocopia del aviso en el Registro Federal de Contribuyentes el cual deberá demostrar que es un proveedor establecido en el estado de Jalisco, y cédula de identificación fiscal.
- c) Original y fotocopia de identificación del Representante Legal.
- d) Original o copia certificada ante Notario Público del poder notarial y fotocopia, con el que se acredite la personalidad del Representante Legal tanto para los PARTICIPANTES Personas Morales, como de los PARTICIPANTES Persona Físicas, mediante Poder General para actos de administración, Especial o de Dominio, que la faculte para que comparezca a la licitación a celebrar y a la firma del contrato que resulte del mismo. Subrayando con marca textos en las fotocopias los datos relevantes.
- e) Original y copia del acta constitutiva de los PARTICIPANTES persona MORAL o en su caso acta de nacimiento tratándose de los PARTICIPANTES persona física.
- f) Original y copia de la identificación oficial de la persona que comparezca a la acreditación, y del representante legal del PARTICIPANTE.
- g) Carta original membreteada del PARTICIPANTE donde manifiesta bajo protesta de decir verdad que no se encuentra en los supuestos del artículo 18 de la LEY.
- i) Original y Copia de Licencia Municipal Vigente, la cual deberá demostrar que es un PARTICIPANTE establecido en el estado de Jalisco.
- j) Copia del Acuse de recibido de las muestras por el Departamento de Aseguramiento de la Calidad de la CONVOCANTE.
- g) Contar por lo menos con un capital contable de \$2'000,000.00 al 31 de diciembre del 2010, el cual deberán de comprobar con cualquiera de la siguiente documentación al momento de la acreditación:
- 1.- Dictamen fiscal 2010
 - 2.- Declaración Anual 2010
 - 3.- Estados Financieros **al 31 de diciembre del 2010**, validados por contador publico, debiendo exhibir copia de la cedula profesional.

NOTAS:

- 1.- Los originales o copias certificadas una vez cotejadas serán devueltos a los PARTICIPANTES, quedando en poder de la CONVOCANTE únicamente las fotocopias para integrar el expediente de la licitación.
- 2.- Para facilitar la revisión de los documentos, se recomienda entregarlos en dos carpetas, en una deberán estar los originales y en otra las copias. Los originales que no se puedan perforar, deberán ir dentro de micas para estas carpetas.
- 3.- Los PARTICIPANTES que se hayan acreditado satisfactoriamente, recibirán un pase para poder participar en la etapa correspondiente a la entrega de los sobres, con la propuesta técnica y la económica respectivamente.

7.2. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS Y APERTURA DE PROPUESTAS TÉCNICAS.

Este acto se llevará a cabo a las 11:45 horas del día 30 de junio de 2011, en la sala Madre Teresa de Calcuta, ubicada en "EL DOMICILIO" de la "CONVOCANTE".

Documentos que debe contener el sobre de la propuesta técnica.

- a) Original de Propuesta Técnica, conforme al (Anexo 5), que deberá de contener como mínimo las especificaciones contenidas en el anexo 1 de las bases.
- b) Original de Carta Proposición conforme al (Anexo 3).
- c) En aquellos casos en los cuales el PARTICIPANTE no produzca o procese directamente los bienes ofertados, deberá presentar Original de Escrito del Productor o Procesador en donde manifieste su respaldo al "PARTICIPANTE" el cual se presentara en formato libre que deberá contener como mínimo:
- 1.- Nombre, razón social.
 - 2.- Domicilio donde se fabrican o procesan los bienes ofertados.
 - 3.- Producto que fabrica, produce o procesa.
 - 4.- Manifestación de autorización para que la CONVOCANTE realice las visitas de verificación que considere necesarias.
- d) Calendario de entregas conforme al **anexo 9** (para las partidas de la 1 a la 15, 18, 19 y 20).
- e) Calendario de entregas conforme al **anexo 10A a 10G** (para las partidas de la 16 a la 17).
- f) Escrito del PARTICIPANTE manifestando bajo protesta de decir verdad que los productos ofertados, son producidos y/o procesados en el estado de Jalisco, a excepción del atún y sardina debiendo ser estos productos nacionales; la lenteja podrá ser producida o procesada en territorio nacional o fuera de él. En dicho escrito se deberá indicar el nombre de los productos, empresa que produce y/o procesa, domicilio en donde se produce y/o procesa el producto, detallando brevemente el proceso(s) a los cuales se sometió el mismo, así como el origen primario del producto.

NOTA:

I.- Deberá entenderse por procesado una secuencia de operaciones ordenadas (Operaciones Físicas de Acondicionamiento, Reacciones Químicas y Operaciones Físicas de Separación) necesarias para transformar un producto inicial (materia prima) en un producto final. Por lo que cada proceso por lo menos deberá de considerarse dos de las tres operaciones ordenadas señaladas en el párrafo anterior, el envasado y/o empacado no se considera como procesado.

II.- Deberá entenderse por origen primario el lugar donde fue terminado el producto que sufrió una transformación y/o el lugar donde fue cosechado aquellos productos que son del campo.

- g) Escrito del PARTICIPANTE manifestando lo siguiente:
- Su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, LA CONVOCANTE practique análisis de laboratorio a sus productos como mínimo una vez por mes durante el periodo de sus entregas, así como su aceptación respecto del resultado que arrojen dichos análisis, que sean realizados por Laboratorios de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por su siglas EMA, A.C.; En el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros son competencia del Laboratorio de Ensayo; debiendo sufragar el PROVEEDOR, los costos así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado que sea asignado por la Dirección de Seguridad Alimentaria de la CONVOCANTE, en un plazo no mayor a 10 días (hábiles) después de haber sido notificado por parte de dicha Dirección.

En caso de duda de algún parámetro reportado por el laboratorio, la CONVOCANTE podrá enviar las muestras por una sola ocasión a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C.;

- Manifestar su compromiso de notificar mensualmente al departamento de Aseguramiento de calidad de la CONVOCANTE el número de lote de los productos a entregar.
 - Autorizar las auditorias y revisiones apegadas a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos del PROVEEDOR, con la finalidad de verificar el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009.
- h) Escrito del PARTICIPANTE manifestando su conformidad y autorización para que en el caso de salir adjudicado, LA CONVOCANTE pueda retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que la CONVOCANTE deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que deban otorgar de acuerdo a lo señalado en el punto 15 de estas bases.

7.3 Este acto se llevará a cabo de la siguiente manera:

- a) A este acto deberá asistir el "PARTICIPANTE" o un representante del mismo.
- b) Los "PARTICIPANTES" que concurran al acto, firmarán un registro para dejar constancia de su asistencia, el cual se cerrará a la hora que los "PARTICIPANTES" ingresen a la sala de juntas.
- c) En el momento en que se indique, ingresarán los "PARTICIPANTES" a la sala, realizándose la declaración oficial de apertura del acto, entregando su pase de acreditación.
- d) Se hará mención de los miembros del "COMITE" presentes.
- e) Los "PARTICIPANTES" registrados entregarán los 2 sobres por separado cerrados en forma inviolable, uno conteniendo la propuesta técnica y otro la propuesta económica, señalando claramente nombre del "PARTICIPANTE", Proceso y tipo de Propuesta (Técnica o Económica), en caso de omitir algún dato de los solicitados en este inciso, el Comité le solicitará al o los "PARTICIPANTES" que cubran los requisitos solicitados para seguir con el acto.
- f) Se procederá a la apertura de los sobres de las propuestas técnicas para verificar que contengan, todos los documentos requeridos. en caso de omitir total o parcialmente el foliado de los documentos solicitados, el Comité le solicitará al o los "PARTICIPANTES" que cubran el requisito solicitado para seguir con el acto.
- g) Cuando menos dos de los integrantes del "COMITE" y los "PARTICIPANTES" presentes que quisieran hacerlo, rubricarán todas y cada una de las hojas de las propuestas técnicas, así mismo todos los asistentes rubricarán los sobres cerrados que contengan las propuestas económicas.

Los documentos presentados quedarán en poder de la "CONVOCANTE"; el análisis de las propuestas técnicas será efectuado por la "CONVOCANTE" bajo su responsabilidad; el dictamen técnico será emitido por el "COMITE".

7.4. DICTÁMEN TÉCNICO Y APERTURA DE LAS PROPUESTAS ECONÓMICAS

Este acto se llevará a cabo a las 10:15 horas del día 14 de julio de 2011, en la sala Madre Teresa de Calcuta, de la "CONVOCANTE", ubicada en el DOMICILIO, pudiéndose adelantar o posponer la fecha señalada si el COMITE lo considera conveniente, notificando de manera escrita y oportuna a los "PARTICIPANTES".

Documentos que deberá contener el sobre de la propuesta económica.

a) Original de la propuesta económica conforme al (Anexo 6).

7.5. Este acto se llevará a cabo de la siguiente manera:

- a) Se dará lectura del acta del dictamen técnico donde se mencionará (n) al (los) "PARTICIPANTE" (s) que puedan continuar ofertando parcial o totalmente y por lo tanto adquiriera(n) el derecho a que se realice la apertura de su (s) propuesta (s) económica (s).
- b) Se firmará el acta del dictamen técnico por todos los asistentes; la omisión de la firma de alguno no invalidará el contenido y efecto del acta.
- c) Se les entregará copia del acta del dictamen técnico a los "PARTICIPANTES" que se encuentren presentes. Se les regresará el sobre cerrado de su propuesta económica transcurridos quince días hábiles contados a partir de este acto, a los "PARTICIPANTES" que hubiesen sido descalificados.
- d) Se procederá a la apertura de los sobres que contienen las propuestas económicas para verificar que contenga el documento requerido.
- e) El Secretario Ejecutivo del "COMITE" dará lectura de las propuestas económicas o en su defecto se anexará el cuadro económico comparativo al acta de resolución.
- f) Cuando menos dos de los integrantes del "COMITE" y los "PARTICIPANTES" presentes que quisieran hacerlo, rubricarán todas y cada una de las hojas de las propuestas económicas.
- g) Se dará a conocer a los "PARTICIPANTES", el lugar, día y hora, en que se emitirá la resolución de adjudicación.

Todos los documentos presentados quedarán en poder de la "CONVOCANTE" para su análisis y constancias de los actos.

8. CRITERIOS PARA LA EVALUACIÓN DE LAS PROPUESTAS Y LA RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN.

Las partidas objeto de este proceso se adjudicarán por separado e íntegramente a un solo PROVEEDOR.

Para evaluar aspectos de las ofertas, objeto del presente proceso, a juicio del "COMITÉ" se considerará:

- a) Precio ofertado
- b) Calidad de los bienes ofertados
- c) Tiempo de Garantía
- d) Plazo de entrega
- e) Financiamiento de pago

Para la Adjudicación de los contratos, se procederá conforme a los artículos 17, 19, 44 fracciones I, III, y X, de la "LEY".

9. FACULTADES DEL COMITÉ.

- a) Dispensar defectos, errores y omisiones en las propuestas, cuya importancia en sí no sea relevante, siempre y cuando se presuma que el "PARTICIPANTE" no obró de mala fe, y que no altere de manera sustancial la propuesta o el proceso, asimismo que no contravenga a lo dispuesto en la Ley y su Reglamento.
- b) Adelantar o posponer las fechas de los actos de dictamen técnico y resolución de adjudicación si así lo considera conveniente, notificando de manera escrita y oportuna a los "PARTICIPANTES".
- c) Si existiera error aritmético y/o mecanográfico, reconocer el resultado correcto y el importe total será el que resulte de las correcciones realizadas, tomando como base el precio unitario.
- d) El "COMITE", la "CONVOCANTE" o quien ellos designen, podrán solicitar a los "PARTICIPANTES", aclaraciones relacionadas con las propuestas.
- e) Rechazar propuestas cuyo importe sea de tal forma inferior, que el "COMITE" considere que el "PARTICIPANTE" no podría suministrar los "bienes" satisfactoriamente, por lo que incurrirá en incumplimiento.
- f) Descalificar, declarar desierto, suspender o cancelar el proceso, de conformidad a lo establecido en los puntos 10, 11, 12 y 13 de estas bases.
- g) Podrá adjudicar el contrato respectivo al "PARTICIPANTE" que hubiera obtenido el segundo lugar de acuerdo al resultado del cuadro económico comparativo, en el supuesto de lo previsto por el punto 13 inciso g).
- h) Resolver cualquier situación no prevista en estas bases.

10. DESCALIFICACIÓN DE "PARTICIPANTES".

El "COMITÉ" descalificará total o parcialmente a los "PARTICIPANTES" por cualquiera de las siguientes situaciones:

- a) En los casos previstos en el **Artículo 18** de la "LEY"
- b) Cuando se compruebe su incumplimiento o mala calidad como "PROVEEDOR" del Gobierno Federal, del Estado de Jalisco o Municipal o de cualquier entidad pública y que la CONVOCANTE considere graves.

- c) Si un mismo socio o administrador forma parte de dos o más de las empresas **"PARTICIPANTES"**.
- d) Cuando se presume que existe arreglo entre los **"PARTICIPANTES"** para elevar los precios de los "bienes" objeto del presente proceso.
- e) Si se comprueba que al **"PARTICIPANTE"**, por causas imputables al mismo, se le hubieren rescindido uno ó más contratos con el Gobierno Federal, del Estado de Jalisco o Municipal o de cualquier otra entidad pública, en un plazo no mayor a seis meses anteriores a la fecha del presente proceso.
- f) Cuando la **"CONVOCANTE"** y el **"COMITÉ"** tengan conocimiento, por escrito, de irregularidades que se consideren graves, imputables al **"PARTICIPANTE"**, en el cumplimiento de algún contrato con el Gobierno Federal, del Estado de Jalisco o Municipal o de cualquier otra entidad pública, en un plazo no mayor a seis meses anteriores a la fecha del presente proceso.
- g) Cuando alguno de los documentos preparados por el **"PARTICIPANTE"** no esté firmado por la persona legalmente facultada para ello.
- h) Si los documentos presentados tuvieran textos entre líneas, raspaduras, alteraciones, tachaduras o enmendaduras.
- i) Si la propuesta técnica incluye datos económicos, que tenga referencia con el costo de los "bienes" objeto del proceso.
- j) Si presentaran datos falsos.
- k) Por incumplimiento en cualquiera de los requisitos de las presentes bases y sus anexos, ya que deberán apegarse a las necesidades planteadas por la **"CONVOCANTE"**, de acuerdo a las características y especificaciones de los "bienes".
- l) La falta de cualquier documento solicitado.
- m) Si se comprueba que el **"PARTICIPANTE"** no demuestra tener capacidad financiera, de producción o distribución adecuada.
- n) Si el **"PARTICIPANTE"** establece comunicación con el **"COMITÉ"** o la **"CONVOCANTE"**, para tratar de influir en la evaluación de su propuesta técnica o económica, del presente proceso.
- o) Cuando el **"PARTICIPANTE"** niegue el acceso a sus instalaciones a la CONVOCANTE en caso de que esta última decida realizar visita.
- p) En caso de que se encuentren inhabilitados por el Padrón del Proveedores del Gobierno del Estado, o por alguna autoridad ya sea Municipal, Estatal o Federal en la contratación de algún bien durante el proceso de estos.
- q) Cotizar parcialmente una partida.
- r) Presentar el documento solicitado en el punto 7.2 inciso f) incompleto o sin los requisitos señalados en dicho punto.

- s) El no presentar todas y cada una de las muestras solicitadas conforme al punto 5.1, las cuales deberán cumplir con las especificaciones solicitadas.

11. DECLARACIÓN DEL PROCESO DESIERTO.

El "COMITÉ" podrá declarar parcial o totalmente desierto el PROCESO:

- a) Cuando ningún "PARTICIPANTE" se registre o no se reciba ninguna propuesta en el acto mencionado en el numeral 7.2 de las bases
- b) Si a criterio del "COMITÉ" ninguna de las propuestas cubre los elementos que garanticen a la "CONVOCANTE", las mejores condiciones de calidad, precio, entrega etc. y por lo tanto fueran inaceptables.
- c) Si no se cuenta por lo menos con una propuesta que cumpla con todos los requisitos solicitados en estas bases.
- d) Si después de efectuada la evaluación técnica y económica no fuera posible adjudicar el contrato a ningún "PARTICIPANTE".
- e) Por exceder del techo presupuestal autorizado para este proceso.

12. SUSPENSIÓN DEL PROCESO.

El "COMITÉ" podrá suspender parcial o totalmente el PROCESO:

- a) Cuando se presuma que existe arreglo entre los "PARTICIPANTES" para presentar sus ofertas de los "bienes" objeto del presente proceso.
- b) Por orden escrita debidamente fundada y motivada de autoridad judicial en el ejercicio de sus funciones; por la Contraloría del Estado con motivo de denuncias o inconformidades; así como por el "COMITÉ", en los casos en que tenga conocimiento de alguna irregularidad.
- c) Por exceder el techo presupuestal autorizado para este proceso.
- d) Cuando se presuma la existencia de otras irregularidades.

En caso de que el proceso sea suspendido, se notificará a todos los "PARTICIPANTES".

13. CANCELACIÓN DEL PROCESO.

El "COMITÉ" podrá cancelar parcial o totalmente el PROCESO:

- a) En caso fortuito, de fuerza mayor o por razones de interés general.
- b) Cuando se detecte que las bases del proceso exceden a las especificaciones de los "bienes" que se pretende adquirir.

- c) Por orden escrita debidamente fundada y motivada de autoridad judicial en el ejercicio de sus funciones, por la Contraloría del Estado con motivo de denuncias o inconformidades, o por la "CONVOCANTE" de tener conocimiento de alguna irregularidad.
- d) Si se comprueba la existencia de irregularidades.
- e) Por exceder el techo presupuestal autorizado para este proceso.
- f) Si los precios ofertados por los "PARTICIPANTES" no aseguran a la "CONVOCANTE" las mejores condiciones disponibles para su adjudicación.
- g) Si por causas imputables el proveedor no se firma el contrato o éste no entrega la garantía de cumplimiento en el caso de que sea requerida.

En caso de que el PROCESO sea cancelado, se notificará a todos los "PARTICIPANTES".

14. ACTO DE EMISION Y NOTIFICACIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE ADJUDICACIÓN.

- a) El "COMITÉ" emitirá resolución de adjudicación dentro de los **10 (diez) días hábiles** contados a partir del día siguiente del acto de apertura de los sobres que contienen las propuestas económicas, pudiendo emitirse el mismo día de dicho acto, si así lo considera conveniente el "COMITÉ".
- b) A este acto podrá asistir un representante del "PARTICIPANTE" para oír la resolución.
- c) Los "PARTICIPANTES" interesados podrán solicitar fotocopia de la resolución a la "CONVOCANTE" o bien podrán acceder a la misma en la página web de la "CONVOCANTE" a los **ocho** días hábiles siguientes a la fecha de su emisión.
- d) La resolución de adjudicación se le notificará a los PROVEEDORES y PARTICIPANTES, de ser posible una vez concluida la sesión de COMITÉ respectiva.

15. GARANTÍA PARA EL CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Los "PROVEEDORES" deberán constituir una garantía a favor de la "CONVOCANTE", tanto para el cumplimiento de su contrato, como por la calidad, defectos y vicios ocultos de los bienes, en Moneda Nacional, por un importe equivalente al **10%** (diez por ciento) del monto total del contrato, **I.V.A. incluido**, a través de fianza, cheque certificado, cheque de caja o en efectivo. Esta garantía deberá presentarla a más tardar dentro de los **5 días hábiles siguientes a la firma del contrato**, en el "DOMICILIO". En caso de no presentar la garantía será causa de rescisión de contrato. Esta garantía, independientemente de su forma de presentación, deberá permanecer vigente por **12 doce meses** a partir de la fecha de firma del contrato.

Los "PROVEEDORES" que opten por garantizar a través de fianza, ésta deberá ser expedida por afianzadora nacional y contener el texto del **Anexo 7**.

En caso de que el "PROVEEDOR" no cumpla con lo establecido en este punto, el "COMITÉ" podrá adjudicar el contrato respectivo al "PARTICIPANTE" que hubiere obtenido el segundo lugar, de acuerdo al resultado del cuadro comparativo económico que haya dado origen a la Resolución de Adjudicación o bien proceder a un nuevo proceso, si así lo determina conveniente la "CONVOCANTE".

16. FIRMA DEL CONTRATO.

Los "PROVEEDORES" se obligan a firmar el contrato, del 12º al 15º día hábil, contados a partir de la fecha de la notificación de la Resolución de Adjudicación, en el "DOMICILIO". Una vez recabadas todas las firmas, se le proporcionará un ejemplar.

Los "PROVEEDORES" o el Representante Legal que acuda a la firma del contrato, deberá presentar original de identificación vigente con validez oficial (Pasaporte, Credencial para Votar o Cartilla del Servicio Militar).

El contrato podrá ser modificado de acuerdo a lo estipulado en el Artículo 18 del REGLAMENTO.

Si por causas imputables al PROVEEDOR, no se firma el contrato, el "COMITÉ" podrá adjudicar el contrato respectivo al "PARTICIPANTE" que hubiere obtenido el segundo lugar de acuerdo al resultado del cuadro comparativo económico que haya dado origen a la Resolución de Adjudicación o bien proceder a un nuevo proceso si así lo determina conveniente la CONVOCANTE.

17. ANTICIPO.

No se otorgará anticipo en el presente PROCESO.

18. FORMA DE PAGO.

El pago se realizará en moneda nacional, a los 30 treinta días hábiles después de haber presentado satisfactoriamente en el Departamento de Egresos los días lunes y martes, de 09:00 a 14:00 hrs. los siguientes documentos:

Factura original sellada de recibido por el Departamento de Tesorería y 6 copias

Se entiende por días hábiles los señalados en el calendario laboral de la CONVOCANTE.

18.1. PAGOS PARCIALES

Se pagarán parcialidades debiendo presentar la siguiente documentación:

- Factura original y 6 copias.
- Copia de las remisiones de entrega en el lugar señalado por la CONVOCANTE, debidamente firmadas y selladas de recibido.

19. DEMORAS.

Si en cualquier momento en el curso de la ejecución del contrato, el "PROVEEDOR", se encontrara en una situación que impidiera la oportuna entrega de los "bienes", el "PROVEEDOR" notificará de inmediato por escrito a la "CONVOCANTE" las causas debidamente soportadas y documentadas de la demora y su duración probable solicitando prórroga (esta notificación se deberá hacer antes de los cinco días hábiles del plazo que tenga para la entrega).

La CONVOCANTE deberá de convocar a reunión a el "COMITÉ" al día siguiente de la solicitud de prórroga, para que en sesión ordinaria o extraordinaria según corresponda analice la solicitud del "PROVEEDOR", determinando si procede o no, dando a conocer el resultado antes de que finalice el termino establecido en el contrato para la entrega de los bienes y/o servicios objeto del contrato.

20. CASOS DE RECHAZO Y DEVOLUCIONES.

En caso de detectarse defectos o incumplimiento en las especificaciones solicitadas en el contrato y/o en las bases, la **"CONVOCANTE"** podrá rechazar los "bienes".

Se entiende como no entregados los "bienes" en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sean aceptados por la CONVOCANTE, aplicándose las sanciones establecidas en estas bases.

La **"CONVOCANTE"** podrá hacer la devolución de los bienes y el **"PROVEEDOR"** se obliga a aceptarlos en el supuesto de que se detecten vicios ocultos o defectos de calidad durante la vigencia del contrato.

21. SANCIONES.

21.1. La **"CONVOCANTE"** podrá rescindir el contrato en los siguientes casos:

- a) Cuando el **"PROVEEDOR"** no cumpla con cualquiera de las obligaciones del pedido y/o contrato.
- b) Cuando hubiese transcurrido el plazo de prórroga que en su caso se le haya otorgado al **"PROVEEDOR"** para la entrega de los bienes objeto del Proceso y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima estipulada en el punto 21.2.
- c) En caso de entregar bienes o servicios con especificaciones o características distintas a las contratadas, la **"CONVOCANTE"** considerará estas variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para la rescisión del contrato y la aplicación de la garantía, aún cuando el incumplimiento sea parcial, e independientemente de los procesos legales que se originen.
- d) En caso de incumplimiento del **"PROVEEDOR"**, éste deberá reintegrar los anticipos e intereses correspondientes, conforme a una tasa igual a la aplicada para prórroga en el pago de Créditos Fiscales según lo establece la Ley de Ingresos del Estado de Jalisco así como lo establecido en el Código Fiscal del Estado de Jalisco.
- e) Que **"EL PROVEEDOR"** varíe o modifique en todo o en parte las características de alguno(s) de los productos ofertados ya sea en contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de producto ofertado.
- f) Que **"EL PROVEEDOR"** no entregue la garantía de cumplimiento de contrato, en los términos y condiciones señalados en el punto 15 de las presentes bases
- g) Que **"EL PROVEEDOR"** no entregue los productos con las especificaciones y características señaladas en los Anexos 1, y del 1A al 1S, de las presentes bases.
- h) Que **"EL PROVEEDOR"** se retrase en la entrega de alguno(s) o todos los productos por 3 tres días consecutivos, conforme al calendario señalado en el anexo 9 y 10A al 10G.
- i) Que el proveedor no permita que se realicen las auditorías y/o verificaciones señaladas en el punto 27.

j) En cualquier otro caso señalado por la "LEY"

Para el caso de rescisión de contrato, deberá observarse lo establecido en los puntos siguientes:

A) Se iniciará a partir de que al PROVEEDOR le sea comunicado, por escrito, por la CONVOCANTE, el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.

B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, LA CONVOCANTE contará con un plazo de 15 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer el PROVEEDOR; la determinación de dar ó no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada al PROVEEDOR dentro de dicho plazo.

En caso de rescisión de contrato la sanción que deberá cubrir "EL PROVEEDOR" a "LA CONVOCANTE" será por una cantidad equivalente al 10% del precio de los productos no entregados finalmente en virtud de la rescisión.

21.2. Penas Convencionales.

21.2.1 Se Aplicará la garantía de cumplimiento del contrato y calidad:

- a) En caso de entregar bienes con especificaciones diferentes a las solicitadas por la CONVOCANTE; En este caso además se podrá cancelar el total del pedido que se encuentre pendiente de ser entregado por el proveedor, aun cuando el incumplimiento sea de una parte de alguna partida.
- b) En caso de no cumplir con alguna de las especificaciones y obligaciones contraídas en el contrato derivado de la licitación.

21.2.2 Aplicación de penas convencional por retraso:

En caso de improcedencia del supuesto a que se refiere el punto 19 de estas bases, o aun cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte del PROVEEDOR en la entrega de los productos, se aplicara a partir del primer día de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el contrato, el 1% por cada día natural de retraso del importe total del producto entregado extemporáneamente durante el mes.

21.2.3 Aplicación de penas convencional por incumplimiento en calidad

En caso de que el PROVEEDOR entregue cualquier producto con especificaciones o características distintas a las establecidas en estas bases, se aplicaran las siguientes penas convencionales:

- 1.- El 2% del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (anexo 9 y/o anexos 10A al 10G), cuando incumpla en características físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen.
- 2.- El 3% del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (anexo 9 y/o anexos 10A al 10G), cuando incumpla en las características microbiológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

3.- El 2% del costo total del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (anexo 9 y/o anexos 10A al 10G), cuando entregue los productos en empaques o diseños no autorizados por el DIF Jalisco.

La sanción máxima tanto por retrasos en la entrega de los productos, diseños o empaques no autorizados, como por incumplimientos de calidad será del 10% del monto total del pedido, pudiéndose rescindir el contrato una vez que se haya llegado a la sanción máxima.

LA CONVOCANTE podrá retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que el PROVEEDOR deba otorgar de acuerdo a lo señalado en el punto 15 de estas bases.

Para la determinación de las penas convencionales, en caso de incumplimiento del PROVEEDOR, en la calidad de los productos, ya sea en las especificaciones o características de los mismos, o bien por retraso en la entrega de los bienes, se deberá atender a los puntos siguientes:

A) Se iniciará a partir de que al PROVEEDOR le sea comunicado, por escrito, por la CONVOCANTE el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.

B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, LA CONVOCANTE contará con un plazo de 15 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer el PROVEEDOR, y cuya determinación deberá ser comunicada al PROVEEDOR dentro de dicho plazo.

C) Cuando se determine por LA CONVOCANTE, la procedencia de la pena convencional, se otorgará al PROVEEDOR un plazo de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, para que haga el pago del importe de la o las penas convencionales. Transcurrido dicho plazo, sin que se haya realizado el pago, se considerará al PROVEEDOR en mora para todos los efectos legales correspondientes.

22. CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES.

Los derechos y obligaciones que se deriven del contrato, no podrán cederse en forma parcial o total a favor de otra Persona Física o Jurídica, con excepción de los de cobro, en cuyo caso se deberá contar con la conformidad previa de la "CONVOCANTE".

23. PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR.

Los "PROVEEDORES" contratados asumirán la responsabilidad total, en caso de que al suministrar los bienes y servicios a la "CONVOCANTE" infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

24. RELACIONES LABORALES.

El "PROVEEDOR" en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar los bienes y servicios contratados, será el único responsable de las obligaciones derivadas de las disposiciones legales y demás ordenamientos en materia de seguridad social, sin que por ningún motivo se considere patrón a la "CONVOCANTE"

25. DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS.

El "PROVEEDOR" queda obligado ante la "CONVOCANTE" a responder por los defectos y vicios ocultos de los bienes y servicios suministrados, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos señalados en el contrato respectivo y en el Código Civil para el Estado de Jalisco; en el entendido de que deberá someterse a los Tribunales del Primer Partido Judicial del Estado de Jalisco, renunciando a los Tribunales que por razón de su domicilio presente o futuro le pudiera corresponder.

26. INCONFORMIDADES

Las inconformidades se presentarán de acuerdo con lo establecido en el Título Séptimo de la LEY.

27. AUDITORIAS Y VERIFICACIONES A LAS INSTALACIONES DEL "PARTICIPANTE Y PROVEEDOR".

Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, se podrán efectuar auditorias y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de los "PARTICIPANTES Y/O DEL PROVEEDOR" a efecto de corroborar la información manifestada en su propuesta (infraestructura, capacidad de distribución, servicios, etc.), que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a especificaciones técnicas de calidad, volúmenes y tiempos de respuesta solicitados.

Para la ejecución de las auditorias y/o verificaciones de la especificación técnica de calidad, el personal asignado se presentará con un oficio de la "CONVOCANTE", solicitando que se le presten todas las facilidades para la misma, los "PARTICIPANTES Y/O PROVEEDORES" que nieguen el acceso total o parcial a sus instalaciones podrán ser descalificados del "PROCESO" si el COMITE así lo determinara bajo causas justificadas o en su caso podrá rescindirse el contrato respectivo.

28.- PRUEBAS DE CALIDAD.

La CONVOCANTE podrá llevar a cabo mensualmente pruebas selectivas de los lotes de los productos entregados por el PROVEEDOR, de acuerdo a lo señalado en el punto 7.2 inciso g) de estas bases, para lo cual deberán adicionarse a la entrega mensual de productos las siguientes cantidades:

PRODUCTO	CANTIDAD DE PRODUCTOS EN PIEZA
ACEITE 500 ML	20
ACEITE 1 LT	25
ARROZ	30
ATUN	30
AVENA	20
AZUCAR	20
GALLETA ANIMALITO	10
GALLETA INTEGRAL SABOR MANZANA CANELA 30 GR. (3 ENTREGA)	50
GALLETA INTEGRAL SABOR AVENA VAINILLA 30 GR. (3 ENTREGA)	50
GALLETA INTEGRAL AVENA SABOR CANELA 30 GR. (2 ENTREGA)	50

GALLETA INTEGRAL CON CEBADA, AVENA, NUEZ Y ALMENDRA 30 GR. (1 ENTREGA)	50
GALLETA INTEGRAL NUEZ 510 GR.	15
CEREAL DE TRIGO INFLADO	16
HARINA DE MAÍZ	20
HARINA INTEGRAL PARA HOT-CAKES	20
LENTEJA	20
PASTA PARA SOPA	40
SARDINA	20
BEBIDA DE SOYA	30
SOYA	40
HARINA DE TRIGO	20

La CONVOCANTE podrá realizar auditorías y revisiones apegadas a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos del PROVEEDOR, con la finalidad de llevar a cabo el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009.

De existir duda por parte de la Dirección de Seguridad Alimentaria de la CONVOCANTE, en el resultado de algunos parámetros derivados de los análisis de laboratorio practicados, se notificará al PROVEEDOR de lo anterior y se procederá a realizar un nuevo análisis de los productos.

Guadalajara, Jalisco 09 de junio de 2011.

ANEXO 3

CARTA DE PROPOSICIÓN LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 02/2011

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES"

"COMITE" DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO"
P R E S E N T E

Me refiero a mi participación en la _____, relativo a la adquisición de _____.

Yo, nombre _____, en mi calidad de Representante Legal de "PARTICIPANTE", manifiesto **bajo protesta de decir verdad** que:

1. Hemos leído, revisado y analizado con detalle las bases y sus anexos del presente "**PROCESO**", proporcionados por la "**CONVOCANTE**", estando totalmente de acuerdo.
2. Mi representada, en caso de resultar adjudicada se compromete a suministrar los "bienes" del presente "**PROCESO**" de acuerdo con las especificaciones en que me fueran aceptadas en el Dictamen Técnico y con los precios unitarios señalados en la propuesta económica.
3. Hemos formulado cuidadosamente todos los precios unitarios propuestos, considerando las circunstancias previsibles, que puedan influir. Los precios se presentan en Moneda Nacional e incluyen todos los cargos directos e indirectos que se originen desde la elaboración del bien y hasta su recepción por parte de la "**CONVOCANTE**" por lo que aceptamos todas y cada una de las condiciones ahí establecidas.
4. Si resultamos favorecidos en la presente licitación, nos comprometemos a firmar el contrato respectivo del 12° al 15° día hábil siguiente contados a partir de la Resolución de Adjudicación y a entregar la garantía correspondiente dentro del término señalado en las bases de la presente licitación. Igualmente nos obligamos a suscribir las modificaciones del contrato, en cuanto a la variación de volúmenes, en caso de presentarse los supuestos contemplados en el punto 1.1 de las bases del PROCESO.
5. Mi representada, no se encuentra en ninguno de los supuestos del artículo 18 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco.

Atentamente,

Nombre y firma del Representante Legal

ANEXO 5
PROPUESTA TÉCNICA
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 02/2011

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES"

"COMITE" DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO

PRESENTE

Partida	Cantidad	Artículo	Especificaciones
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			

Yo Nombre _____ en mi calidad de Representante Legal del **"PARTICIPANTE"**, manifiesto bajo protesta de decir verdad, que cumplo con la totalidad de los "bienes" ofertados, y que en caso de resultar adjudicado cumpliré con mi ofrecimiento de entregar bienes con las características y especificaciones requeridas así como en los tiempos de entrega requeridos por la CONVOCANTE.

Nombre y firma Representante Legal

ANEXO 6
PROPUESTA ECONÓMICA
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 02/2011

"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES"

"COMITE" DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO

PRESENTE

PARTIDA	CANTIDAD	ARTÍCULO	PRECIO UNITARIO	TOTAL
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
			SUBTOTAL	
			I.V.A.	
			GRAN TOTAL	

CANTIDAD CON LETRA:

Declaro bajo protesta de decir verdad que los precios cotizados tienen una vigencia de 30 **días naturales** contados a partir de la apertura de la propuesta económica y que son especiales a Gobierno, por lo cual son más bajos de los que rigen en el mercado.

Nombre y firma Representante Legal

ANEXO 7

TEXTO DE FIANZA DEL 10% GARANTÍA DE CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

Los "PROVEEDORES" que opten por garantizar el cumplimiento del contrato a través de Fianza, deberán presentarla con el siguiente texto:

(NOMBRE DE LA AFIANZADORA), EN EL EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE ME OTORGA EL GOBIERNO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 5º Y 6º DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, ME CONSTITUYO FIADORA POR LA SUMA DE \$ _____ (CANTIDAD CON LETRA) A FAVOR DEL NOMBRE DEL ORGANISMO

PARA: GARANTIZAR POR (NOMBRE DEL "PROVEEDOR") CON DOMICILIO EN _____ COLONIA _____ CIUDAD _____, EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN EL CONTRATO No. _____, DE FECHA _____, CELEBRADO ENTRE NUESTRO FIADO Y EL NOMBRE DEL ORGANISMO, CON UN IMPORTE TOTAL DE \$ _____.

ESTA FIANZA ESTARÁ VIGENTE POR 12 DOCE MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO, PARA GARANTIZAR ADEMÁS LA CALIDAD DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, EN LOS TÉRMINOS ESTIPULADOS EN DICHO CONTRATO Y PARA RESPONDER DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS QUE PUDIEREN RESULTAR Y SOLO PODRÁ SER CANCELADA CON LA PRESENTACIÓN POR PARTE DE NUESTRO FIADO, DEL CONSENTIMIENTO POR PARTE DEL ORGANISMO PARA TAL EFECTO.

ESTA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE EN CASO DE SUBSTANCIACIÓN DE JUICIOS O RECURSOS HASTA SU TOTAL RESOLUCIÓN Y SERÁ EXIGIBLE LA MISMA EN CUALQUIER TIEMPO.

EN CASO DE QUE LA CONCLUSIÓN TOTAL DE LOS JUICIOS O RECURSOS TENGAN LUGAR CON POSTERIORIDAD A 12 DOCE MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO (Nº DE CONTRATO), SUBSISTIRÁ LA OBLIGACIÓN DE LA AFIANZADORA Y SERÁ IGUALMENTE EXIGIBLE LA FIANZA POR UN PLAZO ADICIONAL DE SEIS MESES A PARTIR DE LA TERMINACIÓN DE LOS JUICIOS O RECURSOS.

LA AFIANZADORA EXPRESA SU CONSENTIMIENTO DE QUE SU OBLIGACIÓN SUBSISTIRÁ PERMANECIENDO VIGENTE LA FIANZA, AUN EN CASO DE QUE FUERAN PRORROGADOS LOS PLAZOS ESTABLECIDOS PARA LAS ENTREGAS DE LOS BIENES SEÑALADOS EN EL CITADO CONTRATO O EXISTA ESPERA, OTORGANDO SU ANUENCIA AL RESPECTO. DE IGUAL FORMA LAS ENTREGAS DE LOS BIENES QUE SE HICIEREN CON POSTERIORIDAD A LOS PLAZOS ESTIPULADOS, NO CONSTITUIRÁ NOVACIÓN DE LA OBLIGACIÓN.

EN EL CASO DE QUE LA PRESENTE SE HAGA EXIGIBLE, LA AFIANZADORA Y EL FIADO ACEPTAN EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 93 AL 95 BIS, 118 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS EN VIGOR, ACEPTANDO SOMETERSE A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE JALISCO, RENUNCIANDO A LOS TRIBUNALES QUE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE O FUTURO, LES PUDIERA CORRESPONDER.

ANEXO 10A Calendario de Entregas
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 17
44,400 LITROS DE LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA VIVE DIFerente
CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE VIVE DIFerente PARA LOS MESES DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE 2011

MUNICIPIO	LUGAR SEDE DE ENTREGA	ENCARGADA	TELEFONO	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA
					SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE
REGION 01											
Bolaños	Centro de Desarrollo Tuxpan de Bolaños	Jose Pascual Rodriguez Rios y/o Apolinar Gonzalez Gonzalez	0443312813166 (cel. Jose Pascual)	100	01 al 07 Septiembre 2011	100	03 al 07 de Octubre de 2011	100	31 oct al 04 nov de 2011	100	31 oct al 04 nov de 2011
Mezquic	Centro de Desarrollo Ocotla de la Sierra	Jose Pascual Rodriguez Rios y/o Otilio Valdez Valdez	0443312813166 (cel. Jose Pascual) 0443331789027 (Otilio)	100	01 al 07 Septiembre 2011	100	03 al 07 de Octubre de 2011	100	31 oct al 04 nov de 2011	100	31 oct al 04 nov de 2011
Mezquic	Centro de Desarrollo San Sebastian Teponahuaxtlan	Jose Pascual Rodriguez Rios y/o Feliciano de la Cruz Carrillo	0443312813166 (cel. Jose Pascual)	100	01 al 07 Septiembre 2011	100	03 al 07 de Octubre de 2011	100	31 oct al 04 nov de 2011	100	31 oct al 04 nov de 2011
Mezquic	Centro de Desarrollo Pueblo Nuevo	Miguel Avila Torres y/o Abelino Carrillo Lopez	0443312604436 (Miguel Avila) 0443331180473 (Abelino)	55	01 al 07 Septiembre 2011	55	03 al 07 de Octubre de 2011	55	31 oct al 04 nov de 2011	55	31 oct al 04 nov de 2011
Mezquic	Centro de Desarrollo Nueva Colonia	Miguel Avila Torres y/o Alejandro Carrillo Enriquez	0443312604436 (Miguel Avila)	77	01 al 07 Septiembre 2011	77	03 al 07 de Octubre de 2011	77	31 oct al 04 nov de 2011	77	31 oct al 04 nov de 2011
Mezquic	Centro de Desarrollo Tapias de San Miguel Huautlita	Pedro Antonio Lopez Martinez y/o Mariano Salas Carrillo	0443331309500 (Pedro) 0443334990355 (Mariano)	44	01 al 07 Septiembre 2011	44	03 al 07 de Octubre de 2011	44	31 oct al 04 nov de 2011	44	31 oct al 04 nov de 2011
Mezquic	Centro de Desarrollo Tecolotes de San Miguel Huautlita	Pedro Antonio Lopez Martinez y/o Fermin Ramirez de la Cruz	0443331309500 (Pedro) 0443331428290 (Fermin)	38	01 al 07 Septiembre 2011	38	03 al 07 de Octubre de 2011	38	31 oct al 04 nov de 2011	38	31 oct al 04 nov de 2011
Mezquic	Mercado las Guayabas en San Andres Cohamiata	Pedro Antonio Lopez Martinez y/o Enrique Carrillo Montoya	0443331309500 (Pedro)	51	01 al 07 Septiembre 2011	51	03 al 07 de Octubre de 2011	51	31 oct al 04 nov de 2011	51	31 oct al 04 nov de 2011
Totatiche	Delegación región 01 Av. Guadalajara No. 404	José León José Manuel Pérez Vela	14379640202 3312602319	226	1-sep-2011	226	3-oct-2011	226	31-oct-11	226	31-oct-11
Colotlan	UNIRSE Carretera Guadalajara Kilometro 1	Juan Manuel Huizar Cordoba	Cel. 4571000450	218	1-sep-2011	218	3-oct-2011	218	31-oct-11	218	31-oct-11
Huejuquilla El Alto	Domicilio: Oficinas de la Coordinación, Calle Madrid 10-A Centro, Huejuquilla el Alto	Crisanto Daniel Chan Rico u Omar Chiquete Anaya	3312850513 4579837568	180	1-sep-2011	180	3-oct-2011	180	31-oct-11	180	31-oct-11
SUBTOTAL				1189		1189		1189		1189	
REGION 02											
Encarnación de Díaz	Delegación Regional 02 DIF Jalisco, Sierra Occidental #100, Col Lomas de la Estación, Encarnación de Díaz, Jalisco	Ing. Alfredo Velazquez Britzuela	044-3314960836 (Particular)	276	2-sep-2011	276	4-oct-2011	276	1-nov-11	276	1-nov-11
Lagos de Moreno	DIF Municipal "Cuesta Blanca" López Cotilla S/N, Col Cuesta Blanca, Lagos de Moreno, Jalisco.	Marcela Barrera Angélica Valdivia	044-4741062123 (Particular) 044-4741058323	193	2-sep-2011	193	4-oct-2011	193	1-nov-11	193	1-nov-11
Ojuelos de Jalisco	Delegación Comunitaria, Localidad de La Paz, Carretera Ojuelos-Aguascalientes, Ojuelos, Jalisco	Marta de Jesús Carreón Torres	01496-8646107 044-4961095043 (Particular)	119	2-sep-2011	119	4-oct-2011	119	1-nov-11	119	1-nov-11
SUBTOTAL				588		588		588		588	
REGION 03											
Tepatitlán de Morelos	Centro de Desarrollo Comunitario Pegueros, calle González Gallo #15, Delegación Pegueros, Tepatitlán de Morelos.	Rosalba Gutiérrez	01378-7170710 3781090782	316	5-sep-2011	316	5-oct-2011	316	2-nov-11	316	2-nov-11
Tepatitlán de Morelos	Centro de Desarrollo Comunitario Capilla de Guadalupe, calle Centenario #78, Delegación Capilla de Gpe., Tepatitlán de Morelos.	Claudio Sandoval	013787121856-3781156324	297	5-sep-2011	297	5-oct-2011	297	2-nov-11	297	2-nov-11
SUBTOTAL				613		613		613		613	
REGION 04											
Ocotlán	DIF Municipal, Av. Del Maestro #956, Ocotlán, Jalisco	Telma Haremly Lopez Guevara	392121477	592	6-sep-2011	592	6-oct-2011	592	3-nov-11	592	3-nov-11
SUBTOTAL				592		592		592		592	
REGION 05											
Tecalitlan	Degollado 45 DIF Municipal	Ángeles Déniz Barajas	3714181198	272	7-sep-2011	272	7-oct-2011	272	4-nov-11	272	4-nov-11
Tamazula	Nigromante 102 DIF Municipal	Bianca Estela López, Magda Silva	3584161770	202	7-sep-2011	202	7-oct-2011	202	4-nov-11	202	4-nov-11
Jilotlan de los Dolores	Revolución # 31 DIF Mpal	Ramiro Cuevas Bernal	01 424 57 40 099	108	7-sep-2011	108	7-oct-2011	108	4-nov-11	108	4-nov-11
Mazamilla	Cultahuac 10 DIF Municipal	Luisa de los Santos Roblada	cel. 3315268972	173	7-sep-2011	173	7-oct-2011	173	4-nov-11	173	4-nov-11
SUBTOTAL				755		755		755		755	

REGION 06											
Sayula	5 de febrero 58 DIF Mpal.	María Hernández y Teresa Ibañez	13434340704 13424222304 13424222523	413	8-sep-2011	413	10-oct-2011	413	7-nov-11	413	7-nov-11
Zapotlán de Vadillo	Juan Ortega 14 DIF Mpal	Eldia Riestra Gonzalez	3411088993	255	8-sep-2011	255	10-oct-2011	255	7-nov-11	255	7-nov-11
San Gabriel Comunidad Apango	Centro SUPERA , Iturbide 21	María de la Luz López Espinú	3339662392	452	8-sep-2011	452	10-oct-2011	452	7-nov-11	452	7-nov-11
SUBTOTAL				1120		1120		1120		1120	
REGION 07											
Juchitán	Sistema DIF mpal Degollado #220	Rosa Sánchez	3493740047	320	9-sep-2011	320	11-oct-2011	320	8-nov-11	320	8-nov-11
El grullo	Sistema DIF Mpal Independencia # 40	Socorro Obispo Castellanos	Tel. 01 317 38 74 933	0	9-sep-2011	200	11-oct-2011	0	8-nov-11	200	8-nov-11
La Ciénega Municipio de El Limón	Independencia s/n a un costado del centro de salud.	Ma. Del Rosario Esparza	3211028663	195	9-sep-2011	195	11-oct-2011	195	8-nov-11	195	8-nov-11
SUBTOTAL				515		715		515		715	
REGION 08											
Aultán (albergue Media Luna)	prolongacion Gpe, Victoria 3067	Rosa Margarita Sandoval E,	13173813338-- 03171004724	102	12-sep-2011	102	12-oct-2011	102	9-nov-11	102	9-nov-11
Aultán de Navarro	Sistema DIF Mpal, Alvaro Obregon #262	Rosa Margarita Sandoval E,	tel. 013173821616	0	12-sep-2011	300	12-oct-2011	0	9-nov-11	300	9-nov-11
Casimiro Castillo	Hidalgo 150 DIF Municipal	Karina Landin Madera	tel. 0113171061400	402	12-sep-2011	402	12-oct-2011	402	9-nov-11	402	9-nov-11
Cuahtitlán Comunidad Chancol	Centro de Apoyo para la Niña y la Mujer Nahuá	Gabriela Ruiz Elias	13575960012.	435	12-sep-2011	435	12-oct-2011	435	9-nov-11	435	9-nov-11
Cuahtitlán	DIF Municipal, Lopez Cotilla S/N.	Araceli Ramirez Rodriguez	13575846192	0	12-sep-2011	1600	12-oct-2011	0	9-nov-11	1000	9-nov-11
SUBTOTAL				939		2839		939		2239	
REGION 09											
Tomatlán	Gargantillo Centro de Capacitación para el Autoempleo	Fatima Corona Mendoza o Virginia Ochoa Isaables	3221053270 (Virginia) 3222865959 (fatima)	503	12-sep-2011	503	12-oct-2011	903	9-nov-11	903	9-nov-11
Cabo Corrientes	Sistema DIF Mpal, Tulto Iro De Abril No. 10 Matamoros y Aldama	Ma. Nancy Cruz Ramos ó Virginia Ochoa Isaables	3221700341 (Nancy) 3221053270 (Virginia)	116	12-sep-2011	116	12-oct-2011	116	9-nov-11	116	9-nov-11
SUBTOTAL				619		619		1019		1019	
REGION 10											
Guachinango	Localidad el Rancho, Centro de Desarrollo Comunitario, Dom. Conocido	Sandra Cristina Luquin Rosa Arredondo Topete	13887360013-- 13757584476	253	13-sep-2011	253	13-oct-2011	253	10-nov-11	253	10-nov-11
Atenguillo	DIF Municipal de Atenguillo Priv. Independencia No. 18	Alma Yanet Peña Ochoa Sandra Cristina Luquin	13887369001	119	13-sep-2011	119	13-oct-2011	119	10-nov-11	119	10-nov-11
Ayutla	DIF Municipal de Ayutla Calle Ramón Corona # 87 A.	Juana Alcazar Prudencio Rosa Medina Uribe	01 316 37 20 680, 01 316 205 40, 01 316 37 20191	153	13-sep-2011	153	13-oct-2011	153	10-nov-11	153	10-nov-11
Mascota	Delegación Regional DIF Jalisco, Calle Aldama N° 84 col Centro Mascota, Jalisco.	Gilberto Ponce Ramos	01 388 3861957	48	13-sep-2011	48	13-oct-2011	48	10-nov-11	48	10-nov-11
Talpa	DIF Municipal de Talpa Calle 23 de Junio #50 col. Centro	Jacqueline Suarez Romero	Tel: 01 388 38 50 275 (DIF) 013883851006 (jaqueline)	154	13-sep-2011	154	13-oct-2011	154	10-nov-11	154	10-nov-11
SUBTOTAL				727		727		727		727	
REGION 11											
Magdalena, Jal.	Magdalena: DIF Municipal, calle Manuel Avila Camacho # 321, col. Los Fresnos.	Guadalupe Avila Montes	Cel 045 388 1008598	245	14-sep-2011	245	14-oct-2011	245	11-nov-11	245	11-nov-11
Ahualulco del mercado	DIF Municipal petrita Godínez #6	Guadalupe Alatorre Rodriguez	Cel 3312 20 28 29	449	14-sep-2011	449	14-oct-2011	449	11-nov-11	449	11-nov-11
Cocula	DIF Municipal, calle Angulo 90-A	Rosa Anguiano	Cel. 045375600154	284	14-sep-2011	284	14-oct-2011	284	11-nov-11	284	11-nov-11
SUBTOTAL				978		978		978		978	
REGION 12											
Acatlán de Juárez	DIF Municipal, Calle Justo Sierra #12, Col. Centro, Acatlán de Juárez, Jalisco	Ma. Elena Martínez Rodríguez	0113-877721070 (Particular)	428	14-sep-2011	428	14-oct-2011	428	11-nov-11	428	11-nov-11
Itlahuacán de los Membrillos	Centro de Desarrollo Comunitario Cedros, calle Morelos #49, Comunidad Cedros, Itlahuacán de los Membrillos, Jalisco.	Martha Herrera Reyes	044-3313305719 (Particular)	228	14-sep-2011	228	14-oct-2011	228	11-nov-11	228	11-nov-11
Guadalajara	Almacén DIF Jalisco, calle Juan Tablada #1281, Col Miraflores, Guadalajara, Jalisco.	Encargado de almacén grai	30303600 Ext 168	709	14-sep-2011	709	14-oct-2011	709	11-nov-11	709	11-nov-11
SUBTOTAL				1365		1365		1365		1365	
TOTAL				10,000		12,100		10,400		11,900	



ANEXO 10B Calendario de Entregas

1,000 LITROS LECHE SEMISCREMADA ULTRAPASTEURIZADA TRABAJO SOCIAL

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 17

CALENDARIO DE ENTREGAS DE LECHE DE TRABAJO SOCIAL PARA LOS MESES DE SEPTIEMBRE - DICIEMBRE DE 2011

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD
		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE		DICIEMBRE	
GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DEL SISTEMA DIF JALISCO CALLE JUAN TABLADA COL. MIRAFLORES, GUADALAJARA, JAL.	01-sep-11	250	03-Oct-11	250	31-Oct-11	250	31-Oct-11	250

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



ANEXO 10C Calendario de Entregas

1,600 LITROS DE LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA PROTECCIÓN CIVIL

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 17

CALENDARIO DE ENTREGAS DE PROTECCIÓN CIVIL PARA LOS MESES DE SEPTIEMBRE - DICIEMBRE DE 2011

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA
			SEPTIEMBRE
GUADALAJARA	ALMACEN DE ATEMAJAC, DEL SISTEMA DIF JALISCO, AQUILES SERDAN N° 109 COL. ATEMAJAC DEL VALLE CASI ESQUINA CON LÓPEZ MATEOS, ZAPOPAN	1,600	01-sep-11

JK

JK

JK

JK

JK

JK

JK

JK

JK

JK

JK

MUNICIPIOS	CANTIDAD	SEPTIEMBRE	CANTIDAD	OCTUBRE	CANTIDAD	NOVIEMBRE	CANTIDAD	DICIEMBRE
BOLAÑOS	-	01-sep-11	-	03-oct-11	-	31-oct-11	-	31-oct-11
COLOTLÁN	-	01-sep-11	-	03-oct-11	-	31-oct-11	-	31-oct-11
CHIMALTITÁN	-	01-sep-11	-	03-oct-11	-	31-oct-11	-	31-oct-11
HUEJUCAR	-	01-sep-11	-	03-oct-11	-	31-oct-11	-	31-oct-11
HUEJUQUILLA EL ALTO	-	01-sep-11	-	03-oct-11	-	31-oct-11	-	31-oct-11
MEZQUITIC	-	01-sep-11	-	03-oct-11	-	31-oct-11	-	31-oct-11
SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	-	01-sep-11	-	03-oct-11	-	31-oct-11	-	31-oct-11
SANTA MA. DE LOS ANGELES	-	01-sep-11	-	03-oct-11	-	31-oct-11	-	31-oct-11
VILLA GUERRERO	-	01-sep-11	-	03-oct-11	-	31-oct-11	-	31-oct-11
TOTATICHÉ	-	01-sep-11	-	03-oct-11	-	31-oct-11	-	31-oct-11
TOTAL REGIÓN 1	-	SEPTIEMBRE	-	OCTUBRE	-	NOVIEMBRE	-	DICIEMBRE
ENCARNACIÓN DE DÍAZ	-	02-sep-11	-	04-oct-11	-	01-nov-11	-	01-nov-11
LAGOS DE MORENO	-	02-sep-11	-	04-oct-11	-	01-nov-11	-	01-nov-11
SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	-	02-sep-11	-	04-oct-11	-	01-nov-11	-	01-nov-11
TEOCALTICHÉ	-	02-sep-11	-	04-oct-11	-	01-nov-11	-	01-nov-11
UNIÓN DE SAN ANTONIO	-	02-sep-11	-	04-oct-11	-	01-nov-11	-	01-nov-11
VILLA HIDALGO	-	02-sep-11	-	04-oct-11	-	01-nov-11	-	01-nov-11
TOTAL REGIÓN 2	-	SEPTIEMBRE	-	OCTUBRE	-	NOVIEMBRE	-	DICIEMBRE
ACÁTIC	-	05-sep-11	-	05-sep-11	-	02-nov-11	-	02-nov-11
CAÑADAS DE OBREGÓN	-	05-sep-11	-	05-sep-11	-	02-nov-11	-	02-nov-11
ARANDAS	-	05-sep-11	-	05-sep-11	-	02-nov-11	-	02-nov-11
JALOSTOTITLÁN	-	05-sep-11	-	05-sep-11	-	02-nov-11	-	02-nov-11
JESUS MARIA	-	05-sep-11	-	05-sep-11	-	02-nov-11	-	02-nov-11
MEXTICACÁN	-	05-sep-11	-	05-sep-11	-	02-nov-11	-	02-nov-11
SAN IGNACIO CERRO GORDO	-	05-sep-11	-	05-sep-11	-	02-nov-11	-	02-nov-11
SAN JULIAN	-	05-sep-11	-	05-sep-11	-	02-nov-11	-	02-nov-11
SAN MIGUEL EL ALTO	-	05-sep-11	-	05-sep-11	-	02-nov-11	-	02-nov-11
TEPATITLÁN DE MORELOS	-	05-sep-11	-	05-sep-11	-	02-nov-11	-	02-nov-11
VALLE DE GUADALUPE	-	05-sep-11	-	05-sep-11	-	02-nov-11	-	02-nov-11
YAHUALICA	-	05-sep-11	-	05-sep-11	-	02-nov-11	-	02-nov-11
TOTAL REGIÓN 3	-	SEPTIEMBRE	-	OCTUBRE	-	NOVIEMBRE	-	DICIEMBRE
ATOTONILCO EL ALTO	-	06-sep-11	-	06-sep-11	-	03-nov-11	-	03-nov-11
AYOTLÁN	-	06-sep-11	-	06-sep-11	-	03-nov-11	-	03-nov-11
CHAPALA	-	06-sep-11	-	06-sep-11	-	03-nov-11	-	03-nov-11
DEGOLLADO	-	06-sep-11	-	06-sep-11	-	03-nov-11	-	03-nov-11
JAMAY	-	06-sep-11	-	06-sep-11	-	03-nov-11	-	03-nov-11
JOCOTEPEC	-	06-sep-11	-	06-sep-11	-	03-nov-11	-	03-nov-11
LA BARCA	-	06-sep-11	-	06-sep-11	-	03-nov-11	-	03-nov-11
OCOTLÁN	-	06-sep-11	-	06-sep-11	-	03-nov-11	-	03-nov-11
TIZAPÁN EL ALTO	-	06-sep-11	-	06-sep-11	-	03-nov-11	-	03-nov-11
PONCITLÁN	-	06-sep-11	-	06-sep-11	-	03-nov-11	-	03-nov-11
TOTOTLÁN	-	06-sep-11	-	06-sep-11	-	03-nov-11	-	03-nov-11
TUXCUECA	-	06-sep-11	-	06-sep-11	-	03-nov-11	-	03-nov-11
ZAPOTLÁN DEL REY	-	06-sep-11	-	06-sep-11	-	03-nov-11	-	03-nov-11
TOTAL REGIÓN 4	-	SEPTIEMBRE	-	OCTUBRE	-	NOVIEMBRE	-	DICIEMBRE
CONCEP. DE BUENOS AIRES	-	07-sep-11	-	07-sep-11	-	04-nov-11	-	04-nov-11
JILOTLÁN DE LOS DOLORES	-	07-sep-11	-	07-sep-11	-	04-nov-11	-	04-nov-11
MANZANILLA DE LA PAZ	-	07-sep-11	-	07-sep-11	-	04-nov-11	-	04-nov-11
MAZAMITLA	-	07-sep-11	-	07-sep-11	-	04-nov-11	-	04-nov-11
QUITUPÁN	-	07-sep-11	-	07-sep-11	-	04-nov-11	-	04-nov-11
PIHUAMO	-	07-sep-11	-	07-sep-11	-	04-nov-11	-	04-nov-11
STA. MARÍA DEL ORO	-	07-sep-11	-	07-sep-11	-	04-nov-11	-	04-nov-11
TAMAZULA DE GORDIANO	-	07-sep-11	-	07-sep-11	-	04-nov-11	-	04-nov-11
TECALITLÁN	-	07-sep-11	-	07-sep-11	-	04-nov-11	-	04-nov-11
VALLE DE JUÁREZ	-	07-sep-11	-	07-sep-11	-	04-nov-11	-	04-nov-11
TOTAL REGIÓN 5	-	SEPTIEMBRE	-	OCTUBRE	-	NOVIEMBRE	-	DICIEMBRE
AMACUECA	-	08-sep-11	-	10-oct-11	-	07-nov-11	-	07-nov-11
ATEMAJAC DE BRIZUELA	-	08-sep-11	-	10-oct-11	-	07-nov-11	-	07-nov-11
SAYULA	-	08-sep-11	-	10-oct-11	-	07-nov-11	-	07-nov-11
TAPALPA	-	08-sep-11	-	10-oct-11	-	07-nov-11	-	07-nov-11
TOLIMÁN	-	08-sep-11	-	10-oct-11	-	07-nov-11	-	07-nov-11
TONILA	-	08-sep-11	-	10-oct-11	-	07-nov-11	-	07-nov-11
TUXPAN	-	08-sep-11	-	10-oct-11	-	07-nov-11	-	07-nov-11
SAN GABRIEL	-	08-sep-11	-	10-oct-11	-	07-nov-11	-	07-nov-11
ZACOALCO DE TORRES	-	08-sep-11	-	10-oct-11	-	07-nov-11	-	07-nov-11
ZAPOTLÁN EL GRANDE	-	08-sep-11	-	10-oct-11	-	07-nov-11	-	07-nov-11
ZAPOTITLÁN DE VADILLO	-	08-sep-11	-	10-oct-11	-	07-nov-11	-	07-nov-11
TOTAL REGIÓN 6	-	SEPTIEMBRE	-	OCTUBRE	-	NOVIEMBRE	-	DICIEMBRE
ATOYAC	308	09-sep-11	308	11-oct-11	308	08-nov-11	308	08-nov-11
ATENGO	-	09-sep-11	-	11-oct-11	-	08-nov-11	-	08-nov-11
CHIHUISTLÁN	-	09-sep-11	-	11-oct-11	-	08-nov-11	-	08-nov-11
EL GRULLO	-	09-sep-11	-	11-oct-11	-	08-nov-11	-	08-nov-11
JUCHITLÁN	-	09-sep-11	-	11-oct-11	-	08-nov-11	-	08-nov-11
TECOLOTLÁN	-	09-sep-11	-	11-oct-11	-	08-nov-11	-	08-nov-11
TENAMAXTLÁN	-	09-sep-11	-	11-oct-11	-	08-nov-11	-	08-nov-11
TUXCACUESCO	-	09-sep-11	-	11-oct-11	-	08-nov-11	-	08-nov-11
UNIÓN DE TULA	-	09-sep-11	-	11-oct-11	-	08-nov-11	-	08-nov-11
TOTAL REGIÓN 7	-	SEPTIEMBRE	308	OCTUBRE	308	NOVIEMBRE	308	DICIEMBRE
AUTLÁN DE NAVARRO	210	12-sep-11	210	12-sep-11	210	09-nov-11	210	09-nov-11
CASIMIRO CASTILLO	-	12-sep-11	-	12-sep-11	-	09-nov-11	-	09-nov-11
CUAUTITLÁN	-	12-sep-11	-	12-sep-11	-	09-nov-11	-	09-nov-11

LA HUERTA	-	12-sep-11	-	12-sep-11	-	09-nov-11	-	09-nov-11
VILLA PURIFICACIÓN	-	12-sep-11	-	12-sep-11	-	09-nov-11	-	09-nov-11
CIHUATLÁN	-	12-sep-11	-	12-sep-11	-	09-nov-11	-	09-nov-11
TOTAL REGIÓN 8	-	SEPTIEMBRE	210	OCTUBRE	210	NOVIEMBRE	210	DICIEMBRE
CABO CORRIENTES	-	12-sep-11	-	12-sep-11	-	09-nov-11	-	09-nov-11
PUERTO VALLARTA	-	12-sep-11	-	12-sep-11	-	09-nov-11	-	09-nov-11
TOMATLÁN	-	12-sep-11	-	12-sep-11	-	09-nov-11	-	09-nov-11
TOTAL REGIÓN 9	-	SEPTIEMBRE	-	OCTUBRE	-	NOVIEMBRE	-	DICIEMBRE
ATENGUILLO	-	13-sep-11	-	13-sep-11	-	10-nov-11	-	10-nov-11
AYUTLA	-	13-sep-11	-	13-sep-11	-	10-nov-11	-	10-nov-11
CUAUTLA	-	13-sep-11	-	13-sep-11	-	10-nov-11	-	10-nov-11
TALPA DE ALLENDE	-	13-sep-11	-	13-sep-11	-	10-nov-11	-	10-nov-11
SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	-	13-sep-11	-	13-sep-11	-	10-nov-11	-	10-nov-11
MIXTLÁN	-	13-sep-11	-	13-sep-11	-	10-nov-11	-	10-nov-11
MASCOTA	-	13-sep-11	-	13-sep-11	-	10-nov-11	-	10-nov-11
GUACHINANGO	-	13-sep-11	-	13-sep-11	-	10-nov-11	-	10-nov-11
TOTAL REGIÓN 10	-	SEPTIEMBRE	-	OCTUBRE	-	NOVIEMBRE	-	DICIEMBRE
AHUALULCO DE MERCADO	-	14-sep-11	-	14-sep-11	-	11-nov-11	-	11-nov-11
AMATITÁN	-	14-sep-11	-	14-sep-11	-	11-nov-11	-	11-nov-11
AMECA	-	14-sep-11	-	14-sep-11	-	11-nov-11	-	11-nov-11
COCULA	-	14-sep-11	-	14-sep-11	-	11-nov-11	-	11-nov-11
EL ARENAL	-	14-sep-11	-	14-sep-11	-	11-nov-11	-	11-nov-11
ETZATLÁN	-	14-sep-11	-	14-sep-11	-	11-nov-11	-	11-nov-11
HOSTOTIPAQUILLO	-	14-sep-11	-	14-sep-11	-	11-nov-11	-	11-nov-11
MAGDALENA	-	14-sep-11	-	14-sep-11	-	11-nov-11	-	11-nov-11
SAN JUANITO DE ESCOBEDO	-	14-sep-11	-	14-sep-11	-	11-nov-11	-	11-nov-11
SAN MARCOS	-	14-sep-11	-	14-sep-11	-	11-nov-11	-	11-nov-11
SAN MARTÍN HIDALGO	-	14-sep-11	-	14-sep-11	-	11-nov-11	-	11-nov-11
TALA	-	14-sep-11	-	14-sep-11	-	11-nov-11	-	11-nov-11
TEQUILA	-	14-sep-11	-	14-sep-11	-	11-nov-11	-	11-nov-11
TEUCHITLÁN	-	14-sep-11	-	14-sep-11	-	11-nov-11	-	11-nov-11
TOTAL REGIÓN 11	-	SEPTIEMBRE	-	OCTUBRE	-	NOVIEMBRE	-	DICIEMBRE
ACATLÁN DE JUÁREZ	-	15-sep-11	-	17-oct-11	-	14-nov-11	-	14-nov-11
CUQUÍO	-	15-sep-11	-	17-oct-11	-	14-nov-11	-	14-nov-11
EL SALTO	-	15-sep-11	-	17-oct-11	-	14-nov-11	-	14-nov-11
IXTLAHUACÁN DE LOS M.	-	15-sep-11	-	17-oct-11	-	14-nov-11	-	14-nov-11
IXTLAHUACÁN DEL RÍO	-	15-sep-11	-	17-oct-11	-	14-nov-11	-	14-nov-11
JUANACATLÁN	-	15-sep-11	-	17-oct-11	-	14-nov-11	-	14-nov-11
SAN CRISTOBAL DE LA B.	-	15-sep-11	-	17-oct-11	-	14-nov-11	-	14-nov-11
TLAJOMULCO	-	15-sep-11	-	17-oct-11	-	14-nov-11	-	14-nov-11
VILLA CORONA	-	15-sep-11	-	17-oct-11	-	14-nov-11	-	14-nov-11
ZAPOTLANEJO	-	15-sep-11	-	17-oct-11	-	14-nov-11	-	14-nov-11
TOTAL REGIÓN 12	-	SEPTIEMBRE	-	OCTUBRE	-	NOVIEMBRE	-	DICIEMBRE
GUADALAJARA	-	01-sep-11	-	03-sep-11	-	01-nov-11	-	01-nov-11
TLAQUEPAQUE	-	02-sep-11	-	04-sep-11	-	02-nov-11	-	02-nov-11
TONALÁ	-	15-sep-11	-	17-sep-11	-	14-nov-11	-	14-nov-11
ZAPOPAN	-	01-sep-11	-	03-sep-11	-	01-nov-11	-	01-nov-11
TOTAL REGIÓN 12.1	-	SEPTIEMBRE	-	OCTUBRE	-	NOVIEMBRE	-	DICIEMBRE
ZONA NORTE	-							
MEZQUITIC	-							
Nueva Colonia	-	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 03 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.
San Andrés Cohamiata	-	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 03 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.
Tecolote	-	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 03 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.
tapias	-	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 03 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.
Ocala de la Sierra	-	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 03 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.
San Sebastian Teponahuatlán	-	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 03 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.
Pueblo Nuevo	-	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 03 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.
BOLANOS	-							
Tuxpan de Bolaños	-	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 03 AL 07 DE SEPT.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.	-	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV.
SUB TOTAL	-							
TOTAL PROGRAMADO POR MES	-		518		518		518	

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



ANEXO 10E Calendario de Entregas
 260,560 LITROS DE LECHE ULTRAPASTEURIZADA SEMIDESCREMADA
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 17

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE **SEPTIEMBRE A DICIEMBRE DEL 2011**

MUNICIPIOS	SEPTIEMBRE	LECHE PAAD	OCTUBRE	LECHE PAAD	NOVIEMBRE	LECHE PAAD	DICIEMBRE	LECHE PAAD
TOTAL REGION 01		3,025		3,025		3,025		3,025
BOLAÑOS	01-sep-11	73	03-oct-11	73	31-oct-11	73	31-oct-11	73
CHIMALTITAN	01-sep-11	246	03-oct-11	246	31-oct-11	246	31-oct-11	246
COLOTLAN	01-sep-11	524	03-oct-11	524	31-oct-11	524	31-oct-11	524
HUEJUCAR	01-sep-11	371	03-oct-11	371	31-oct-11	371	31-oct-11	371
HUEJUQUILLA EL ALTO	01-sep-11	358	03-oct-11	358	31-oct-11	358	31-oct-11	358
MEZQUITIC	01-sep-11	316	03-oct-11	316	31-oct-11	316	31-oct-11	316
SAN MARTIN DE B.	01-sep-11	218	03-oct-11	218	31-oct-11	218	31-oct-11	218
SANTA MA. DE LOS ANGELES	01-sep-11	238	03-oct-11	238	31-oct-11	238	31-oct-11	238
TOTATICHÉ	01-sep-11	332	03-oct-11	332	31-oct-11	332	31-oct-11	332
VILLA GUERRERO	01-sep-11	349	03-oct-11	349	31-oct-11	349	31-oct-11	349
TOTAL REGION 02		4,323		4,323		4,323		4,323
ENCARNACION DE DIAZ	02-sep-11	728	04-oct-11	728	01-nov-11	728	01-nov-11	728
LAGOS DE MORENO	02-sep-11	660	04-oct-11	660	01-nov-11	660	01-nov-11	660
OJUELOS	02-sep-11	592	04-oct-11	592	01-nov-11	592	01-nov-11	592
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	02-sep-11	263	04-oct-11	263	01-nov-11	263	01-nov-11	263
SAN JUAN DE LOS LAGOS	02-sep-11	796	04-oct-11	796	01-nov-11	796	01-nov-11	796
TEOCALICHÉ	02-sep-11	354	04-oct-11	354	01-nov-11	354	01-nov-11	354
UNION DE SAN ANTONIO	02-sep-11	524	04-oct-11	524	01-nov-11	524	01-nov-11	524
VILLA HIDALGO	02-sep-11	406	04-oct-11	406	01-nov-11	406	01-nov-11	406
TOTAL REGION 03		6,066		6,066		6,066		6,066
ACATIC	05-sep-11	399	05-oct-11	399	02-nov-11	399	02-nov-11	399
ARANDAS	05-sep-11	1,025	05-oct-11	1,025	02-nov-11	1,025	02-nov-11	1,025
JALOSTITLAN	05-sep-11	480	05-oct-11	480	02-nov-11	480	02-nov-11	480
JESUS MARIA	05-sep-11	524	05-oct-11	524	02-nov-11	524	02-nov-11	524
MEXTICACAN	05-sep-11	282	05-oct-11	282	02-nov-11	282	02-nov-11	282
SAN IGNACIO CERRO GORDO	05-sep-11	283	05-oct-11	283	02-nov-11	283	02-nov-11	283
SAN JULIAN	05-sep-11	731	05-oct-11	731	02-nov-11	731	02-nov-11	731
SAN MIGUEL EL ALTO	05-sep-11	622	05-oct-11	622	02-nov-11	622	02-nov-11	622
TEPATITLAN DE MORELOS	05-sep-11	915	05-oct-11	915	02-nov-11	915	02-nov-11	915
VALLE DE GUADALUPE	05-sep-11	252	05-oct-11	252	02-nov-11	252	02-nov-11	252
VILLA OBREGON (CAÑADAS)	05-sep-11	131	05-oct-11	131	02-nov-11	131	02-nov-11	131
YAHUALICA	05-sep-11	422	05-oct-11	422	02-nov-11	422	02-nov-11	422
TOTAL REGION 04		8,380		8,380		8,380		8,380
ATOTONILCO EL ALTO	06-sep-11	796	06-oct-11	796	03-nov-11	796	03-nov-11	796
AYOTLAN	06-sep-11	684	06-oct-11	684	03-nov-11	684	03-nov-11	684
CHAPALA	06-sep-11	728	06-oct-11	728	03-nov-11	728	03-nov-11	728
DEGOLLADO	06-sep-11	592	06-oct-11	592	03-nov-11	592	03-nov-11	592
JAMAY	06-sep-11	558	06-oct-11	558	03-nov-11	558	03-nov-11	558
JOCOTEPEC	06-sep-11	660	06-oct-11	660	03-nov-11	660	03-nov-11	660
LA BARCA	06-sep-11	700	06-oct-11	700	03-nov-11	700	03-nov-11	700
OCOTLAN	06-sep-11	864	06-oct-11	864	03-nov-11	864	03-nov-11	864
PONCITLAN	06-sep-11	787	06-oct-11	787	03-nov-11	787	03-nov-11	787
TIZAPAN EL ALTO	06-sep-11	524	06-oct-11	524	03-nov-11	524	03-nov-11	524
TOTOTLAN	06-sep-11	592	06-oct-11	592	03-nov-11	592	03-nov-11	592
TUXCUECA	06-sep-11	371	06-oct-11	371	03-nov-11	371	03-nov-11	371
ZAPOTLAN DEL REY	06-sep-11	524	06-oct-11	524	03-nov-11	524	03-nov-11	524
TOTAL REGION 05		4,134		4,134		4,134		4,134
CONCEPCION DE BUENOS AIRES	07-sep-11	371	07-oct-11	371	04-nov-11	371	04-nov-11	371
JILOTLAN DE LOS DOLORES	07-sep-11	506	07-oct-11	506	04-nov-11	506	04-nov-11	506
STA. MARIA DEL ORO	07-sep-11	264	07-oct-11	264	04-nov-11	264	04-nov-11	264
MANZANILLA DE LA PAZ	07-sep-11	238	07-oct-11	238	04-nov-11	238	04-nov-11	238
MAZAMITLA	07-sep-11	432	07-oct-11	432	04-nov-11	432	04-nov-11	432
PIHUAMO	07-sep-11	425	07-oct-11	425	04-nov-11	425	04-nov-11	425
QUITUPAN	07-sep-11	456	07-oct-11	456	04-nov-11	456	04-nov-11	456
TAMAZULA DE GORDIANO	07-sep-11	700	07-oct-11	700	04-nov-11	700	04-nov-11	700
TECALITLAN	07-sep-11	452	07-oct-11	452	04-nov-11	452	04-nov-11	452
VALLE DE JUAREZ	07-sep-11	290	07-oct-11	290	04-nov-11	290	04-nov-11	290
TOTAL REGION 06		6,805		6,805		6,805		6,805
AMACUECA	08-sep-11	241	10-oct-11	241	07-nov-11	241	07-nov-11	241
ATEMAJAC DE BRIZUELA	08-sep-11	303	10-oct-11	303	07-nov-11	303	07-nov-11	303
ATOYAC	08-sep-11	371	10-oct-11	371	07-nov-11	371	07-nov-11	371
GOMEZ FARIAS	08-sep-11	456	10-oct-11	456	07-nov-11	456	07-nov-11	456
SAN GABRIEL	08-sep-11	456	10-oct-11	456	07-nov-11	456	07-nov-11	456
SAYULA	08-sep-11	558	10-oct-11	558	07-nov-11	558	07-nov-11	558
TAPALPA	08-sep-11	282	10-oct-11	282	07-nov-11	282	07-nov-11	282
TECHALUTA	08-sep-11	212	10-oct-11	212	07-nov-11	212	07-nov-11	212
TEOCUITATLAN DE CORONA	08-sep-11	456	10-oct-11	456	07-nov-11	456	07-nov-11	456
TOLIMAN	08-sep-11	441	10-oct-11	441	07-nov-11	441	07-nov-11	441
TONILA	08-sep-11	371	10-oct-11	371	07-nov-11	371	07-nov-11	371
TUXPAN	08-sep-11	460	10-oct-11	460	07-nov-11	460	07-nov-11	460
ZACOALCO DE TORRES	08-sep-11	511	10-oct-11	511	07-nov-11	511	07-nov-11	511
ZAPOTITIC	08-sep-11	592	10-oct-11	592	07-nov-11	592	07-nov-11	592
ZAPOTITLAN DE VADILLO	08-sep-11	231	10-oct-11	231	07-nov-11	231	07-nov-11	231
ZAPOTLAN EL GRANDE	08-sep-11	864	10-oct-11	864	07-nov-11	864	07-nov-11	864
TOTAL REGION 07		2,729		2,729		2,729		2,729
ATENGO	09-sep-11	119	11-oct-11	119	08-nov-11	119	08-nov-11	119
CHIQUILISTLAN	09-sep-11	343	11-oct-11	343	08-nov-11	343	08-nov-11	343
EJUTLA	09-sep-11	108	11-oct-11	108	08-nov-11	108	08-nov-11	108
EL GRULLO	09-sep-11	110	11-oct-11	110	08-nov-11	110	08-nov-11	110
EL LIMON	09-sep-11	350	11-oct-11	350	08-nov-11	350	08-nov-11	350
JUCHITLAN	09-sep-11	371	11-oct-11	371	08-nov-11	371	08-nov-11	371
TECOLOTLAN	09-sep-11	320	11-oct-11	320	08-nov-11	320	08-nov-11	320
TENAMAXTLAN	09-sep-11	282	11-oct-11	282	08-nov-11	282	08-nov-11	282
TONAYA	09-sep-11	267	11-oct-11	267	08-nov-11	267	08-nov-11	267



ANEXO 10E Calendario de Entregas

260,560 LITROS DE LECHE ULTRAPASTEURIZADA SEMIDESCREMADA

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 17

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE DEL 2011

MUNICIPIOS	LECHE		LECHE		LECHE		LECHE	
	SEPTIEMBRE	PAAD	OCTUBRE	PAAD	NOVIEMBRE	PAAD	DICIEMBRE	PAAD
TUXCACUESCO	09-sep-11	235	11-oct-11	235	08-nov-11	235	08-nov-11	235
UNION DE TULA	09-sep-11	224	11-oct-11	224	08-nov-11	224	08-nov-11	224
TOTAL REGION 08		3,460		3,460		3,460		3,460
AUTLAN DE NAVARRO	12-sep-11	796	12-oct-11	796	09-nov-11	796	09-nov-11	796
CASIMIRO CASTILLO	12-sep-11	592	12-oct-11	592	09-nov-11	592	09-nov-11	592
CIHUATLAN	12-sep-11	660	12-oct-11	660	09-nov-11	660	09-nov-11	660
CUAUTITLAN	12-sep-11	524	12-oct-11	524	09-nov-11	524	09-nov-11	524
LA HUERTA	12-sep-11	362	12-oct-11	362	09-nov-11	362	09-nov-11	362
VILLA PURIFICACION	12-sep-11	526	12-oct-11	526	09-nov-11	526	09-nov-11	526
TOTAL REGION 09		2,124		2,124		2,124		2,124
CABO CORRIENTES	12-sep-11	364	12-oct-11	364	09-nov-11	364	09-nov-11	364
PUERTO VALLARTA	12-sep-11	1,100	12-oct-11	1,100	09-nov-11	1,100	09-nov-11	1,100
TOMATLAN	12-sep-11	660	12-oct-11	660	09-nov-11	660	09-nov-11	660
TOTAL REGION 10		1,650		1,650		1,650		1,650
ATENQUILLO	13-sep-11	119	13-oct-11	119	10-nov-11	119	10-nov-11	119
AYUTLA	13-sep-11	456	13-oct-11	456	10-nov-11	456	10-nov-11	456
CUAUTLA	13-sep-11	215	13-oct-11	215	10-nov-11	215	10-nov-11	215
GUACHINANGO	13-sep-11	75	13-oct-11	75	10-nov-11	75	10-nov-11	75
MASCOTA	13-sep-11	175	13-oct-11	175	10-nov-11	175	10-nov-11	175
MIXTLAN	13-sep-11	97	13-oct-11	97	10-nov-11	97	10-nov-11	97
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	13-sep-11	57	13-oct-11	57	10-nov-11	57	10-nov-11	57
TALPA DE ALLENDE	13-sep-11	456	13-oct-11	456	10-nov-11	456	10-nov-11	456
TOTAL REGION 11		7,064		7,064		7,064		7,064
AHUALULCO DE MERCADO	14-sep-11	513	14-oct-11	513	11-nov-11	513	11-nov-11	513
AMATITAN	14-sep-11	456	14-oct-11	456	11-nov-11	456	11-nov-11	456
AMECA	14-sep-11	728	14-oct-11	728	11-nov-11	728	11-nov-11	728
ANTONIO ESCOBEDO	14-sep-11	371	14-oct-11	371	11-nov-11	371	11-nov-11	371
ARENAL	14-sep-11	456	14-oct-11	456	11-nov-11	456	11-nov-11	456
COCULA	14-sep-11	592	14-oct-11	592	11-nov-11	592	11-nov-11	592
ETZATLAN	14-sep-11	524	14-oct-11	524	11-nov-11	524	11-nov-11	524
HOSTOTIPAQUILLO	14-sep-11	388	14-oct-11	388	11-nov-11	388	11-nov-11	388
MAGDALENA	14-sep-11	524	14-oct-11	524	11-nov-11	524	11-nov-11	524
SAN MARCOS	14-sep-11	238	14-oct-11	238	11-nov-11	238	11-nov-11	238
SAN MARTIN HIDALGO	14-sep-11	643	14-oct-11	643	11-nov-11	643	11-nov-11	643
TALA	14-sep-11	796	14-oct-11	796	11-nov-11	796	11-nov-11	796
TEQUILA	14-sep-11	464	14-oct-11	464	11-nov-11	464	11-nov-11	464
TEUCHITLAN	14-sep-11	371	14-oct-11	371	11-nov-11	371	11-nov-11	371
TOTAL REGION 12		5,897		5,897		5,897		5,897
ACATLAN DE JUAREZ	15-sep-11	592	17-oct-11	592	14-nov-11	592	14-nov-11	592
CUQUIO	15-sep-11	422	17-oct-11	422	14-nov-11	422	14-nov-11	422
EL SALTO	15-sep-11	893	17-oct-11	893	14-nov-11	893	14-nov-11	893
IXTLAHUACAN DE LOS M.	15-sep-11	592	17-oct-11	592	14-nov-11	592	14-nov-11	592
IXTLAHUACAN DEL R.	15-sep-11	524	17-oct-11	524	14-nov-11	524	14-nov-11	524
JUANACATLAN	15-sep-11	456	17-oct-11	456	14-nov-11	456	14-nov-11	456
SAN CRISTOBAL DE LA B.	15-sep-11	219	17-oct-11	219	14-nov-11	219	14-nov-11	219
TLAJOMULCO	15-sep-11	947	17-oct-11	947	14-nov-11	947	14-nov-11	947
VILLA CORONA	15-sep-11	456	17-oct-11	456	14-nov-11	456	14-nov-11	456
ZAPOTLANEJO	15-sep-11	796	17-oct-11	796	14-nov-11	796	14-nov-11	796
TOTAL REGION 12.1		8,835		8,835		8,835		8,835
GUADALAJARA	01-sep-11	2,497	03-oct-11	2,497	01-nov-11	2,497	01-nov-11	2,497
TLAQUEPAQUE	02-sep-11	1,722	04-oct-11	1,722	02-nov-11	1,722	02-nov-11	1,722
TONALA	15-sep-11	1,601	17-oct-11	1,601	14-nov-11	1,601	14-nov-11	1,601
ZAPOPAN	01-sep-11	3,015	03-oct-11	3,015	01-nov-11	3,015	01-nov-11	3,015
TOTAL PARCIAL		64,492		64,492		64,492		64,492

LITROS DE LECHE DESPENSAS DEL PROGRAMA AYUDA ALIMENTARIA DIRECTA (PAAD) CALENDARIO DE ENTREGAS ZONA INDIGENA PARA LOS MESES DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE DEL 2011

MUNICIPIOS	LECHE		LECHE		LECHE		LECHE	
	SEPTIEMBRE	PAAD	OCTUBRE	PAAD	NOVIEMBRE	PAAD	DICIEMBRE	PAAD
NUEVA COLONIA	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	20	DEL 01 AL 07 DE OCT.	20	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	20	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	20
PUERLO NUEVO	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	40	DEL 01 AL 07 DE OCT.	40	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	40	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	40
TAPIAS	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	60	DEL 01 AL 07 DE OCT.	60	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	60	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	60
TECOLOYE	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	50	DEL 01 AL 07 DE OCT.	50	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	50	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	50
SAN ANDRES COHAMIATA	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	40	DEL 01 AL 07 DE OCT.	40	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	40	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	40
OCOTA DE LA SIERRA	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	20	DEL 01 AL 07 DE OCT.	20	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	20	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	20
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	20	DEL 01 AL 07 DE OCT.	20	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	20	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	20
TOTAL PARCIAL		250		250		250		250
MUNICIPIOS	FECHA	DESPENSAS	FECHA	DESPENSAS	FECHA	DESPENSAS	FECHA	DESPENSAS
BOLAÑOS	SEPTIEMBRE	PAAD	OCTUBRE	PAAD	NOVIEMBRE	PAAD	DICIEMBRE	PAAD
TUXPAN DE BOLAÑOS	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	398	DEL 01 AL 07 DE OCT.	398	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	398	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	398
TOTAL GENERAL		65,140		65,140		65,140		65,140

ANEXO 10F Calendario de Entregas

3'316.665 LITROS DE LECHE ULTRAPASTEURIZADA SEMIDESCREMADA

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 17

CALENDARIO DE ENTREGAS DE LECHE DE DESAYUNOS PARA LOS MESES DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE 2011

MUNICIPIOS	SEPTIEMBRE	LECHE LITROS	OCTUBRE	LECHE LITROS	NOVIEMBRE	LECHE LITROS	DICIEMBRE	LECHE LITROS
BOLAÑOS	01-sep-11	2,163	03-oct-11	2,135	31-oct-11	2,135	31-oct-11	1,080
CHIMALTITAN	01-sep-11	2,557	03-oct-11	2,490	31-oct-11	2,490	31-oct-11	1,245
COLOTLAN	01-sep-11	9,275	03-oct-11	9,275	31-oct-11	9,275	31-oct-11	4,650
HUEJUCAR	01-sep-11	4,238	03-oct-11	4,175	31-oct-11	4,175	31-oct-11	2,100
HUEJUQUILLA EL ALTO	01-sep-11	6,884	03-oct-11	6,730	31-oct-11	6,730	31-oct-11	3,365
MEZQUITIC	01-sep-11	3,778	03-oct-11	3,695	31-oct-11	3,695	31-oct-11	1,848
SAN MARTIN DE BOLAÑOS	01-sep-11	2,125	03-oct-11	2,125	31-oct-11	2,125	31-oct-11	1,075
SANTA MARIA DE LOS A.	01-sep-11	2,975	03-oct-11	2,975	31-oct-11	2,975	31-oct-11	1,500
TOTATICHE	01-sep-11	1,456	03-oct-11	1,420	31-oct-11	1,420	31-oct-11	710
VILLA GUERRERO	01-sep-11	4,422	03-oct-11	4,355	31-oct-11	4,355	31-oct-11	2,190
TOTAL REGION 1		39,873		39,375		39,375		19,763
ENCARNACION DE DIAZ	02-sep-11	4,425	04-oct-11	4,425	01-nov-11	4,425	01-nov-11	2,225
LAGOS DE MORENO	02-sep-11	7,788	04-oct-11	7,705	01-nov-11	7,705	01-nov-11	3,853
OJUELOS	02-sep-11	4,636	04-oct-11	4,490	01-nov-11	4,490	01-nov-11	2,258
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	02-sep-11	2,612	04-oct-11	2,575	01-nov-11	2,575	01-nov-11	1,288
SAN JUAN DE LOS LAGOS	02-sep-11	7,671	04-oct-11	7,570	01-nov-11	7,570	01-nov-11	3,785
TEOCALTICHE	02-sep-11	8,771	04-oct-11	8,640	01-nov-11	8,640	01-nov-11	4,333
UNION DE SAN ANTONIO	02-sep-11	8,617	04-oct-11	8,425	01-nov-11	8,425	01-nov-11	4,213
VILLA HIDALGO	02-sep-11	1,977	04-oct-11	1,910	01-nov-11	1,910	01-nov-11	968
TOTAL REGION 2		46,497		45,740		45,740		22,923
ACATIC	05-sep-11	6,107	05-oct-11	5,990	02-nov-11	5,990	02-nov-11	2,995
ARANDAS	05-sep-11	9,152	05-oct-11	9,035	02-nov-11	9,035	02-nov-11	4,518
JALOSTITLAN	05-sep-11	5,802	05-oct-11	5,680	02-nov-11	5,680	02-nov-11	2,840
JESUS MARIA	05-sep-11	8,435	05-oct-11	8,340	02-nov-11	8,340	02-nov-11	4,170
MEXTICACAN	05-sep-11	3,243	05-oct-11	3,185	02-nov-11	3,185	02-nov-11	1,605
SAN IGNACIO CERRO GORDO	05-sep-11	3,424	05-oct-11	3,315	02-nov-11	3,315	02-nov-11	1,658
SAN JULIAN	05-sep-11	7,174	05-oct-11	7,125	02-nov-11	7,125	02-nov-11	3,563
SAN MIGUEL EL ALTO	05-sep-11	6,960	05-oct-11	6,900	02-nov-11	6,900	02-nov-11	3,450
TEPATITLAN DE MORELOS	05-sep-11	10,977	05-oct-11	10,740	02-nov-11	10,740	02-nov-11	5,370
VALLE DE GUADALUPE	05-sep-11	1,689	05-oct-11	1,670	02-nov-11	1,670	02-nov-11	835
VILLA OBREGON (CAÑADAS)	05-sep-11	1,855	05-oct-11	1,770	02-nov-11	1,770	02-nov-11	898
YAHUALICA	05-sep-11	4,307	05-oct-11	4,210	02-nov-11	4,210	02-nov-11	2,118
TOTAL REGION 3		69,125		67,960		67,960		34,020
ATOTONILCO EL ALTO	06-sep-11	9,725	06-oct-11	9,725	03-nov-11	9,725	03-nov-11	4,875
AYOTLAN	06-sep-11	6,754	06-oct-11	6,575	03-nov-11	6,575	03-nov-11	3,288
CHAPALA	06-sep-11	11,168	06-oct-11	10,930	03-nov-11	10,930	03-nov-11	5,478
DEGOLLADO	06-sep-11	7,175	06-oct-11	7,175	03-nov-11	7,175	03-nov-11	3,600
JAMAY	06-sep-11	4,006	06-oct-11	3,880	03-nov-11	3,880	03-nov-11	1,953
JOCOTEPEC	06-sep-11	7,199	06-oct-11	7,070	03-nov-11	7,070	03-nov-11	3,535
LA BARCA	06-sep-11	11,231	06-oct-11	10,905	03-nov-11	10,905	03-nov-11	5,453
OCOTLAN	06-sep-11	17,400	06-oct-11	17,400	03-nov-11	17,400	03-nov-11	8,700
PONCITLAN	06-sep-11	11,002	06-oct-11	10,875	03-nov-11	10,875	03-nov-11	5,438
TIZAPAN EL ALTO	06-sep-11	14,520	06-oct-11	14,450	03-nov-11	14,450	03-nov-11	7,225
TOTOTLAN	06-sep-11	6,475	06-oct-11	6,475	03-nov-11	6,475	03-nov-11	3,250
TUXCUECA	06-sep-11	3,197	06-oct-11	3,140	03-nov-11	3,140	03-nov-11	1,570
ZAPOTLAN DEL REY	06-sep-11	5,767	06-oct-11	5,625	03-nov-11	5,625	03-nov-11	2,813
TOTAL REGION 4		115,619		114,225		114,225		57,178
CONCEPCION DE BUENOS AIRES	07-sep-11	2,732	07-oct-11	2,725	04-nov-11	2,725	04-nov-11	1,363
JILOTLAN DE LOS DOLORES	07-sep-11	6,256	07-oct-11	6,145	04-nov-11	6,145	04-nov-11	3,085
STA. MARIA DEL ORO	07-sep-11	1,566	07-oct-11	1,530	04-nov-11	1,530	04-nov-11	778
MANZANILLA DE LA PAZ	07-sep-11	1,379	07-oct-11	1,340	04-nov-11	1,340	04-nov-11	683
MAMAMITLA	07-sep-11	3,303	07-oct-11	3,275	04-nov-11	3,275	04-nov-11	1,650
PIHUAMO	07-sep-11	6,054	07-oct-11	5,990	04-nov-11	5,990	04-nov-11	3,008
QUITUPAN	07-sep-11	5,547	07-oct-11	5,325	04-nov-11	5,325	04-nov-11	2,663
TAMAZULA DE GORDIANO	07-sep-11	14,724	07-oct-11	14,455	04-nov-11	14,455	04-nov-11	7,240
TECALITLAN	07-sep-11	8,150	07-oct-11	8,150	04-nov-11	8,150	04-nov-11	4,075
VALLE DE JUAREZ	07-sep-11	2,350	07-oct-11	2,350	04-nov-11	2,350	04-nov-11	1,175
TOTAL REGION 5		52,061		51,285		51,285		25,720
AMACUECA	08-sep-11	2,437	10-oct-11	2,410	07-nov-11	2,410	07-nov-11	1,218
ATEMAJAC DE BRIZUELA	08-sep-11	3,682	10-oct-11	3,655	07-nov-11	3,655	07-nov-11	1,840
ATOYAC	08-sep-11	3,582	10-oct-11	3,550	07-nov-11	3,550	07-nov-11	1,788
GOMEZ FARIAS	08-sep-11	5,283	10-oct-11	5,245	07-nov-11	5,245	07-nov-11	2,623
SAN GABRIEL	08-sep-11	7,759	10-oct-11	7,620	07-nov-11	7,620	07-nov-11	3,810
SAYULA	08-sep-11	9,783	10-oct-11	9,700	07-nov-11	9,700	07-nov-11	4,850
TAPALPA	08-sep-11	6,225	10-oct-11	6,225	07-nov-11	6,225	07-nov-11	3,125
TECHALUTA	08-sep-11	2,035	10-oct-11	1,975	07-nov-11	1,975	07-nov-11	1,000
TEOCUITLAN DE CORONA	08-sep-11	5,098	10-oct-11	5,070	07-nov-11	5,070	07-nov-11	2,548
TOLIMAN	08-sep-11	6,250	10-oct-11	6,250	07-nov-11	6,250	07-nov-11	3,125
TONILA	08-sep-11	3,954	10-oct-11	3,905	07-nov-11	3,905	07-nov-11	1,965
TUXPAN	08-sep-11	7,003	10-oct-11	6,880	07-nov-11	6,880	07-nov-11	3,453
ZACOALCO DE TORRES	08-sep-11	5,611	10-oct-11	5,560	07-nov-11	5,560	07-nov-11	2,780
ZAPOTITLIC	08-sep-11	14,400	10-oct-11	14,400	07-nov-11	14,400	07-nov-11	7,200
ZAPOTITLAN DE VADILLO	08-sep-11	5,340	10-oct-11	5,300	07-nov-11	5,300	07-nov-11	2,650
ZAPOTLAN EL GRANDE	08-sep-11	8,675	10-oct-11	8,425	07-nov-11	8,425	07-nov-11	4,225

ANEXO 10F Calendario de Entregas

3'316,665 LITROS DE LECHE ULTRAPASTEURIZADA SEMIDESCREMADA

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 17

CALENDARIO DE ENTREGAS DE LECHE DE DESAYUNOS PARA LOS MESES DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE 2011

MUNICIPIOS	SEPTIEMBRE	LECHE LITROS	OCTUBRE	LECHE LITROS	NOVIEMBRE	LECHE LITROS	DICIEMBRE	LECHE LITROS
TOTAL REGION 6		97,117		96,170		96,170		48,200
ATENGO	09-sep-11	2,702	11-oct-11	2,675	08-nov-11	2,675	08-nov-11	1,338
CHIQUILISTLAN	09-sep-11	3,336	11-oct-11	3,270	08-nov-11	3,270	08-nov-11	1,635
EJUTLA	09-sep-11	1,100	11-oct-11	1,100	08-nov-11	1,100	08-nov-11	550
EL GRULLO	09-sep-11	7,023	11-oct-11	6,900	08-nov-11	6,900	08-nov-11	3,450
EL LIMON	09-sep-11	2,500	11-oct-11	2,500	08-nov-11	2,500	08-nov-11	1,250
JUCHITLAN	09-sep-11	3,870	11-oct-11	3,860	08-nov-11	3,860	08-nov-11	1,943
TECOLOTLAN	09-sep-11	8,653	11-oct-11	8,535	08-nov-11	8,535	08-nov-11	4,280
TENAMAXTLAN	09-sep-11	3,154	11-oct-11	3,100	08-nov-11	3,100	08-nov-11	1,563
TONAYA	09-sep-11	3,193	11-oct-11	3,180	08-nov-11	3,180	08-nov-11	1,603
TUXCACUESCO	09-sep-11	1,640	11-oct-11	1,625	08-nov-11	1,625	08-nov-11	825
UNION DE TULA	09-sep-11	5,983	11-oct-11	5,885	08-nov-11	5,885	08-nov-11	2,955
TOTAL REGION 7		43,154		42,630		42,630		21,392
AUTLAN DE NAVARRO	12-sep-11	14,847	12-oct-11	14,610	09-nov-11	14,610	09-nov-11	7,318
CASIMIRO CASTILLO	12-sep-11	11,957	12-oct-11	11,840	09-nov-11	11,840	09-nov-11	5,920
CIHUATLAN	12-sep-11	11,576	12-oct-11	11,415	09-nov-11	11,415	09-nov-11	5,708
CUAUTITLAN	12-sep-11	12,550	12-oct-11	12,550	09-nov-11	12,550	09-nov-11	6,275
LA HUERTA	12-sep-11	10,135	12-oct-11	10,010	09-nov-11	10,010	09-nov-11	5,018
VILLA PURIFICACION	12-sep-11	7,591	12-oct-11	7,535	09-nov-11	7,535	09-nov-11	3,780
TOTAL REGION 8		68,656		67,960		67,960		34,019
CABO CORRIENTES	12-sep-11	3,775	12-oct-11	3,775	09-nov-11	3,775	09-nov-11	1,900
PUERTO VALLARTA	12-sep-11	14,530	12-oct-11	13,995	09-nov-11	13,995	09-nov-11	6,998
TOMATLAN	12-sep-11	22,571	12-oct-11	22,285	09-nov-11	22,285	09-nov-11	11,155
TOTAL REGION 9		40,876		40,055		40,055		20,053
ATENGUILLO	13-sep-11	1,910	13-oct-11	1,870	10-nov-11	1,870	10-nov-11	948
AYUTLA	13-sep-11	6,750	13-oct-11	6,750	10-nov-11	6,750	10-nov-11	3,375
CUAUTLA	13-sep-11	1,750	13-oct-11	1,750	10-nov-11	1,750	10-nov-11	875
GUACHINANGO	13-sep-11	2,225	13-oct-11	2,225	10-nov-11	2,225	10-nov-11	1,125
MASCOTA	13-sep-11	3,997	13-oct-11	3,960	10-nov-11	3,960	10-nov-11	1,993
MIXTLAN	13-sep-11	2,400	13-oct-11	2,400	10-nov-11	2,400	10-nov-11	1,200
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	13-sep-11	2,350	13-oct-11	2,350	10-nov-11	2,350	10-nov-11	1,175
TALPA DE ALLENDE	13-sep-11	6,089	13-oct-11	5,920	10-nov-11	5,920	10-nov-11	2,960
TOTAL REGION 10		27,471		27,225		27,225		13,651
AHUALULCO DE MERCADO	14-sep-11	5,533	14-oct-11	5,500	11-nov-11	5,500	11-nov-11	2,750
AMATITAN	14-sep-11	4,625	14-oct-11	4,625	11-nov-11	4,625	11-nov-11	2,325
AMECA	14-sep-11	17,988	14-oct-11	17,485	11-nov-11	17,485	11-nov-11	8,755
SAN JUANITO DE ESCOBEDO	14-sep-11	3,261	14-oct-11	3,210	11-nov-11	3,210	11-nov-11	1,605
ARENAL	14-sep-11	2,937	14-oct-11	2,885	11-nov-11	2,885	11-nov-11	1,443
COCULA	14-sep-11	11,550	14-oct-11	11,550	11-nov-11	11,550	11-nov-11	5,775
ETZATLAN	14-sep-11	7,114	14-oct-11	7,020	11-nov-11	7,020	11-nov-11	3,510
HOTOTIPAQUILLO	14-sep-11	3,600	14-oct-11	3,600	11-nov-11	3,600	11-nov-11	1,800
MAGDALENA	14-sep-11	7,219	14-oct-11	7,195	11-nov-11	7,195	11-nov-11	3,610
SAN MARCOS	14-sep-11	2,550	14-oct-11	2,550	11-nov-11	2,550	11-nov-11	1,275
SAN MARTIN HIDALGO	14-sep-11	11,366	14-oct-11	11,290	11-nov-11	11,290	11-nov-11	5,658
TALA	14-sep-11	10,400	14-oct-11	10,400	11-nov-11	10,400	11-nov-11	5,200
TEQUILA	14-sep-11	11,425	14-oct-11	11,200	11-nov-11	11,200	11-nov-11	5,600
TEUCHITLAN	14-sep-11	4,550	14-oct-11	4,550	11-nov-11	4,550	11-nov-11	2,275
TOTAL REGION 11		104,118		103,060		103,060		51,581
ACATLAN DE JUAREZ	15-sep-11	7,899	17-oct-11	7,670	14-nov-11	7,670	14-nov-11	3,835
CUQUIO	15-sep-11	5,687	17-oct-11	5,540	14-nov-11	5,540	14-nov-11	2,770
EL SALTO	15-sep-11	21,886	17-oct-11	21,005	14-nov-11	21,005	14-nov-11	10,503
IXTLAHUACAN DE LOS M.	15-sep-11	10,045	17-oct-11	10,025	14-nov-11	10,025	14-nov-11	5,025
IXTLAHUACAN DEL R.	15-sep-11	5,902	17-oct-11	5,780	14-nov-11	5,780	14-nov-11	2,890
JUANACATLAN	15-sep-11	6,456	17-oct-11	6,165	14-nov-11	6,165	14-nov-11	3,083
SAN CRISTOBAL DE LA B.	15-sep-11	1,940	17-oct-11	1,925	14-nov-11	1,925	14-nov-11	975
TLAJOMULCO	15-sep-11	11,512	17-oct-11	11,380	14-nov-11	11,380	14-nov-11	5,690
VILLA CORONA	15-sep-11	5,875	17-oct-11	5,875	14-nov-11	5,875	14-nov-11	2,950
ZAPOTLANEJO	15-sep-11	5,913	17-oct-11	5,800	14-nov-11	5,800	14-nov-11	2,900
TOTAL REGIO 12		83,115		81,165		81,165		40,621
GUADALAJARA	01-sep-11	38,375	03-oct-11	37,500	01-nov-11	37,500	01-nov-11	18,750
TLAQUEPAQUE	02-sep-11	50,055	04-oct-11	48,185	02-nov-11	48,185	02-nov-11	24,093
TONALA	15-sep-11	28,264	17-oct-11	27,280	14-nov-11	27,280	14-nov-11	13,640
ZAPOPAN	01-sep-11	54,880	03-oct-11	52,865	01-nov-11	52,865	01-nov-11	26,445
TOTAL REGIO 12.1		171,574		165,830		165,830		82,928
TOTAL GENERAL		959,256		942,680		942,680		472,049



ANEXO 10G Calendario de Entregas

73,200 LITROS DE LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 16

CALENDARIO DE ENTREGAS DE LECHE DE DESAYUNOS PARA LOS MESES DE SEPTIEMBRE A DICIEMBRE 2011

MUNICIPIOS MEZQUITIC	FECHA SEPTIEMBRE	LECHE LITROS	FECHA OCTUBRE	LECHE LITROS	FECHA NOVIEMBRE	LECHE LITROS	FECHA DICIEMBRE	LECHE LITROS
OCOTA DE LA SIERRA	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	1,600	DEL 03 AL 07	1,600	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	1,600	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	800
NUEVA COLONIA	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	200	DEL 03 AL 07	200	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	200	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	100
PUEBLO NUEVO	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	1,000	DEL 03 AL 07	1,000	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	1,000	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	500
TAPIAS	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	2,225	DEL 03 AL 07	2,225	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	2,225	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	1,125
TECOLOTE	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	2,575	DEL 03 AL 07	2,575	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	2,575	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	1,300
SAN ANDRES COHAMIATA	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	4,875	DEL 03 AL 07	4,875	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	4,875	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	2,450
SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	3,125	DEL 03 AL 07	3,125	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	3,125	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	1,575
MUNICIPIOS BOLAÑOS	FECHA SEPTIEMBRE	LECHE LITROS	FECHA OCTUBRE	LECHE LITROS	FECHA NOVIEMBRE	LECHE LITROS	FECHA DICIEMBRE	LECHE LITROS
TUXPAN DE BOLAÑOS	DEL 01 AL 07 DE SEPT.	5300	DEL 03 AL 07	5300	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	5300	DEL 31 DE OCT. AL 04 DE NOV	2,650
TOTAL		20,900		20,900		20,900		10,500

M

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Large handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES				
PARTIDA	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	ARROZ BLANCO MEXICANO	1 KILO	484,782	ANEXO 1A
2	SOYA TEXTURIZADA	PAQUETE DE 330 GRAMOS	484,782	ANEXO 1B
3	HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES	1 KILO	85,683	ANEXO 1C
4	PASTA PARA SOPA	PAQUETE DE 200 GRAMOS	1,638,123	ANEXO 1D
5	HARINA DE MAIZ	1 KILO	648,398	ANEXO 1E
6	ATUN	170 GRAMOS	177,222	ANEXO 1F
7	SARDINA	425 GRAMOS	396,171	ANEXO 1G
8	AVENA	PAQUETE DE 500 GRAMOS	574,315	ANEXO 1H
9	LENTEJA CHICA	500 GRAMOS	421,310	ANEXO 1I
10	ACEITE DE CANOLA	500 ML.	85,683	ANEXO 1J
11	ACEITE DE CANOLA	1 LITRO	2,928	ANEXO 1K
12	GALLETA INTEGRAL	30 GRAMOS	4,698,360	ANEXO 1L
13	AZÚCAR ESTÁNDAR	1 KILO	2,928	ANEXO 1M
14	HARINA DE TRIGO	1 KILO	5,856	ANEXO 1N
15	GALLETA DE ANIMALITOS	1 KILO	2,928	ANEXO 1Ñ
16	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	1 LITRO	73,200	ANEXO 1O
17	LECHE ULTRAPASTEURIZADA SEMIDESCREMADA	1 LITRO	4,247,729	ANEXO 1P
18	GALLETA INTEGRAL SABOR NUEZ	PAQUETE DE 510 GRAMOS	307,560	ANEXO 1Q
19	CEREAL DE TRIGO INFLADO	PAQUETE DE 250 GRAMOS	307,560	ANEXO 1R
20	BEBIDA DE SOYA	PAQUETE CON 240 GRAMOS	307,560	ANEXO 1S

[Handwritten signatures and marks on the left margin]

[Handwritten signatures and marks on the right margin]

[Handwritten mark at the bottom center]



ANEXO 1A

NOMBRE DEL PRODUCTO ARROZ BLANCO MEXICANO

Arroz blanco mexicano, nacional, última cosecha. Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1 2010. la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación.

ESPECIFICACIONES:

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto.
Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto.
Olor: Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño.
Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.
Grano entero: 92% Mínimo.
Grano quebrado: 8% Máximo.
Total de granos de arroz pulido: 100%
Grano dañado por microorganismos, manchados e insectos: 2% Máximo.

Grano defectuoso por:

Palay 0.1% Máximo.
Mal pulido 2% Máximo.
Cutícula roja 1% Máximo.
Estrellados 5% Máximo.
Yesoso: 4% Máximo.
Longitud del grano entero 5.6 mm Mínimo.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/Kg. Máximo.
Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS

Hasta 0.5% en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbania.

6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

7.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NMX-FF-035-SCFI-2005 .
CODEX STAN 198-1995.
NOM-251-SSA1-2009
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.5 arroz pulido nacional)

NOMBRE DEL PRODUCTO

Soya Texturizada

Soya texturizada natural, empacada en bolsas de polipropileno calibre 35 micras. En presentación de 330 g. empaque colectivo en bolsa de plástico transparente con 25 paquetes.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1- 2010 la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación.

ESPECIFICACIONES :

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Café claro característico de la soya texturizada.

Aspecto: Trozos irregulares de 1 a 3 cm secos y porosos.

Textura hidratada (Apariencia): Suelto sin aplastamiento, manteniendo la estructura fibrosa al incorporarse con otro alimento.

Olor: Neutro, sin olores extraños.

Sabor: Característico, neutro, sin sabores extraños como amargos o exceso de cocción.

2.-CARACTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS

Humedad: 9% Máximo.

Proteína : 46.5% Mínimo.

Cenizas: 7% Máximo.

Extracto etéreo: 2% Máximo.

Densidad: 0.18g/ cm³ Mínimo.

Absorción: 2 veces su peso como mínimo.

Tiempo de hidratación: Máximo 10 minutos.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

Hongos y Levaduras<100 UFC/ g Máximo.

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No debe contener fragmentos de insecto, pelos, excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

6.- ADITIVOS

Regularoes de acidez, agentes espumantes, preparación de enzimas, agentes solidificantes, disolventes para extracción, agentes antiestáticos, agentes para el tratamiento de harinas, agentes para el control de viscosidad.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM-251-SSA1-2009.

CODEX STAN 175-1989

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.47 soya texturizada)



ANEXO 1C

NOMBRE DEL PRODUCTO

Harina De Trigo Integral Para Hot Cakes

Harina de trigo integral preparada para hot cakes adicionada con hierro y ácido fólico, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales. en presentación de 1 kg. el empaque colectivo es en cajas de cartón corrugado con 10 paquetes.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación.

ESPECIFICACIONES :

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Blanco o ligeramente amarillo, característico.

Apariencia: Polvo fino, uniforme.

Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño.

Sabor: Farináceo característico del producto, sin sabores extraños o desagradables.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12% Máximo.

Proteína: 7 % Mínimo.

Extracto etéreo: 1% Mínimo.

Ácido fólico: 2 mg/Kg. Mínimo.

Fibra dietética: 4% Mínimo.

Hierro (como ion ferroso): 35 mg/kg. Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 500,000 UFC/g Máximo

Coliformes Totales: <30 UFC/g.

S. Aureus: Negativo

Salmonella (en 25 g): Negativo

Hongos y Levaduras: 300 UFC/g Máximo.

Ácido fólico: 2 mg/kg. Mínimo.

Hierro (como ion ferroso): 35 mg/kg. Mínimo.

E. Coli: Negativo.

Aflatoxinas: 20 mg/kg. Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 gr. de producto.

6.- ADITIVOS

Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM-247-SSA1-2008

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.26 Harina de trigo y 2.27 Harina para hot-cakes)



ANEXO 1D

NOMBRE DEL PRODUCTO

Pasta Para Sopa (espaguetti, fideo n°0, letras, semilla de melón, macarrón)

Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la cual es sometida a cocción, extrucción y corte. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

Se deberá entregar la cantidad total de la compra de manera equitativa dividida en las 5 variedades de sopa, empaque colectivo en cajas de carton corrugado.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.

ESPECIFICACIONES :

1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES

Color: Característica del producto, amarillo.

Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.

Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.

Proteína: 11% Mínimo.

Cenizas: 1.2% Máximo.

Extracto Etéreo: 2.8% Mínimo.

Ácido fólico: 2 mg/ Kg Mínimo.

Hierro: 35 mg/ Kg Mínimo.

Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g.

Salmonella (en 25 g): Ausente.

Hongos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: 100 UFC/g Máximo.

E. Coli: Ausente.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 gr. de producto.

6.- ADITIVOS

Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa)

NOMBRE DEL PRODUCTO
Harina De Maíz Nixtamalizada

Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 kg. el empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente con 10 paquetes.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.

ESPECIFICACIONES :

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: debe ser blanco amarillento ó característico de la variedad del grano empleado.

Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla.

Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño ni signos de rancidez.

Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño ni signos de rancidez.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 11% Máximo.

Proteína : 8% Mínimo

Extracto Etéreo: 4% Mínimo.

Aflatoxinas 12 mg/Kg. máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 100 UFC/g. Máximo.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

Hongos y Levaduras: 1,000 UFC/ g.

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.

6.- ADITIVOS

Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM- 247-SS1-2008

NOM-251-SSA1-2009 .

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)

NOMBRE DEL PRODUCTO

Atún Aleta Amarilla en Agua

Atún aleta amarilla con un porcentaje de 70% trozo como mínimo, extracto o caldo vegetal, agua y sal yodatada. Enlatado en presentación de 170 g con una masa drenada de 120g. Este producto podrá ser nacional, empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 24 latas.

Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación.

ESPECIFICACIONES :

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Claro y homogéneo.

Textura: Longitudes de 1.2 cm o menor, que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de trozos y hojuela debe ser de 120 g mínimo de masa drenada.

Olor: Característico del producto.

Sabor: Característico del producto.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Masa drenada con malla 30: 120 g Mínimo.

Proteína: 18% Mínimo.

Carbohidratos: 0%

Grasa: < 1%

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: Negativo.

Mesofílicos Anaerobios: Negativo.

Termofílicos Aerobios: Negativo.

Termofílicos Anaerobios: Negativo.

4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Cadmio 0.5 mg/Kg Máximo.

Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo.

Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo.

Estaño: 100 mg/Kg Máximo.

Mercurio con metil mercurio(Solo si incumple en el parametro del mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo.

Histamina: 200 mg/Kg Máximo.

Toxina botulínica: Ausencia en la totalidad del envase

5.- MATERIA EXTRAÑA

El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto.

6.- ADITIVOS

Los que permite la Secretaría de Salud.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM-251-SSA1-2009,

NOM-084-SCFI-1994.

Información extraída de marcas comerciales.

Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.7 atún aleta amarilla en aceite.)

NOMBRE DEL PRODUCTO

Sardina En Salsa De Tomate

Sardina en salsa de tomate, con sal yodotada y especias. Enlatado en presentación de 425 gr de contenido neto y una masa drenada de 300 gr. Este producto podra ser nacional.y el empaque colectivo será en charolas de cartón con 24 latas.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI-/SSA1-2010 la tinta no debe contener plomo.

ESPECIFICACIONES :

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración.

Textura: Firme, característica del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda.

Olor: Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores extraños por contaminación o adulteración.

Sabor: Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación ó adulteración.

2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Masa drenada: 300 g. Mínimo.

pH: > 4.6

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: Negativo.

Mesofilicos Anaerobios: Negativo.

Termofilicos Aerobios: Negativo.

Termofilicos Anaerobios: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo.

Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo.

Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo.

Estaño 100 mg/Kg Máximo.

Mercurio con metil mercurio (Solo si incumple en el parametro del mercurio) : 0.5 mg/Kg Máximo

Histamina: 200 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

El producto no deberá contener fragmetos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto.

6.- ADITIVOS

Reguladores de pH: Ácido cítrico, ácido acético, ácido láctico.

Estabilizantes: Almidones modificados o no, agar, alginato, pectina (aminada o no aminada).

Gomas: Guar, algarrobo, tragacato, Xanthan, en una cantidad no mayor de 20 g/Kg. solos o combinados

La suma de uno o más estabilizantes o mezclas de los mismos no debe rebasar el límite permitido únicamente en el medio de cobertura.

Aplican los que señala la NOM-130-SSA1-1995 Punto 7.6

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiologicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM-251-SSA1-2009

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Especificaciones comerciales.



ANEXO 1H

NOMBRE DEL PRODUCTO

Avena en Hojuela de 500 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 500 gr. el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación.

ESPECIFICACIONES :

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Varía de crema a crema grisácea.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.

Sabor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro sabor extraño.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12% Máximo.

Proteína: 11.6% Mínimo.

Extracto Etéreo: 5% Mínimo.

Aflatoxinas : 20 mg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

Hongos y Levaduras: <300 UFC/ g.

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionene en la NOM-247-SSA1-2008. Apendice normativo A

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NMX-F-289-1977

NOM-251-SSA1-2009

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)



ANEXO 11

NOMBRE DEL PRODUCTO

Lenteja Chica

Lenteja nacional o de importación, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g.

Este producto podrá ser importado y/o nacional.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 la tinta no debe contener plomo.

ESPECIFICACIONES :

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico de la variedad del grano.
Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.
Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor: Característico del producto, sin presentar sabor extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.
Impurezas: (piedras, otros) 1.3% Máximo.
Total de grano dañado: 4% Máximo.

Variedades como:

Contrastes: 2% Máximo.
Afinos: 4% Máximo.
Total de grano defectuoso: 8% Máximo.
Tiempo de cocción: 25 Minutos Máximo.

3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/Kg. Máximo.
Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

5.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva

9.- REFERENCIAS APPLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM-251-SSA1-2009

NMX-FF-038-SSA1-2002

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional)



ANEXO 1J

NOMBRE DEL PRODUCTO ACEITE DE CANOLA DE 500 ML.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET, de 500 ml empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación.

ESPECIFICACIONES :

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Amarillo, característico del producto.

Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C).

Olor: Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios.

Sabor: Característico, ligero, peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Ácidos grasos libres (como ácido Oleico): 0.05% Máximo.

Índice de peróxido: 2.0% Meq/kg. Máximo.

Prueba fría a 273°K (0°C): 12 horas Mínimo.

Impurezas insolubles: 0.02% Máximo.

Ácidos grasos mono-insaturados: 52.1 Mínimo - 73.1 Máximo.

Ácidos grasos poli-insaturados: 22 Mínimo - 39.2 Máximo.

Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Hierro: 1.5 mg/Kg. Máximo.

Cobre: 0.1 mg/Kg. Máximo.

Plomo: 0.1 mg/Kg. Máximo.

Arsénico: 0.1 mg/Kg. Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.

5.- ADITIVOS (antioxidantes)

Tocoferoles: 0.03% Máximo.

Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo.

Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo.

Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo.

Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo.

Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales: 0.02% Máximo.

Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo.

6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

7.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NMX-F-475-SCFI-2005.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible)



ANEXO 1K

NOMBRE DEL PRODUCTO ACEITE DE CANOLA DE 1 LITRO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET, de 1 litro, empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 12 botellas de un litro. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación.

ESPECIFICACIONES:

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Amarillo, característico del producto.

Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C).

Olor: Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios.

Sabor: Característico, ligero, peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Ácidos grasos libres (como ácido Oleico): 0.05% Máximo.

Índice de peróxido: 2.0% Meq/kg. Máximo.

Prueba fría a 273°K (ó °C): 12 horas Mínimo.

Impurezas insolubles: 0.02% Máximo.

Ácidos grasos mono-insaturados: 52.1 Mínimo - 73.1 Máximo.

Ácidos grasos poli-insaturados: 22 Mínimo - 39.2 Máximo.

Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Hierro: 1.5 mg/Kg. Máximo.

Cobre: 0.1 mg/Kg. Máximo.

Plomo: 0.1 mg/Kg. Máximo.

Arsénico: 0.1 mg/Kg. Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.

5.- ADITIVOS (antioxidantes)

Tocoferoles: 0.03% Máximo.

Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo.

Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo.

Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo.

Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo.

Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales: 0.02% Máximo.

Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo.

6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

7.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NMX-F-475-SCFI-2005.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible)

NOMBRE DEL PRODUCTO

Galleta Integral 30 g.

Galleta que entre sus ingredientes puede contener, harina de trigo integral, aceite o grasa vegetal, salvado de trigo, azúcar, harina de soya, glucosa, fibra vegetal, salvado de trigo, inulina, sal yodada, lecitina de soya, bicarbonato, huevo, saborizantes y aditivos.

Podrá estar adicionada con vitaminas.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 gr. o 2 porciones de 15gr. Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

Las variedades de sabores de las galletas se declaran en el calendario de entregas.

Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación.

ESPECIFICACIONES :

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.

Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto.

Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva.

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.

2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.

Proteína: 8% Mínimo.

Extracto etéreo: 14% Mínimo.

Grasas trans: Ausente

Fibra dietética: 6% Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 300,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo

Hongos y Levaduras: 50 UFC/g Máximo.

E. Coli: Negativo

Aflatoxinas: 20 mg/kg. Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.

6.- ADITIVOS

Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM-247-SSA1-2008

NOM-251-SSA1-2009

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.22 Galleta con relleno o cobertura)



NOMBRE DEL PRODUCTO

Azúcar Estándar

Azúcar estándar envasada en bolsa de polietileno calibre 240, con un peso de 1 kg. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 paquetes.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI-/SSA1-2010 la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación y preparación del alimento.

ESPECIFICACIONES :

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Marfil, variando el tono de claro a oscuro.

Aspecto: Granulado uniforme.

Olor: Característico del producto, sin presentar olores extraños o desagradables.

Sabor: Dulce, sin presentar sabores extraños o desagradables.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 0.06% Máximo.

Cenizas (sulfatadas / conectividad): 0.25% Máximo

Polarización: 99.40% Mínimo.

Color: 600 Unidades ICUMSA

Dioxido de azufre: 20 ppm máximo

Azúcares Reductores Directos: 0.10% Máximo

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 200 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g ó <3 NMP/g.

S. Aureus: Negativo

Salmonella (en 25 g): Ausente

Hongos y Levaduras <10 UFC/g.

E. Coli Negativo ó < 3 NMP/g.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.50 ppm Máximo.

Arsenico: 1 ppm Máximo.

Particulas metalicas: 10 ppm Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

Debe estar libre de impurezas, que se deriven de su almacenamiento, tales como vidrio, plastico, metal, hilos de costal, así como de cualquier otro contaminante de origen animal, mineral o vegetal.

6.- ADITIVOS

Los permitidos por la Secretaria de Salud y los que se mencionan en la NOM-147-SSA1-1996 Punto 6.2.4

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquimicas, microbiologicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NMX-F-084-SCFI-2002

NOM-251-SSA1-2009

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.10 azúcar estandar)

NOMBRE DEL PRODUCTO

Harina De Trigo

Harina de trigo, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales en presentación de 1 kg.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación.

ESPECIFICACIONES:

1.-CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Blanco o ligeramente amarillo, característico.

Apariencia: Polvo fino, uniforme.

Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño.

Sabor: Farináceo característico del producto, sin sabores extraños o desagradables.

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12% Máximo.

Proteína: 9.5 % Mínimo.

Extracto etéreo: 1% Mínimo.

Ácido fólico: 2 mg/kg. Mínimo.

Hierro como ión ferrosos: 35mg/kg Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

Hongos: 300 UFC/g Máximo.

E. Coli: Negativo.

Aflatoxinas: 20 mg/kg. Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No más de 50 fragmentos de insecto , no mas de un pelo de roedor y estar excente de excretas en 50 g de producto.

6.- ADITIVOS

Lecitina: 200 mg/k Máximo.

Peróxido de Benzolilo: 100 mg/k Máximo.

Peróxido de Calcio: 50 mg/k Máximo.

Ácido L-ascórbico y su sal de sodio: BFP (uso exclusivo como aditivo no como nutrimento)

Hidrocloreuro de L- cisteína: 75mg/k Máximo.

Dióxido de azufre: 200 mg/k Máximo en harinas para bizcochos y fabricación de pastas solamente.

Fostato monocalcico: 2,500 mg/k.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NMX-F-007-1982

NOM-251-SSA1-2009

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.26 Harina de trigo).



ANEXO 1Ñ

NOMBRE DEL PRODUCTO GALLETAS DE ANIMALITO

Producto elaborado con harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azúcares, otros ingredientes opcionales y aditivos; en presentación de 1 kg. en empaque de polipropileno transparente.
Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación.

ESPECIFICACIONES:

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor: Característico del producto, no debe presentar olores extraños ni rancidez.
Sabor: Característico del producto, sin sabores extraños.
Aspecto: Tamaño uniforme de las figuras

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 7% Máximo.
Cenizas: 2% Máximo.
Proteína (base seca): 7% Mínimo.
Extracto etéreo: 6% Mínimo
pH: 7 - 9

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.
Coliformes totales: <10 UFC/g Máximo.
Mohos y levaduras: 20 UFC/g Máximo.
E. Coli: <3 NMP/g Máximo.
Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.

4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.
Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

5.-MATERIA EXTRAÑA

No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.

6.-ADITIVOS

Aplican los que se mencionan en la NOM-147-SSA1-1996

7.- VIDA DE ANAQUEL

La vida de anaquel deberá ser mínimo de 3 meses .

8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM-247-SSA1-2008
NMX-F-379-S-1980,
NOM-251-SSA1-2009
Manual DIF Nacional .

NOMBRE DEL PRODUCTO

Leche Entera UltraPasteurizada

Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto, Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. Presentación 1 litro; Empaque colectivo 12 litros.

Se podrá presentar en envase TETRA BRICK de 1 litro con vida de anaque mínima de 6 meses o en BOLSA DE POLIETILENO ASEPTICO COEXTRUIDO (larga vida) de 80 micrones con barrera de oxígeno, película blanco negra con barrera de luz e integrada por 5 diferentes capas a base de polietileno y EVOH (copolímero de alcohol polivinílico que confiere a la bolsa una barrera de oxígeno) de 1 litro. Deberá llevar impreso la siguiente información: fecha de envasado, caducidad, número de lote, información nutrimental y características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-086-SSA1-1994 y NOM-155-SCFI-1994

Si se entrega en bolsa de polietileno aséptico se debe utilizar en el embalaje cajas de cartón o algún otro material apropiado, que tenga la debida resistencia y ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución.

ESPECIFICACIONES:

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Líquido característico

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Densidad (15°C g/ml): 1.029 Mínimo.
Grasa Butírica: 30 g/L Mínimo.
Acidez (ac. Láctico): 1.3 - 1.7 g/L.
Sólidos no grasos: 83 g/L Mínimo.
Punto crioscópico 0.510°C - 0.536°C
Lactosa: 43 - 50 g/L
Proteína: 30 g/L Mínimo.
Caseína: 21 g/L Mínimo.
Vitamina A: 1,033 - 2,333 UI/L
Vitamina D: 200 - 300 UI/L

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos aerobios (no esporulados) y anaerobios: Negativo
Termofílicos aerobios y anaerobios: Negativo

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Arsénico: 0.2 mg/Kg Máximo.
Mercurio: 0.05 mg/Kg Máximo.
Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo.
Aflatoxinas M1: 0.5 mg/Lt .

5.- ADITIVOS

Los que permite la NOM-184-SSA1-2002

6.- VIDA DE ANAQUEL

La vida útil será mínimo de 3 meses a partir de la fecha de elaboración

7.- *PRUEBA DE AUTENTICIDAD

Se realizará prueba de autenticidad a la grasa y proteína de la leche, mínimo una vez mientras dure el contrato.*Perfil de proteínas propias de la leche por electroforesis capilar*Perfil de ácidos grasos

8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM-184-SSA1-2002
NOM-155-SCFI-2003
NOM-251-SSA1-2009
Manual de Especificaciones DIF Nacional

NOMBRE DEL PRODUCTO

Leche Semidescremada Ultrapasteurizada

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. Presentación 1 litro;

Se podrá presentar en envase TETRA BRICK de 1 litro vida de anaquel mínima de 6 meses o en BOLSA DE POLIETILENO ASEPTICO COEXTRUIDO (larga vida) de 80 micrones con barrera de oxígeno, película blanco negra con barrera de luz e integrada por 5 diferentes capas a base de polietileno y EVOH (copolímero de alcohol polivinílico que confiere a la bolsa una barrera de oxígeno) de 1 litro. Deberá llevar impreso la siguiente información: fecha de envasado, caducidad, número de lote, información nutricional y características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-086-SSA1-1994 y NOM-155-SCFI-1994

Si se entrega en bolsa de polietileno aséptico se debe utilizar en el embalaje cajas de cartón o algún otro material apropiado, que tenga la debida resistencia y ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución.

ESPECIFICACIONES:

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico
Olor: Característico
Sabor: Característico
Aspecto: Líquido Característico

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Densidad (15°C g/ml): 1,029 Mínimo.
Grasa Butírica: 16 - 18 g/L **
Acidez (ac. Láctico): 1.3 - 1,7 g/L
Sólidos no grasos: 83 g/L Mínimo.
Punto crioscópico -0.510°C - 0.536°C.
Lactosa: 43 - 50 g/L
Proteína 30 g/L Mínimo.
Caseína: 21 g/L Mínimo.
Vitamina A: 1,033 - 2,333 UI/L
Vitamina D: 200 - 300 UI/L

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos aerobios (no esporulados) y anaerobios: Negativo.
Termofílicos aerobios y anaerobios: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Arsénico: 0.2 mg/Kg Máximo.
Mercurio: 0.05 mg/Kg Máximo.
Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo.
Aflatoxinas M1: 0.5 mg/Lt Máximo

5.- ADITIVOS

Los que permite la NOM-184-SSA1-2002

6.- VIDA DE ANAQUEL

La vida útil será mínimo de 3 meses a partir de la fecha de elaboración

7.- *PRUEBA DE AUTENTICIDAD

Se realizará prueba de autenticidad a la grasa y proteína de la leche, mínimo una vez mientras dure el contrato. *Perfil de proteínas propias de la leche por electroforesis capilar *Perfil de ácidos grasos .

8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM-184-SSA1-2002
NOM-155-SCFI-2003
NOM-251-SSA1-2009
Manual de Especificaciones DIF Nacional





ANEXO 1Q

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETAS INTEGRAL DE 510 GR. SABOR NUEZ.

Galleta que entre sus ingredientes puede contener, harina de trigo integral, aceite o grasa vegetal, salvado de trigo, azúcar, harina de soya, glucosa, fibra vegetal, salvado de trigo, inulina, sal yodada, lecitina de soya, bicarbonato, huevo, saborizantes y aditivos.

Podrá estar adicionada con vitaminas.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar.

Tamaño por porción de 30 gr o 2 porciones de 15gr .

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 10 paquetes.

Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 . la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación.

ESPECIFICACIONES:

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.

Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto.

Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva.

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.

Proteína: 8% Mínimo.

Extracto etéreo: 14% Mínimo.

Grasas trans: Ausente

Fibra dietética: 6% Mínimo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 300,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo

Hongos y Levaduras: 50 UFC/g Máximo.

E. Coli: Negativo

Aflatoxinas: 20 mg/kg. Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.

6.- ADITIVOS

Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM-247-SSA1-2008

NOM-251-SSA1-2009 .

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.22 Galleta con relleno o cobertura)



ANEXO 1R

NOMBRE DEL PRODUCTO Cereal de Trigo Inflado

Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 gr. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación.

ESPECIFICACIONES:

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico.
Aspecto: Característico
Olor: Característico
Sabor: Característico,

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Proteína: 4.7% Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.
Coliformes totales: <30 UFC/g Máximo.
Mohos: 300 UFC/g Máximo.
Levaduras: <10 UFC/g Máximo.
E. Coli: <3 NMP/g Máximo.
S. Aureus: <10 UFC/g Máximo.
Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.
Salmonella: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo
Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

No mas de 50 fragmentos de insecto, no mas de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 gr de producto.

6.- ADITIVOS (antioxidantes)

Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2009

7.- VIDA DE ANAQUEL

Vida de anaquel mínima de 3 meses

8.- REFERENCIAS APPLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NMX-F-475-SCFI-2005
NOM-251-SSA1-2009
Información extraída de marcas comerciales.
NOM-247-SSA1-2009



ANEXO 1S

NOMBRE DEL PRODUCTO BEBIDA DE SOYA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Polvo para preparar bebida instantanea a base del grano de soya.

Se debe envasar en un material resistente e inocuo, que garantice la estabilidad del mismo, que evite su contaminación, no altere su calidad ni sus especificaciones. Presentación de 240 grs. para un rendimiento de 2 litros, envasado en bolsa de polietileno/polipropileno de color blanco o transparente.

Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 la tinta no debe contener plomo, el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación.

ESPECIFICACIONES:

1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES

Aspecto: Polvo fino homogéneo.

Color: Crema.

Olor: Soya con nota láctea.

Sabor: Ligeramente dulce, soya con nota láctea.

2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 5 % Máximo.

Proteína : 27% Mínimo.

Grasa: 10% Máximo.

Carbohidratos: 55% Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos aerobios: 30,000 UFC/ g Máximo.

Coliformes totales: 10 UFC/g. Máximo.

Hongos: 100 UFC/g Máximo.

Levaduras: 100 UFC/g Máximo.

Salmonella: Negativo.

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No más de 50 fragmentos de insecto , no mas de un pelo de roedor y estar excente de excretas en 50 g de producto.

6.- ADITIVOS

Saborizantes artificiales, inulina, espesante natural (goma xanatan) edulcorantes de alta intensidad, vitaminas y minerales.

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM-251-SSA1-2009

INFRAMCIÓN COMERCIAL

NOMBRE DEL PRODUCTO

JM

[Handwritten marks]

[Handwritten marks]

[Handwritten mark]

[Large handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten marks on the right side]

ANEXO 11 DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Reg.º	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
1	BOLAÑOS	Iturbide No. 2	01-437 95 2-50-79	01-437 95-2-50-79
1	CHIMALTITÁN	Ramón Corona s/n	01-437 95 2-52-62	
1	COLOTLÁN	Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	01-499 99 2-23-56	01-499 99-2-00-41
1	HUEJUCAR	Hidalgo No. 24	01 457 94 7-01-36	01-457 94-7-02-22
1	HUEJUQUILLA EL ALTO	Madrid	01-457 98 3-72-87	01-457 98-3-72-87
1	MEZQUITIC	Josefa Ortíz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Vieiría No. 3	01 437 95 2-53-59	01 437-95-2-54-84
1	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	Antonio Valdéz No. 5	01-499 99 2-08-23	01-499 99-21013
1	TOTATICHE	Jalisco No. 9	01-437 96 4-01-11	01-437 96-4-01-11
1	VILLA GUERRERO	Libertad No. 36	01-437 96 4-54-80	01-437 96-4-51-70
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ	Constitución No. 1	01-475 95 3-11-01	01-475 95-3-11-01
2	LAGOS DE MORENO	López Cotilla s/n Col. Cuesta Blanca	01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57
2	OJUELOS DE JALISCO	Allende No. 10	01 496 85 1 07 29	01-496 85-1-01-94
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	01- 395 72 6-02-96	01-495 72-6-02-96
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS	Av. Central s/n	01-395 78 5-44-82	01-395 78-5-00-01
2	TEOCALTICHE	Salado Álvarez No. 19	01-346 78 7-24-71	01-346 78-7-23-34 -72152
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO	Carretera a Lagos Km. 1	01-395 72 3-02-50	01-495 72-5-00-07
2	VILLA HIDALGO	Venustiano Carranza No. 225	01-495 96 8-01-16	01-495 96-8-05-50
3	ACATIC	Juan de la Barrera e Hidalgo	01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22
3	ARANDAS	Obregón No. 518	01-348 78 3-01-62	01-348 78 3-01-62
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdivia No. 37	01-431 40 30070	01-431 40 3-01-50
3	JALOSTOTITLÁN	Ramón Corona No. 178	01-431 74 6-06-55	01-431 74-6-06-55
3	JESÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	01-348 70 4-04-49	01-348 70-4-04-49
3	MEXTICACÁN	Aquiles Serdán No. 101	01 34470 2 00 44	01-344 70 - 20044
3	SAN JULIÁN	Jesús Aldrete No.3	01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82465 - 82418
3	TEPATITLÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-378 78 2-28-57	01-378 78 2-28-57
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermenegildo Galeana No. 285	01-347 71 4-05-55	01-347 71-4-05-55
3	YAHUALIACA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez Esq. Vicente Guerrero	01-344 78 4-02-78	01-344 78-4-02-78
4	ATOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hermosillo s/n	01-391 91 7-10-61	01-391 91-71061
4	AYOTLÁN	Revolución No. 11	01-345 91 8-13-00 y fax	01-345 91-8-02-12 Y 8-09-04
4	LA BARCA	Calzada Raymundo Velázquez No. 611	01-393 93 5-15-96	01-393 93 5-00-01
4	CHAPALA	Degollado No. 327	01-376 76 5-33-49	01-376 76-5-28-49
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-345 93 7-10-20	01-345 93-7-00-06
4	JAMAY	Iturbide No. 505	01-392 92 4-12-38	01-392 92-4-12-38
4	JOCOTEPEC	Abasolo e Hidalgo	01-387 76 3-00-74 Ext. 110	01-387 76-3-00-74 y 76
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	01-392 92 2-41-16 y fax	01-392 92 2-41-16
4	PONCITLÁN	Miguel Montes No. 75	01-391 92 1-02-71	01-391 92-1-05-33 y 1-02-68
4	TIZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	01 376 76 814 63 8 03 29	01-376 76-8-14-63
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-391 91 6-06-83	01-391 91-6-02-23
4	TUXCUECA	Rivera del Lago s/n	01-376 76 4-03-42	01-376 76-8-01-51
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 55	01-391 92 1-17-20	01 391 92 1-17-20
5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-372 42 6-03-00	01-372 42-6-00-27
5	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424 57 4-00-29	Ext. 126
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01-354 54 4-80-92	01-354 54-4-80-92
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01 372 43 5 04 37	01 372 43 5 03 19
5	MAZAMITLA	Cihuatlan No. 16	01-382 53 80660	01-382 53 80450
5	PIHUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 39 61473	01-312 39-6-00-09
5	QUITUPAN	Miguel Hidalgo No. 28	01-382 57 5-04-44	01-382 57-5-01-21
5	TAMAZULA DE GORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtemoc	01-358 41 61770	01-358 41-6-00-78
5	TECALITLÁN	Degollado No. 45	01-371 41 816-98	01-371 41-8-01-69
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08
6	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01-372 42 4-04-50	01-372 42-4-01-06
6	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 69	01 326 42 5-02-01	01-326 42-5-01-14
6	ATOYAC	Moctezuma No. 7	01- 372 410-21-62	01-372 41 0-21-62
6	GÓMEZ FARIAS	Vicente Guerrero No. 92	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
6	TAPALPA	Morelos No. 22	01-343 43 2-06-30	01-343 43-2-04-93
6	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No.15	01-372 42 4-50-61	01-372 42 45139 45312 Preside.
6	TEOCUITLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-05
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-06
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49
6	TUXPAN	Av. Tizatlán s/n	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85
6	SAN GABRIEL	M. Morett No. 11	01-343 42 7-00-04	01-343 42 7-20-85, 7-00-04
6	ZACOALCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	01-326 42 3-15-37, 3-00-51	01-326 42 3-10-88
6	ZAPOTITIC	Zaragoza No. 195	01-341 41 4-19-89	01-341 41 4-19-89
6	ZAPOTITLÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00

ANEXO 11 DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Numero Region	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
6	ZAPOTLÁN EL GRANDE	Aquiles Serdan No. 56	01-341 41 2-59-20	01-341 41- 3-56-95
7	ATENGO	Chimaltitán No. 16	01-349 77 1-01-45	01-349 77- 10136
7	CHIQUILISTLÁN	Independencia No. 16	01-385 75 5-50-63	01-385 75 5-50-63
7	EJUTLA	Colón Norte No. 3	01-343 43 1-53-77	01-343 43-1-52-49
7	EL GRULLO	Independencia No. 40	01-321 38 7-28-99	01-321 38-7-28-99
7	JUCHITLÁN	Degollado No. 220	01-349 37 4-00-47	01-349 37-4-00-47
7	EL LIMÓN	Aldama No. 69	01-321 37 3-00-90	01-321 37-3-00-90
7	TECOLOTLÁN	Av. Guadalajara No. 140	01-349 77 8-03-53	01-349 77-8-01-17
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	01-349 77 5-00-40	01-349 77 5-00-40
7	TONAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	01-343 43 1-02-20	01-343 43 10303
7	TUXCACUESCO	Enrique Camberos No. 10	01-343 41 3-96-38	01-343 41 3-96-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	01-316 37 1-04-10	01-316 37-1-04-10
8	AUTLÁN DE NAVARRO	Obregón No. 262	01-317 38 2-16-16	01-317 38-2-24-55
8	LA RESOLANA	Hidalgo No.150	01-357 38 8-06-50	01-357 38-8-00-93
8	CIHUATLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro.	01-315 35 5-39-81	01-315 35 5-21-06
8	CUAUTITLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Cotilla s/n Esq. Vicente Guerrero	01-357 38 4-61-92	01-357 38-4-60-44
8	LA HUERTA	Niños Héroes No. 31	01-357 38 4-11-70	01-357 38-4-03-05
8	VILLA PURIFICACIÓN	Matamoros y Reforma	01-357 37 5-03-22	01-357 37-5-00-58
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 26 9-01-30	01-322 26 9-01-01
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 5 99 37,38,39,40	01 322 22 2 00 58
9	TOMATLÁN	Av. del Campesino No. 150	01-322 29 8-55-17	01-322 29-8-54-11
10	ATENGUILLO	Limón No. 18	01-388 73 6-90-01	01-388 73 69001
10	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-316 37 2-06-80	01-316 37-2-03-14 Y 2-00-04
10	CUAUTLA	Amado Nervo s/n	01-316 38 4-30-80	01-316 38-4-30-93
10	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388-73-6-00-13	01 338 73 - 68238 683 68
10	MASCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 6-10-76	01-388 38-6-00-52
10	MIXTLÁN	Eliseo R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70	01-388 73-6-57-77
10	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gral. Armando Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 56	01 322 29 728 98 7 28 97
10	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75	01-388 38-5-00-09
11	AHUALULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-386 75 2-01-75	01-386 77-2-01-58
11	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-374 74 5-02-51	01-374 74-5-03-82
11	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-06-18	01-375 75-8-06-18
11	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-386 75 4-03-94	01-386 75-4-00-08
11	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83	01-374 74-8-02-86
11	COCUILA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-386 75 3-05-29	01-386 75-3-00-26
11	HOSTOTIPAQUILLO	Independencia No. 4	01-386 74 4-52-17. 4-50-76	01-386 74-4-51-21
11	MAGDALENA	Matamoros s/n	01-386 74 4-02-56	01-386 74-01-87
11	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-386 75 7-01-83 y fax	01-386 75 7-01-83
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	TALA	Simón Bolívar No. 122	01-384 73 8-03-76, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
11	TEQUILA	Francisco Javier Sauza y Galeana	01-374 74 2-00-63	01-374 74-2-00-63
11	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-64	01-384 73-3-01-29
12	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	01-387 77 2-10-70	01-387 77-2-02-44 y 2-05-05
12	CUQUIO	Francisco I. Madero No. 21	01-373 79 6-51-25	01-373 79-6-53-81 6-51-25
12	IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregon No. 93	01-376 76 2-04-21	01-376 76-2-04-21 *
12	IXTLAHUACÁN DEL RÍO	Hidalgo s/n	01-373 73 4-51-37	01-373 73-45410
12	JUANACATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49	373 2-03-11 (Presidencia)
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Proig. No. 700	373 2-07-49	01-373 73-2-01-96 2-07-49
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 67	01-373 73 2-90-56 presiden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA	Ocampo No. 80	379 8-02-44	379 8-01-51 y 8-00-32
12	VILLA CORONA	Zaragoza No. 22	01-387 77 8-03-99 8-02-22	01-387 77-8-00-07
12	ZAPOTLANEJO	Angela Peralta No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-96
12.1	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quevedo No. 501	3615-19-29 y 3616-63-66	3630-28-29
12.1	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalía No. 1040	3680-25-59	36 80 53 24
12.1	TONALÁ	Paseo Cihualpilli No. 70	3683-08-43 y 3683-34-96	36-83-36-24 y 36-83-34-96
12.1	ZAPOPAN	Av. Testisan y Periferico	38 36 34 44 38 36 34 64	38 36 34 60