



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 07/2011

“ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES”

(Handwritten signatures and marks in blue ink are scattered across the page, including a large signature on the left and several smaller ones on the right and bottom.)

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. 07/2011 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 2012, 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. 07/2011 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) 25% 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 19 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 20 y 21 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 empackado 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 08 de noviembre 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 04 de noviembre 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 08 al día 14 de noviembre 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 7, de la 9 a 14 y de la 16 a la 22 cuatro muestras de cada producto, de la **Partida 8** 10 muestras y de la **Partida 15** 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 tomaran como referencia para futuros muestreos en caso de llegar a ser PROVEEDOR.

El no entregar las muestras, en los tiempos y bajo las formas establecidas en las presentes bases, será motivo de no acreditación.

6.- CARACTERÍSTICAS DE LAS PROPUESTAS TÉCNICAS Y ECONÓMICAS.

- 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 08 al 14 de noviembre 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 aquéllas 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 09:45 horas del día 15 de noviembre 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 19 y 22).
- e) Calendario de entregas conforme al anexo 10A a 10G (para las partidas de la 20 a la 21).
- 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, pasta para sopa y sardina debiendo ser estos productos nacionales; la lenteja, chicharo seco, arroz integral y alubia podrán ser producidas o procesadas 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 considera 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 22 de noviembre 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 adquiera(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 presuma 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 suplimiento 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. Ésta 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 15 quince 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 21 veintiún 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:

- a) Factura original y 6 copias.
- b) 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, siendo que 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 1U, de las presentes bases.
- h) Que "EL PROVEEDOR" se retrase en la entrega de alguno(s) o todos los productos por 3 días consecutivos, conforme al calendario señalado en el anexo 9 y 10A al 10G.
- i) Que el proveedor no permita que se realicen las auditorias 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 20 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 20 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 PRODUCTO EN PIEZAS
ACEITE DE CANOLA 500 ML	20
ARROZ BLANCO MEXICANO	20
AZÚCAR ESTÁNDAR	10
SOYA SABORIZADA	30

GALLETA DE ANIMALITOS	10
GALLETA INTEGRAL SABOR NUEZ CON AMARANTO	20
GALLETA INTEGRAL 30 GR.	50
HARINA DE MAIZ	20
HARINA DE TRIGO INTEGRAL PARA HOT CAKES	20
LENTEJA CHICA	20
PASTA PARA SOPA	50
SARDINA	20
SOYA TEXTURIZADA	30
LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	36
LECHE ULTRAPASTEURIZADA SEMIDESCREMADA	36
HARINA DE TRIGO	10
ATUN EN AGUA	30
AVENA	30
ALUBIA CHICA	20
CHICHARO SECO	20
FRIJOL DESHIDRATADO EN HOJUELA	30
FRIJOL	20
ARROZ INTEGRAL	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 25 de octubre de 2011.

ESPECIFICACIONES				
PARTIDA	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	FRIJOL DESHIDRATADO	250 GRS.	619,080	ANEXO 1A
2	ARROZ BLANCO MEXICANO	1 KILO	160,706	ANEXO 1B
3	SOYA TEXTURIZADA	PAQUETE DE 330 GRS.	942,270	ANEXO 1C
4	SOYA SABORIZADA	PAQUETE DE 200 GRS.	619,080	ANEXO 1D
5	HARINA PARA HOT CAKES	1 KILO	150,484	ANEXO 1E
6	PASTA PARA SOPA	PAQUETE DE 200 GRAMOS	826,008	ANEXO 1F
7	HARINA DE MAIZ	1 KILO	1,010,924	ANEXO 1G
8	ATUN	170 GRAMOS	311,190	ANEXO 1H
9	SARDINA	425 GRAMOS	774,675	ANEXO 1I
10	AVENA	PAQUETE DE 500 GRAMOS	1,162,467	ANEXO 1J
11	CHICHARO SECO	500 GRAMOS	150,484	ANEXO 1K
12	ALUBIA CHICA	500 GRAMOS	150,484	ANEXO 1L
13	LENTEJA CHICA	500 GRAMOS	818,976	ANEXO 1M
14	ACEITE DE CANOLA	500 ML.	184,706	ANEXO 1N
15	GALLETA INTEGRAL	30 GRAMOS	7,987,188	ANEXO 1Ñ
16	AZUCAR	1 KILO	5,111	ANEXO 1O
17	HARINA DE TRIGO	1 KILO	10,222	ANEXO 1P
18	GALLETA DE ANIMALITO	1 KILO	5,111	ANEXO 1Q
19	GALLETA INTEGRAL	510 GRAMOS	631,080	ANEXO 1R
20	LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA	1 LITRO	127,775	ANEXO 1S
21	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	1 LITRO	7,721,089	ANEXO 1T
22	ARROZ INTEGRAL	PAQUETE 400 GRAMOS	619,080	ANEXO 1U

[Handwritten signatures and marks on the left side of the page]

[Handwritten signatures and marks on the right side of the page]

NOMBRE DEL PRODUCTO
FRIJOL DESHIDRATADO EN HOJUELA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Frijol variedades claros, deshidratados en hojuela, precocidos.

En presentación de bolsa de polipropileno transparente calibre 280, en presentación de 250 gramos en presentación en hojuela y con un rendimiento de un kilo.

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 y preparación del alimento.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico de la variedad del grano empleado.

Aspecto: En hojuela.

Olor: Característico del producto, sin presentar signos de rancidez y olores extraños.

Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 9% Máximo.

Proteína: 18% Mínimo.

Fibra cruda: 4% Máximo.

Genizas: 6.5% Máximo.

Extracto etéreo: 3.5% Máximo.

Cloruro de sodio: 3.5% Máximo

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA

Mesofílicos aerobios: 10,000 UFC/g. Máximo.

Coliformes totales: 10 UFC/g Máximo.

Hongos: 50 UFC/g Máximo.

Levaduras: 50 UFC/g Máximo.

Salmonella: Ausente.

E. Coli: Negativo

S. Aureus: Ausente.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.1 mg/kg Máximo.

Cadmio: 0.2 mg/kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

No deberá contener fragmentos de insecto, pelos, excretas de roedor, pelos, excretas de roedor, así como cualquier otra materia extraña objetable.

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.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva

7.- REFERENCIAS

NMX-F-378-S-1980

NOM-251-SSA1-2009

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.19 frijol deshidratado)

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.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

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

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 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. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Café claro característico de la soya texturizada.

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

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 FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 9% Máximo.

Proteína: 47% 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

Mesofilicos 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

NOM-251-SSA1-2009.

CODEX STAN 175-1989

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

SOYA SABORIZADA COCHINITA PIBIL, SABOR MOLE POBLANO, SABOR PICADILLO, SABOR BIRRIA.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Proteína de soya texturizada saborizada, elaborado a partir de la proteína de soya, deshidratado, adicionando sazónadores naturales y/ artificiales, grasa vegetal, bajo en sodio. El cual deberá prepararse adicionando solo agua caliente y cocinarse en un tiempo no mayor a 10 minutos.

En envase de polipropileno en presentación de 200 gr. 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.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: Granular, típico del texturizado de soya.

Color: Rojizo para birria, naranja para la cochinita pibil, café claro para el picadillo y café chocolate para el mole poblano.

Olor: Característico del olor que corresponde.

Sabor: Característico del sabor que corresponde.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Cenizas: 7% Máximo.

Fibra: 4% Máximo.

Grasa 5% Máximo.

Humedad: 10% Máximo.

Proteína: 30% Mínimo.

Tiempo de hidratación 10 minutos máximo

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos 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

NOM-251-SSA1-2009.

CODEX STAN 175-1989

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

NOMBRE DEL PRODUCTO
HARINA 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.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

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 etereo: 1% Mínimo.

Acido 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

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)

NOMBRE DEL PRODUCTO
PASTA PARA SOPA

Pasta Para Sopa(espagueti, fideo n°0, macarrón)

Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la cual es sometida a varias operaciones fisicoquímicas entre las que se mencionan: 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 3 variedades de sopa, empaque colectivo en cajas de carton corrugado.

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 del alimento.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES ColorCaracterística del producto, amarilloAparienciaNo debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.OlorCaracterístico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.SaborCaracterístico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad15% Máximo.Proteína (N x 5.30)12% Mínimo.Cenizas1.2% Máximo.Extracto Etéreo2.8% Mínimo.Ácido fólico2 mg/ Kg Mínimo.Hierro35 mg/ Kg Mínimo.Aflatoxinas20 mg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofilicos Aerobios10,000 UFC/gMáximo.Coliformes Totales<30 UFC/gSalmonella (en 25 g) AusenteHongos 300 UFC/gLevaduras100 UFC/g Máximo.E. Coli Ausente.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo0.5 mg/Kg. Máximo.Cadmio0.1 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 apendice 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.- PLAGA Debera estar libre de plaga viva

9.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008Deberá cumplir con todos los puntos enmarcados en la NOM-251-SSA1-2009 Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.HACCP 6.3.1Sistemas de Lucha contra Plagas: 2.3 Cualquier agente biologico o químico, materia extraña u otras sustancias no añadida intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad o la aptitud de los alimentos.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.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

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

Mesofílicos 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

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.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

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: 120 g Mínimo.

Proteína: 19% Mínimo.

Carbohidratos: 2% Máximo.

Grasa: 1% Máximo.

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 como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro 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

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 yodada y especias. Enlatado en presentación de 425 gr de contenido neto y una masa drenada de 300 gr. Este producto podrá 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.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

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 o adulteración.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Masa drenada: 300 g. Mínimo.

pH: > 4.6

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.

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

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 fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NOM-251-SSA1-2009

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Especificaciones comerciales.

NOMBRE DEL PRODUCTO
AVENA EN HOJUELAS

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.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

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 (N x 5.83): 11.6% Mínimo.

Extracto Etéreo: 5% Mínimo.

Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos 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 secretaria de Salud y los que se mencionen 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 fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NMX-F-289-1977

NOM-251-SSA1-2009

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

CHICHARO SECO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Chicharo grano, cosecha reciente, 2010 o 2011. envasada en bolsa de polietileno lo suficientemente resistente. En presentación de 500 gr. 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. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato. El proveedor entregará la alubia en costales de rafia de 50 kg y /o 25 kg

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 9% Mínimo - 14% Máximo.

Impurezas y materia extraña:

Piedras: 0.5% Máximo.
Otros: 0.8% Máximo.
Total: 1.3% Máximo.
Grano dañado por:
Calor: 0.3% Máximo.
Agentes meteorológicos: 0.8% Máximo.
Hongos: 0.8% Máximo.
Insectos y roedores: 2% Máximo.
Desarrollo Germinal: 0.1% Máximo.
Total de granos dañados: 4% Máximo.
Contrastes: 2% Máximo.
Afinas: 4% Máximo.
Total de granos defectuosos: 8% Máximo.
Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.1 mg/kg Máximo.
Cadmio: 0.2 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 físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

6.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva

7.- REFERENCIAS

NMX-FF-038-SCFI-2002
NOM-251-SSA1-2009
Codex Stan 171-1989
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional)

NOMBRE DEL PRODUCTO

ALUBIA CHICA

Alubia cosecha reciente, 2010 o 2011. envasada en bolsa de polipropileno lo suficientemente resistente. En presentación de 500 gr. 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. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato. El proveedor entregara la alubia en costales de rafia de 50 kg y /o 25 kg

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.
Impurezas y materia extraña:
Piedras: 0.5% Máximo.
Otros: 0.8% Máximo.
Total: 1.3% Máximo.
Grano dañado por:
Calor: 0.3% Máximo.
Agentes meteorológicos: 0.8% Máximo.
Hongos: 0.8% Máximo.
Insectos y roedores: 2% Máximo.
Desarrollo Germinal: 0.1% Máximo.
Total de granos dañados: 4% Máximo.
Contrastes: 2% Máximo.
Afinos: 4% Máximo.
Total de granos defectuosos: 8% Máximo.
Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.1 mg/kg Máximo.
Cadmio: 0.2 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 4.75 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 físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

6.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva

7.- REFERENCIAS

NMX-FF-038-SCFI-2002
NOM-251-SSA1-2009
Codex Stan 171-1989
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.20 frijol en grano nacional)

NOMBRE DEL PRODUCTO
LENTEJA CHICA

Lenteja cosecha 2010 nacional o de importación, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g.
Este producto podra 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.
Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERISTICAS 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.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.
Impurezas: (piedras, otros)1.3% Máximo.
Total de grano dañado: 4% Máximo.
Variedades como:
Contrastes: 2% Máximo.
Afinas: 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 fisico-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 diametro. 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

NOM-251-SSA1-2009
NMX-FF-038-SSA1-2002
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional)
Codex Stan 171-1989 (rev. 1-1995)

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

NOMBRE DEL PRODUCTO
ACEITE DE CANOLA

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, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

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 ác. 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

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 GR.

Galleta integral elaborada con harina de trigo integral, grasa vegetal, harina de soya, jarabe de maíz de alta fructuosa, salvado de trigo, leche, huevo, soya, sal yodada, bicarbonato de sodio de amonio, lecitina de soya, 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.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

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 etereo: 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 mas 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

NOM-247-SSA1-2008

NOM-251-SSA1-2009

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

Handwritten signature

Large handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

NOMBRE DEL PRODUCTO
AZÚCAR

Azúcar estándar envasada en bolsa de polietileno, 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 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 modo de conservación y preparación del alimento.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

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

Mesofílicos 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.
Partículas metálicas: 10 ppm Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS


Los permitidos por la Secretaría 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 físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NMX-F-084-SCFI-2002
NOM-251-SSA1-2009
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.10 azúcar estándar)



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.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

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: 40 mg/kg Mínimo.

Zinc: 40 mg/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 Benzoilo: 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)

Hidrocloruro 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 fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NMX-F-007-1982

NOM-251-SSA1-2009









NOMBRE DEL PRODUCTO
GALLETA 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.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras.
Olor: Característico del producto, son 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: 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

NOM-247-SSA1-2008
NMX-F-379-S-1980,
NOM-251-SSA1-2009

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

NOMBRE DEL PRODUCTO
GALLETA INTEGRAL 510 GR.

Galleta integral elaborada con harina de trigo integral, grasa vegetal, harina de soya, jarabe de maíz de alta fructuosa, amaranto, salvado de trigo, sal yodada, bicarbonato de sodio de amonio, saborizantes a nuez y aditivos.

Podrá estar adicionada con vitaminas.

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 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.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

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 mas 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 físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

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

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.

El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses o en PELICULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTICAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses.

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.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

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

NOM-184-SSA1-2002

NOM-155-SCFI-2003

NOM-251-SSA1-2009

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.

El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses o en PELICULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTICAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses.

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.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución.

Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

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

NOM-184-SSA1-2002

NOM-155-SCFI-2003



NOMBRE DEL PRODUCTO
ARROZ INTEGRAL

Arroz integral, nacional, última cosecha. Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 400 gramos.
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. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.

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.
Grano dañado por microorganismos, manchados e insectos: 2% Máximo.
Longitud del grano entero 5.2 mm Mínimo.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS

Hasta 1% en peso, 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.- PLAGA.

Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

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

NMX-FF-035-SCFI-2005.
CODEX STAN 198-1995.
NOM-251-SSA1-2009
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ANEXO 3

CARTA DE PROPOSICIÓN LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 07/2011

"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 07/2011

"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 07/2011

"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	

[Handwritten signature]

CANTIDAD CON LETRA:

[Handwritten signature]

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.

[Handwritten signature]

Nombre y firma Representante Legal

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

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 15 QUINCE 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 SERA EXIGIBLE LA MISMA EN CUALQUIER TIEMPO.

EN CASO DE QUE LA CONCLUSIÓN TOTAL DE LOS JUICIOS O RECURSOS TENGAN LUGAR CON POSTERIORIDAD A 15 QUINCE 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 9 CALENDARIO DE ENTREGA SEGUNDA ENTREGA

FECHAS DE ENTREGA	09 AL 27 ENERO DE 2012	26,774	851	77,175	851	77,175	851	78,675	1,363,700	133,140	25,072	102,162	77,175	110,151	103,098	1,702	51,846	151,572	130,521	29,774	25,072	25,072	77,175	
ARROZ BLANCO MEXICANO																								
AZÚCAR ESTANDAR																								
SOYA SABORIZADA																								
GALLETAS DE ANIMALITO																								
GALLETA INTEGRAL SABOR NUEZ CON AMARANTO																								
GALLETA INTEGRAL DE AVEENA SABOR CANELA 30 GR.																								
HARINA DE MAÍZ																								
HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES																								
LENTEJA CHICA																								
ARROZ INTEGRAL																								
PASTA PARA SOPA																								
SARDINA																								
HARINA DE TRIGO																								
ATÚN EN AGUA																								
AVENA																								
SOYA TEXTURIZADA																								
ACEITE DE CANOLA 500 ML.																								
ALUBIA CHICA																								
CHICHARO SECO																								
FRÍJOL DESHIDRATADO EN HOJUELA																								
TOTAL		26,774	851	77,175	851	78,675	1,363,700	133,140	25,072	102,162	77,175	110,151	103,098	1,702	51,846	151,572	130,521	29,774	25,072	25,072	25,072	77,175		

NOTA: LAS FECHAS DE ENTREGA MARCADAS SON CONSIDERANDO DÍAS HÁBILES, EXCENTAN SABADOS Y DOMINGOS.

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



ANEXO 10A Calendario de Entregas

80,000 LITROS DE LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA VIVE DIFERENTE
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 21
 CALENDARIO DE ENTREGA DE LECHE VIVE DIFERENTE PARA LOS MESES DE ENERO A AGOSTO 2012

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	ENCARGADA	TELÉFONO	CARTILERA	FECHA ENERO	CANTIDAD	FECHA FEBRERO	CANTIDAD	FECHA MARZO	CANTIDAD	FECHA ABRIL	CANTIDAD	FECHA MAYO	CANTIDAD	FECHA JUNIO	CANTIDAD	FECHA JULIO	CANTIDAD	FECHA AGOSTO
REGION 01																			
Totatiche	Delegación región 01 Av. Guadalupe No. 404	José Levín José Manuel Pérez Vela	1437964202 331262319	226	04-ene-12	226	1-feb-12	226	1-mar-12	226	16-mar-12	226	3-may-12	226	1-jun-12	226	02-jul-12	226	1-ago-12
Colotlán	UNIRSE Comercio Guasajuatán kilómetro 1	Juan Manuel Hujar Córdoba	Cal. 4571000450	218	04-ene-12	218	1-feb-12	218	1-mar-12	218	16-mar-12	218	2-may-12	218	1-jun-12	218	02-jul-12	218	1-ago-12
Huajuquilla El Ato	Domicilio: Oficinas de la Coordinación, Calle Machid 10-A Centro, Huajuquilla el Ato	Graciano Daniel Chan Roco u Dinar Chiquero Anaya	3312606613 4579807588	180	04-ene-12	180	1-feb-12	180	1-mar-12	180	16-mar-12	180	2-may-12	180	1-jun-12	180	02-jul-12	180	1-ago-12
SUBTOTAL REGION 01																			
624																			
REGION 02																			
Encarnación de Díaz	Unidad de producción 02 DIF Jalisco, S de RL Cocodera #100, Col Lomas de la Estación, Encarnación de Díaz, Jalisco	Ing. Alfredo Velázquez Bucala	544-3314660836 (Particular)	276	05-ene-12	276	2-feb-12	276	2-mar-12	276	19-mar-12	276	3-may-12	276	4-jun-12	276	03-jul-12	276	2-ago-12
Lagos de Moreno	DIF Municipal "Cuesta Blanca" López Cortés SA de CV Cuesta Blanca, Lagos de Moreno, Jalisco.	Marela Barrera Angélica Valdés	044-4741082123 (Particular) 044-4741080323	193	05-ene-12	193	2-feb-12	193	2-mar-12	193	19-mar-12	193	3-may-12	193	4-jun-12	193	03-jul-12	193	2-ago-12
Cajales de Jalisco	Delegación Comunitaria Luzmila La Paz Comunidad O. O. de Apariscentes, Cajales, Jalisco.	Maria de Jesús Carreón Torres	014563646107 044691080043 (Particular)	119	05-ene-12	119	2-feb-12	119	2-mar-12	119	19-mar-12	119	3-may-12	119	4-jun-12	119	03-jul-12	119	2-ago-12
SUBTOTAL REGION 02																			
669																			
REGION 3																			
Tepetitlán de Morelos	Centro de Ultracomo Comunitario Paganeros, calle González Gallo #15, Delegación Paganeros, Tepetitlán de Morelos, Cantón de Paganeros	Rosalia Gutiérrez	01378-7170710 3781980782	300	06-ene-12	300	3-feb-12	300	5-mar-12	300	20-mar-12	300	4-may-12	300	5-jun-12	300	4-jul-12	300	3-ago-12
Tepetitlán de Morelos	Comunitario Capilla de Guadalupe, calle de Centenario #78, Delegación Capilla de DIF Comunitaria	Claudio Sandoval	013787121656- 378156324	313	06-ene-12	313	3-feb-12	313	5-mar-12	313	20-mar-12	313	4-may-12	313	5-jun-12	313	4-jul-12	313	3-ago-12
SUBTOTAL REGION 3																			
613																			
REGION 04																			
Atotonilco el Ato	Dr. Fernando de Alba sin Número, Col. Centro Atotonilco el Ato DIF Municipal	Yridiana Corona Paez	01 95 19 17 10 61	360	08-ene-12	360	6-feb-12	360	6-mar-12	360	22-mar-12	360	7-may-12	360	6-jun-12	360	5-jul-12	360	6-ago-12
Chapala	Degollado #327 col. Centro, chapala, jalisco DIF Municipal	Mrs del Carmen Gallegos Paduca	01 37 67 65 33 48	232	08-ene-12	232	6-feb-12	232	6-mar-12	232	22-mar-12	232	7-may-12	232	6-jun-12	232	5-jul-12	232	6-ago-12
SUBTOTAL REGION 04																			
592																			
REGION 05																			
Tecalitlán	Degollado 46 DIF Municipal	Argelles Deinz Barajas	3714181188	272	10-ene-12	272	7-feb-12	272	7-mar-12	272	23-mar-12	272	8-may-12	272	7-jun-12	272	06-jul-12	272	7-ago-12
Tamascalá	Nigromante 102 DIF Municipal	Bianca Estela López, Magda Silva	3684161770	202	10-ene-12	202	7-feb-12	202	7-mar-12	202	23-mar-12	202	8-may-12	202	7-jun-12	202	06-jul-12	202	7-ago-12
Jilolan de los Dolores	Revolución # 31 DIF Mpal.	Ramiro Cuevas Benif	01 428 57 40 098	108	10-ene-12	108	7-feb-12	108	7-mar-12	108	23-mar-12	108	8-may-12	108	7-jun-12	108	06-jul-12	108	7-ago-12
La Manzanilla de la Paz	Ignacio Zaragoza #108	Ana Lucía Cárdenas Díaz	01 3724304537	173	10-ene-12	173	7-feb-12	173	7-mar-12	173	23-mar-12	173	8-may-12	173	7-jun-12	173	06-jul-12	173	7-ago-12
SUBTOTAL REGION 05																			
755																			
REGION 06																			
Zapotlán de Vadillo	Juan Ortega 14 DIF Mpal	Eliisa Riestra González	3411988893	255	11-ene-12	255	8-feb-12	255	8-mar-12	255	26-mar-12	255	8-may-12	255	8-jun-12	255	9-jul-12	255	8-ago-12
San Gabriel Comunidad Juvenango 21	Centro SUPERA, Turbión Español	Maria de la Luz López Español	3339862302	865	11-ene-12	865	8-feb-12	865	8-mar-12	865	26-mar-12	865	8-may-12	865	8-jun-12	865	9-jul-12	865	8-ago-12
SUBTOTAL REGION 06																			
1120																			
SUBTOTAL																			
3120																			

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

REGION 07																			
SUBTOTAL																			
Jubilatan	Sistema DIF Impul Degollado #220	Rosa Sánchez	3453740047	320	12-ene-12	320	9-feb-12	320	8-mar-12	320	27-mar-12	320	11-may-12	320	11-jun-12	320	10-jul-12	320	8-ago-12
El Limón La Cienega	Independencia s/n a un costado del centro de la salud	Mrs. Del Rosario Esperza	3211028653	195	12-ene-12	195	9-feb-12	195	8-mar-12	195	27-mar-12	195	11-may-12	195	11-jun-12	195	10-jul-12	195	8-ago-12
SUBTOTAL				515		515		515		515		515		515		515		515	
REGION 08																			
Audán de Navarro (Abercave Mecha Luna)	Proteccion Opa. Victoria 3067	Rosa Margarita Sanboval E.	13173913338-03171004724	102	13-ene-12	102	10-feb-12	102	12-mar-12	102	28-mar-12	102	14-may-12	102	12-jun-12	102	11-jul-12	102	10-ago-12
Casimiro Castillo	Hidalgo 160 DIF Municipal	Karina Landin Madera	tel. 0113171061400	402	13-ene-12	402	10-feb-12	402	12-mar-12	402	28-mar-12	402	14-may-12	402	12-jun-12	402	11-jul-12	402	10-ago-12
Comunidad de Garza Barragan	Centro de Apoyo para la Niña y la Mujer Nohua	Gabriela Ruiz Elias	15375980012	435	13-ene-12	435	10-feb-12	435	12-mar-12	435	28-mar-12	435	14-may-12	435	12-jun-12	435	11-jul-12	435	10-ago-12
SUBTOTAL				939		939		939		939		939		939		939		939	
REGION 09																			
Tomasán	Delegación Centro de Cooperación para el Autocumplio	Falima Corona Mendoza o Virginia Ochoa Isabella	3221053270 (Virgna) 3222885958 (falima)	503	13-ene-12	503	10-feb-12	503	12-mar-12	503	28-mar-12	503	14-may-12	503	12-jun-12	503	11-jul-12	503	10-ago-12
Cabo Corrientes	Sistema DIF Impul Tulo Ito. De Abril No. 10 Matamoros y Adama	Mrs. Nancy Cruz Ramos ó Virginia Ochoa Isabella	3221700341 (Nancy) 3221053270 (Virgna)	116	13-ene-12	116	10-feb-12	116	12-mar-12	116	28-mar-12	116	14-may-12	116	12-jun-12	116	11-jul-12	116	10-ago-12
SUBTOTAL				619		619		619		619		619		619		619		619	
REGION 10																			
Guachilaingo	Localidad El Rancho, Centro de Desarrollo Comunitario, Dom. Conocido	Sandra Cristina Loguin Rosa Arredondo Topete	1398739015-13757594478	228	16-ene-12	228	13-feb-12	228	13-mar-12	228	29-mar-12	228	15-may-12	228	13-jun-12	228	12-jul-12	228	13-ago-12
Ayulla	DIF Municipal de Abasco Priv. Independencia No. 18	Anna Ysabel Peña Ochoa Sandra Cristina Loguin	13987390001	112	16-ene-12	112	13-feb-12	112	13-mar-12	112	29-mar-12	112	15-may-12	112	13-jun-12	112	12-jul-12	112	13-ago-12
Ayulla	DIF Municipal de Ayulla Calle Ramón Corona # 87 A.	Josée Alvarez Pinedo Rosa Medina Urbe	01 316 37 20 880, 01 316 205 40, 316 37 20181	188	16-ene-12	188	13-feb-12	188	13-mar-12	188	29-mar-12	188	15-may-12	188	13-jun-12	188	12-jul-12	188	13-ago-12
Mascota	Delegación Regional DIF Jilisco, Calle Adama N° 94 Sol. Centro, Mascota.	Gilberto Ponce Ramos	01 389 3961957	53	16-ene-12	53	13-feb-12	53	13-mar-12	53	29-mar-12	53	15-may-12	53	13-jun-12	53	12-jul-12	53	13-ago-12
Talpa de Allende	DIF Municipal de Talpa Calle 23 de Julio #50 Sol. Centro	Jacqueline Suarez Romero	Tel. 01 389 39 60 275 (DIF) 013983951006 (equivalente)	168	16-ene-12	168	13-feb-12	168	13-mar-12	168	29-mar-12	168	15-may-12	168	13-jun-12	168	12-jul-12	168	13-ago-12
SUBTOTAL				727		727		727		727		727		727		727		727	
REGION 11																			
Magdalena.	Magdalena: DIF Municipal, calle Manuel Avila Camacho # 371, col. Los Frescos.	Guadalupe Avila Montes	Cal. 046 3951009599	289	17-ene-12	289	14-feb-12	289	14-mar-12	289	29-mar-12	289	16-may-12	289	14-jun-12	289	13-jul-12	289	14-ago-12
Atzacol del Mercado	DIF Municipal para Godínez #6	Guadalupe Alatorre Rodríguez	Cal 3312 20 28 29	467	17-ene-12	467	14-feb-12	467	14-mar-12	467	29-mar-12	467	16-may-12	467	14-jun-12	467	13-jul-12	467	14-ago-12
Cocula	DIF Municipal, calle Angulo 90-A.	Rosa Aguilano	Cal. 045375900184	222	17-ene-12	222	14-feb-12	222	14-mar-12	222	29-mar-12	222	16-may-12	222	14-jun-12	222	13-jul-12	222	14-ago-12
SUBTOTAL				978		978		978		978		978		978		978		978	
REGION 12																			
Acatlán de Juárez	DIF Municipal, Calle Justo Sierra #12, Col. Centro, Acatlán de Juárez, Jalisco	Mrs. Elena Martínez Rodríguez	0113-877721070 (Particular)	328	18-ene-12	328	15-feb-12	328	15-mar-12	328	30-mar-12	328	17-may-12	328	15-jun-12	328	16-jul-12	328	15-ago-12
Idahuacán de los Martines	Centro de Desarrollo Comunitario, calle Manuel Avila Camacho # 371, col. Los Frescos, Idahuacán de los Martines, Jalisco.	Marta Herrera Reyes	044-3313205719 (Particular)	228	18-ene-12	228	15-feb-12	228	15-mar-12	228	30-mar-12	228	17-may-12	228	15-jun-12	228	16-jul-12	228	15-ago-12
Guadalupe	Atzacol DIF Jalisco, calle Juan Tablada #281, Col. Miraflores, Guadalupe, Jalisco.	Encargado de atención gral Jalisco	30303800 Est. 168	809	18-ene-12	809	15-feb-12	809	15-mar-12	809	30-mar-12	809	17-may-12	809	15-jun-12	809	16-jul-12	809	15-ago-12
SUBTOTAL				1365		1365		1365		1365		1365		1365		1365		1365	

Handwritten signatures and initials in blue ink, including a large signature on the right side and smaller initials at the bottom right.

ZONA INDIGENA

MUNICIPIO	LUGAR SEDE DE ENTREGA	ENCARGADA	TELEFONO	CANTIDAD	FECHA ENERO	CANTIDAD	FECHA FEBRERO	CANTIDAD	FECHA MARZO	CANTIDAD	FECHA ABRIL	CANTIDAD	FECHA MAYO	CANTIDAD	FECHA JUNIO	CANTIDAD	FECHA JULIO	CANTIDAD	FECHA AGOSTO
Mezquic	Centro de Desarrollo Tzupun de Bulaños	Jose Pascual Rodriguez Rios y/o Aguirre Gonzalez	0443312813168 (cwl. Jose Pascual)	100	DEL 04 AL 11 DE ENERO	100	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	100	DEL 01 AL 08 DE MARZO	100	DEL 16 AL 23 DE MARZO	100	DEL 02 AL 09 DE MAYO	100	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	100	DEL 02 AL 10 DE JULIO	100	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO
Mezquic	Centro de Desarrollo Ocota de la Sierra	Jose Pascual Rodriguez Rios y/o Osilio Valdez Velaz	0443312813168 (cwl. Jose Pascual) 04433176027 (Osilio)	100	DEL 04 AL 11 DE ENERO	100	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	100	DEL 01 AL 08 DE MARZO	100	DEL 16 AL 23 DE MARZO	100	DEL 02 AL 09 DE MAYO	100	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	100	DEL 02 AL 10 DE JULIO	100	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO
Mezquic	Centro de Desarrollo Tepanastotlan	Jose Pascual Rodriguez Rios y/o Feliciano de la Cruz Carrillo	0443312813168 (cwl. Jose Pascual)	100	DEL 04 AL 11 DE ENERO	100	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	100	DEL 01 AL 08 DE MARZO	100	DEL 16 AL 23 DE MARZO	100	DEL 02 AL 09 DE MAYO	100	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	100	DEL 02 AL 10 DE JULIO	100	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO
Mezquic	Centro de Desarrollo Pueblo Nuevo	Miguel Avila Torres y/o Abelino Carrillo Lopez	0443312804438 (Miguel Avila) 044331189473 (Abelino)	55	DEL 04 AL 11 DE ENERO	55	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	55	DEL 01 AL 08 DE MARZO	55	DEL 16 AL 23 DE MARZO	55	DEL 02 AL 09 DE MAYO	55	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	55	DEL 02 AL 10 DE JULIO	55	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO
Mezquic	Centro de Desarrollo Nueva Colorita	Miguel Avila Torres y/o Alejandro Carrillo Enriquez	0443312804438 (Miguel Avila)	77	DEL 04 AL 11 DE ENERO	77	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	77	DEL 01 AL 08 DE MARZO	77	DEL 16 AL 23 DE MARZO	77	DEL 02 AL 09 DE MAYO	77	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	77	DEL 02 AL 10 DE JULIO	77	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO
Mezquic	Centro de Desarrollo Tagales de San Miguel Huastita	Pedro Antonio Lopez Martinez y/o Mariano Salas Carrillo	044331308500 (Pedro) 044335490356 (Mariano)	44	DEL 04 AL 11 DE ENERO	44	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	44	DEL 01 AL 08 DE MARZO	44	DEL 16 AL 23 DE MARZO	44	DEL 02 AL 09 DE MAYO	44	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	44	DEL 02 AL 10 DE JULIO	44	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO
Mezquic	Centro de Desarrollo Techines de San Miguel Huastita	Pedro Antonio Lopez Martinez y/o Fermín Ramirez de la Cruz	044331308500 (Pedro) 044331428286 (Fermín)	38	DEL 04 AL 11 DE ENERO	38	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	38	DEL 01 AL 08 DE MARZO	38	DEL 16 AL 23 DE MARZO	38	DEL 02 AL 09 DE MAYO	38	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	38	DEL 02 AL 10 DE JULIO	38	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO
Mezquic	Mercedo las Guayabas en San Andres Colimulita	Pedro Antonio Lopez Martinez y/o Enrique Carrillo Montoya	044331308500 (Pedro)	51	DEL 04 AL 11 DE ENERO	51	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	51	DEL 01 AL 08 DE MARZO	51	DEL 16 AL 23 DE MARZO	51	DEL 02 AL 09 DE MAYO	51	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	51	DEL 02 AL 10 DE JULIO	51	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO
TOTAL ZONA INDIGENA				545	10,000	545	10,000	545	10,000	545	10,000	545	10,000	545	10,000	545	10,000	545	10,000

TOTAL



ANEXO 10B Calendario de Entregas

5,760 LITROS LECHE SEMISOREMADA ULTRAPASTEURIZADA TRABAJO SOCIAL
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 21

CALENDARIO DE ENTREGAS DE LECHE DE TRABAJO SOCIAL PARA LOS MESES DE ENERO - AGOSTO 2012

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA ENERO	CANTIDAD	FECHA FEBRERO	CANTIDAD	FECHA MARZO	CANTIDAD	FECHA ABRIL	CANTIDAD	FECHA MAYO	CANTIDAD	FECHA JUNIO	CANTIDAD	FECHA JULIO	CANTIDAD	FECHA AGOSTO	CANTIDAD
GUADALAJARA	ALMACEN GENERAL DEL SISTEMA DIF JALISCO	720	09 de enero 2012	720	06 de febrero 2012	720	5 de marzo 2012	720	2 de abril 2012	720	7 de mayo 2012	720	04-jun-12	720	02-jul-12	720	06 agosto 2012	720

[Handwritten mark]

[Handwritten signatures and initials: "e", "MD", "CF", "M"]

[Handwritten signature]



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

ANEXO 10C Calendario de Entregas

1,680 LITROS DE LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA PROTECCIÓN CIVIL
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 21

CALENDARIO DE ENTREGAS DE PROTECCIÓN CIVIL PARA LOS MESES DE ENERO - AGOSTO 2012

FECHA DE ENTREGA	LUGAR DE ENTREGA	CANTIDAD
07 DE MAYO DE 2012	ALMACEN DE ATEMAJAC ZAPOPAN JAL. CALLE AQUILES SERDAN COL. ATEMAJAC DEL VALLE	1,680

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



ANEXO 10E Calendario de Entregas
559,480 LITROS DE LECHE ULTRAPASTEURIZADA SEMIDESCREMADA
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 21
CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A AGOSTO 2012

MUNICIPIOS	ENERO	FEBRERO	LECHE PAAD 3,385	MARZO	LECHE PAAD 3,385	ABRIL	LECHE PAAD 3,385	MAYO	LECHE PAAD 3,385	JUNIO	LECHE PAAD 3,385	JULIO	LECHE PAAD 3,385	AGOSTO	LECHE PAAD 3,385
TOTAL REGION 01			3,385		3,385		3,385		3,385		3,385		3,385		3,385
BOLANOS	04-ene-12	01-feb-12	73	01-mar-12	73	16-mar-12	73	02-may-12	73	01-jun-12	73	02-jul-12	73	01-ago-12	73
CHIMALTIAN	04-ene-12	01-feb-12	246	01-mar-12	246	16-mar-12	246	02-may-12	246	01-jun-12	246	02-jul-12	246	01-ago-12	246
COLOTLAN	04-ene-12	01-feb-12	574	01-mar-12	574	16-mar-12	574	02-may-12	574	01-jun-12	574	02-jul-12	574	01-ago-12	574
DEJUCAR	04-ene-12	01-feb-12	480	01-mar-12	480	16-mar-12	480	02-may-12	480	01-jun-12	480	02-jul-12	480	01-ago-12	480
HUEHUICILLA EL ALTO	04-ene-12	01-feb-12	408	01-mar-12	408	16-mar-12	408	02-may-12	408	01-jun-12	408	02-jul-12	408	01-ago-12	408
MEZQUITIC	04-ene-12	01-feb-12	336	01-mar-12	336	16-mar-12	336	02-may-12	336	01-jun-12	336	02-jul-12	336	01-ago-12	336
SAN MARTIN DE B.	04-ene-12	01-feb-12	268	01-mar-12	268	16-mar-12	268	02-may-12	268	01-jun-12	268	02-jul-12	268	01-ago-12	268
SANTA MA. DE LOS ANGELES	04-ene-12	01-feb-12	270	01-mar-12	270	16-mar-12	270	02-may-12	270	01-jun-12	270	02-jul-12	270	01-ago-12	270
TOTATICHÉ	04-ene-12	01-feb-12	410	01-mar-12	410	16-mar-12	410	02-may-12	410	01-jun-12	410	02-jul-12	410	01-ago-12	410
VILLA GUERRERO	04-ene-12	01-feb-12	400	01-mar-12	400	16-mar-12	400	02-may-12	400	01-jun-12	400	02-jul-12	400	01-ago-12	400
TOTAL REGION 02			4,673		4,673		4,673		4,673		4,673		4,673		4,673
ENCARNACION DE DIAZ	05-ene-12	02-feb-12	728	02-mar-12	728	19-mar-12	728	03-may-12	728	04-jun-12	728	03-jul-12	728	02-ago-12	728
LAGOS DE MORENO	05-ene-12	02-feb-12	710	02-mar-12	710	19-mar-12	710	03-may-12	710	04-jun-12	710	03-jul-12	710	02-ago-12	710
OJUELOS	05-ene-12	02-feb-12	642	02-mar-12	642	19-mar-12	642	03-may-12	642	04-jun-12	642	03-jul-12	642	02-ago-12	642
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	05-ene-12	02-feb-12	313	02-mar-12	313	19-mar-12	313	03-may-12	313	04-jun-12	313	03-jul-12	313	02-ago-12	313
SAN JUAN DE LOS LAGOS	05-ene-12	02-feb-12	796	02-mar-12	796	19-mar-12	796	03-may-12	796	04-jun-12	796	03-jul-12	796	02-ago-12	796
TECOALTIQUE	05-ene-12	02-feb-12	354	02-mar-12	354	19-mar-12	354	03-may-12	354	04-jun-12	354	03-jul-12	354	02-ago-12	354
UNION DE SAN ANTONIO	05-ene-12	02-feb-12	674	02-mar-12	674	19-mar-12	674	03-may-12	674	04-jun-12	674	03-jul-12	674	02-ago-12	674
VILLA HIDALGO	05-ene-12	02-feb-12	456	02-mar-12	456	19-mar-12	456	03-may-12	456	04-jun-12	456	03-jul-12	456	02-ago-12	456
TOTAL REGION 03			5,967		5,967		5,967		5,967		5,967		5,967		5,967
ACATIC	06-ene-12	03-feb-12	450	03-mar-12	450	20-mar-12	450	04-may-12	450	05-jun-12	450	04-jul-12	450	03-ago-12	450
ARANDAS	06-ene-12	03-feb-12	725	03-mar-12	725	20-mar-12	725	04-may-12	725	05-jun-12	725	04-jul-12	725	03-ago-12	725
JALOSTITLAN	06-ene-12	03-feb-12	530	03-mar-12	530	20-mar-12	530	04-may-12	530	05-jun-12	530	04-jul-12	530	03-ago-12	530
JESUS MARIA	06-ene-12	03-feb-12	524	03-mar-12	524	20-mar-12	524	04-may-12	524	05-jun-12	524	04-jul-12	524	03-ago-12	524
MEXTICACAN	06-ene-12	03-feb-12	282	03-mar-12	282	20-mar-12	282	04-may-12	282	05-jun-12	282	04-jul-12	282	03-ago-12	282
SAN IGNACIO CERRO GORDO	06-ene-12	03-feb-12	333	03-mar-12	333	20-mar-12	333	04-may-12	333	05-jun-12	333	04-jul-12	333	03-ago-12	333
SAN JULIAN	06-ene-12	03-feb-12	781	03-mar-12	781	20-mar-12	781	04-may-12	781	05-jun-12	781	04-jul-12	781	03-ago-12	781
SAN MIGUEL EL ALTO	06-ene-12	03-feb-12	622	03-mar-12	622	20-mar-12	622	04-may-12	622	05-jun-12	622	04-jul-12	622	03-ago-12	622
TEPATITLAN DE MORELOS	06-ene-12	03-feb-12	815	03-mar-12	815	20-mar-12	815	04-may-12	815	05-jun-12	815	04-jul-12	815	03-ago-12	815
VALLE DE GUADALUPE	06-ene-12	03-feb-12	252	03-mar-12	252	20-mar-12	252	04-may-12	252	05-jun-12	252	04-jul-12	252	03-ago-12	252
VILLA OBREGON (CARAAS)	06-ene-12	03-feb-12	131	03-mar-12	131	20-mar-12	131	04-may-12	131	05-jun-12	131	04-jul-12	131	03-ago-12	131
YAHUALICA	06-ene-12	03-feb-12	422	03-mar-12	422	20-mar-12	422	04-may-12	422	05-jun-12	422	04-jul-12	422	03-ago-12	422
TOTAL REGION 04			8,630		8,630		8,630		8,630		8,630		8,630		8,630
ATOTONILCO EL ALTO	09-ene-12	06-feb-12	846	06-mar-12	846	22-mar-12	846	07-may-12	846	06-jun-12	846	05-jul-12	846	06-ago-12	846
AYOTLAN	09-ene-12	06-feb-12	684	06-mar-12	684	22-mar-12	684	07-may-12	684	06-jun-12	684	05-jul-12	684	06-ago-12	684
CHAPALA	09-ene-12	06-feb-12	728	06-mar-12	728	22-mar-12	728	07-may-12	728	06-jun-12	728	05-jul-12	728	06-ago-12	728
DEGOLLADO	09-ene-12	06-feb-12	592	06-mar-12	592	22-mar-12	592	07-may-12	592	06-jun-12	592	05-jul-12	592	06-ago-12	592
JAMAY	09-ene-12	06-feb-12	558	06-mar-12	558	22-mar-12	558	07-may-12	558	06-jun-12	558	05-jul-12	558	06-ago-12	558
JOCOTEPEC	09-ene-12	06-feb-12	660	06-mar-12	660	22-mar-12	660	07-may-12	660	06-jun-12	660	05-jul-12	660	06-ago-12	660
LA BARCA	09-ene-12	06-feb-12	700	06-mar-12	700	22-mar-12	700	07-may-12	700	06-jun-12	700	05-jul-12	700	06-ago-12	700
OCOTLAN	09-ene-12	06-feb-12	864	06-mar-12	864	22-mar-12	864	07-may-12	864	06-jun-12	864	05-jul-12	864	06-ago-12	864
PONCITLAN	09-ene-12	06-feb-12	837	06-mar-12	837	22-mar-12	837	07-may-12	837	06-jun-12	837	05-jul-12	837	06-ago-12	837
TIZAPAN EL ALTO	09-ene-12	06-feb-12	524	06-mar-12	524	22-mar-12	524	07-may-12	524	06-jun-12	524	05-jul-12	524	06-ago-12	524
TOTUTLAN	09-ene-12	06-feb-12	592	06-mar-12	592	22-mar-12	592	07-may-12	592	06-jun-12	592	05-jul-12	592	06-ago-12	592
TUXTECUCA	09-ene-12	06-feb-12	421	06-mar-12	421	22-mar-12	421	07-may-12	421	06-jun-12	421	05-jul-12	421	06-ago-12	421
ZAPOTLAN DEL REY	09-ene-12	06-feb-12	624	06-mar-12	624	22-mar-12	624	07-may-12	624	06-jun-12	624	05-jul-12	624	06-ago-12	624
TOTAL REGION 05			4,284		4,284		4,284		4,284		4,284		4,284		4,284
CONCEPCION DE BUENOS AIRES	10-ene-12	07-feb-12	421	07-mar-12	421	23-mar-12	421	08-may-12	421	07-jun-12	421	06-jul-12	421	07-ago-12	421
JILOTLAN DE LOS DOLORES	10-ene-12	07-feb-12	506	07-mar-12	506	23-mar-12	506	08-may-12	506	07-jun-12	506	06-jul-12	506	07-ago-12	506
STA. MARIA DEL ORO	10-ene-12	07-feb-12	264	07-mar-12	264	23-mar-12	264	08-may-12	264	07-jun-12	264	06-jul-12	264	07-ago-12	264
MANZANILLA DE LA PAZ	10-ene-12	07-feb-12	238	07-mar-12	238	23-mar-12	238	08-may-12	238	07-jun-12	238	06-jul-12	238	07-ago-12	238
MAZAMITLA	10-ene-12	07-feb-12	432	07-mar-12	432	23-mar-12	432	08-may-12	432	07-jun-12	432	06-jul-12	432	07-ago-12	432
PIQUIAMO	10-ene-12	07-feb-12	425	07-mar-12	425	23-mar-12	425	08-may-12	425	07-jun-12	425	06-jul-12	425	07-ago-12	425
QUITUPAN	10-ene-12	07-feb-12	506	07-mar-12	506	23-mar-12	506	08-may-12	506	07-jun-12	506	06-jul-12	506	07-ago-12	506
TAMAZULA DE GORDIANO	10-ene-12	07-feb-12	700	07-mar-12	700	23-mar-12	700	08-may-12	700	07-jun-12	700	06-jul-12	700	07-ago-12	700
TECALITLAN	10-ene-12	07-feb-12	452	07-mar-12	452	23-mar-12	452	08-may-12	452	07-jun-12	452	06-jul-12	452	07-ago-12	452
VALLE DE AJUREZ	10-ene-12	07-feb-12	290	07-mar-12	290	23-mar-12	290	08-may-12	290	07-jun-12	290	06-jul-12	290	07-ago-12	290
TOTAL REGION 06			7,264		7,264		7,264		7,264		7,264		7,264		7,264

[Handwritten signatures and initials]



CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A AGOSTO 2012

MUNICIPIOS	ENERO	LECHE PAAD	FEBRERO	LECHE PAAD	MARZO	LECHE PAAD	ABRIL	LECHE PAAD	MAYO	LECHE PAAD	JUNIO	LECHE PAAD	JULIO	LECHE PAAD	AGOSTO	LECHE PAAD
AMACUECA	11-ene-12	281	08-feb-12	291	08-mar-12	291	26-mar-12	291	09-may-12	291	08-jun-12	291	09-jul-12	291	08-ago-12	291
ATEMAJAC DE BRIZUELA	11-ene-12	353	08-feb-12	353	08-mar-12	353	26-mar-12	353	09-may-12	353	08-jun-12	353	09-jul-12	353	08-ago-12	353
ATOYAC	11-ene-12	371	08-feb-12	371	08-mar-12	371	26-mar-12	371	09-may-12	371	08-jun-12	371	09-jul-12	371	08-ago-12	371
GOMEZ FARIAS	11-ene-12	506	08-feb-12	506	08-mar-12	506	26-mar-12	506	09-may-12	506	08-jun-12	506	09-jul-12	506	08-ago-12	506
SAN GABRIEL	11-ene-12	506	08-feb-12	506	08-mar-12	506	26-mar-12	506	09-may-12	506	08-jun-12	506	09-jul-12	506	08-ago-12	506
SAUYULA	11-ene-12	558	08-feb-12	558	08-mar-12	558	26-mar-12	558	09-may-12	558	08-jun-12	558	09-jul-12	558	08-ago-12	558
TAPALPA	11-ene-12	332	08-feb-12	332	08-mar-12	332	26-mar-12	332	09-may-12	332	08-jun-12	332	09-jul-12	332	08-ago-12	332
TECHALUTA	11-ene-12	212	08-feb-12	212	08-mar-12	212	26-mar-12	212	09-may-12	212	08-jun-12	212	09-jul-12	212	08-ago-12	212
TECQUITLAN DE CORONA	11-ene-12	506	08-feb-12	506	08-mar-12	506	26-mar-12	506	09-may-12	506	08-jun-12	506	09-jul-12	506	08-ago-12	506
TOLIMAN	11-ene-12	500	08-feb-12	500	08-mar-12	500	26-mar-12	500	09-may-12	500	08-jun-12	500	09-jul-12	500	08-ago-12	500
TONILA	11-ene-12	421	08-feb-12	421	08-mar-12	421	26-mar-12	421	09-may-12	421	08-jun-12	421	09-jul-12	421	08-ago-12	421
TUXPAN	11-ene-12	460	08-feb-12	460	08-mar-12	460	26-mar-12	460	09-may-12	460	08-jun-12	460	09-jul-12	460	08-ago-12	460
ZACUALCO DE TORRES	11-ene-12	511	08-feb-12	511	08-mar-12	511	26-mar-12	511	09-may-12	511	08-jun-12	511	09-jul-12	511	08-ago-12	511
ZAPOTILCO	11-ene-12	592	08-feb-12	592	08-mar-12	592	26-mar-12	592	09-may-12	592	08-jun-12	592	09-jul-12	592	08-ago-12	592
ZAPOTITLAN DE VADILLO	11-ene-12	281	08-feb-12	281	08-mar-12	281	26-mar-12	281	09-may-12	281	08-jun-12	281	09-jul-12	281	08-ago-12	281
ZAPOTLAN EL GRANDE	11-ene-12	864	08-feb-12	864	08-mar-12	864	26-mar-12	864	09-may-12	864	08-jun-12	864	09-jul-12	864	08-ago-12	864
TOTAL REGION 07		2,778		2,778		2,778		2,778		2,778		2,778		2,778		2,778
ATENGO	12-ene-12	169	09-feb-12	169	09-mar-12	169	27-mar-12	169	11-may-12	169	11-jun-12	169	10-jul-12	169	09-ago-12	169
CHICUILSTLAN	12-ene-12	343	09-feb-12	343	09-mar-12	343	27-mar-12	343	11-may-12	343	11-jun-12	343	10-jul-12	343	09-ago-12	343
EJUTLA	12-ene-12	108	09-feb-12	108	09-mar-12	108	27-mar-12	108	11-may-12	108	11-jun-12	108	10-jul-12	108	09-ago-12	108
EL GRULLO	12-ene-12	110	09-feb-12	110	09-mar-12	110	27-mar-12	110	11-may-12	110	11-jun-12	110	10-jul-12	110	09-ago-12	110
EL LIMON	12-ene-12	350	09-feb-12	350	09-mar-12	350	27-mar-12	350	11-may-12	350	11-jun-12	350	10-jul-12	350	09-ago-12	350
AUCHITLAN	12-ene-12	371	09-feb-12	371	09-mar-12	371	27-mar-12	371	11-may-12	371	11-jun-12	371	10-jul-12	371	09-ago-12	371
TECOTLTLAN	12-ene-12	320	09-feb-12	320	09-mar-12	320	27-mar-12	320	11-may-12	320	11-jun-12	320	10-jul-12	320	09-ago-12	320
TENAMAXTLAN	12-ene-12	282	09-feb-12	282	09-mar-12	282	27-mar-12	282	11-may-12	282	11-jun-12	282	10-jul-12	282	09-ago-12	282
TONAYIA	12-ene-12	267	09-feb-12	267	09-mar-12	267	27-mar-12	267	11-may-12	267	11-jun-12	267	10-jul-12	267	09-ago-12	267
TUXCACUESCO	12-ene-12	235	09-feb-12	235	09-mar-12	235	27-mar-12	235	11-may-12	235	11-jun-12	235	10-jul-12	235	09-ago-12	235
UNION DE TULA	12-ene-12	224	09-feb-12	224	09-mar-12	224	27-mar-12	224	11-may-12	224	11-jun-12	224	10-jul-12	224	09-ago-12	224
TOTAL REGION 08		3,710		3,710		3,710		3,710		3,710		3,710		3,710		3,710
AUTLAN DE NAVARRO	13-ene-12	786	10-feb-12	786	12-mar-12	786	28-mar-12	786	14-may-12	786	12-jun-12	786	11-jul-12	786	10-ago-12	786
CASIMIRO CASTILLO	13-ene-12	592	10-feb-12	592	12-mar-12	592	28-mar-12	592	14-may-12	592	12-jun-12	592	11-jul-12	592	10-ago-12	592
CHIQUITLAN	13-ene-12	660	10-feb-12	660	12-mar-12	660	28-mar-12	660	14-may-12	660	12-jun-12	660	11-jul-12	660	10-ago-12	660
CUAUTITLAN	13-ene-12	524	10-feb-12	524	12-mar-12	524	28-mar-12	524	14-may-12	524	12-jun-12	524	11-jul-12	524	10-ago-12	524
LA HUERTA	13-ene-12	512	10-feb-12	512	12-mar-12	512	28-mar-12	512	14-may-12	512	12-jun-12	512	11-jul-12	512	10-ago-12	512
VILLA PURIFICACION	13-ene-12	626	10-feb-12	626	12-mar-12	626	28-mar-12	626	14-may-12	626	12-jun-12	626	11-jul-12	626	10-ago-12	626
TOTAL REGION 09		2,274		2,274		2,274		2,274		2,274		2,274		2,274		2,274
CABO CORRIENTES	13-ene-12	514	10-feb-12	514	12-mar-12	514	28-mar-12	514	14-may-12	514	12-jun-12	514	11-jul-12	514	10-ago-12	514
PUERTO VALLARTA	13-ene-12	1,100	10-feb-12	1,100	12-mar-12	1,100	28-mar-12	1,100	14-may-12	1,100	12-jun-12	1,100	11-jul-12	1,100	10-ago-12	1,100
TOMATLAN	13-ene-12	660	10-feb-12	660	12-mar-12	660	28-mar-12	660	14-may-12	660	12-jun-12	660	11-jul-12	660	10-ago-12	660
TOTAL REGION 10		1,700		1,700		1,700		1,700		1,700		1,700		1,700		1,700
ATENGUILLO	16-ene-12	119	13-feb-12	119	13-mar-12	119	29-mar-12	119	15-may-12	119	13-jun-12	119	12-jul-12	119	13-ago-12	119
AYUTLA	16-ene-12	456	13-feb-12	456	13-mar-12	456	29-mar-12	456	15-may-12	456	13-jun-12	456	12-jul-12	456	13-ago-12	456
CUAQUILA	16-ene-12	215	13-feb-12	215	13-mar-12	215	29-mar-12	215	15-may-12	215	13-jun-12	215	12-jul-12	215	13-ago-12	215
GUACHINANGO	16-ene-12	75	13-feb-12	75	13-mar-12	75	29-mar-12	75	15-may-12	75	13-jun-12	75	12-jul-12	75	13-ago-12	75
MASCOTA	16-ene-12	225	13-feb-12	225	13-mar-12	225	29-mar-12	225	15-may-12	225	13-jun-12	225	12-jul-12	225	13-ago-12	225
MOXTLAN	16-ene-12	97	13-feb-12	97	13-mar-12	97	29-mar-12	97	15-may-12	97	13-jun-12	97	12-jul-12	97	13-ago-12	97
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	16-ene-12	57	13-feb-12	57	13-mar-12	57	29-mar-12	57	15-may-12	57	13-jun-12	57	12-jul-12	57	13-ago-12	57
TALPA DE ALLENDE	16-ene-12	456	13-feb-12	456	13-mar-12	456	29-mar-12	456	15-may-12	456	13-jun-12	456	12-jul-12	456	13-ago-12	456

8

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



ANEXO 10E Calendario de Entregas

559,480 LITROS DE LECHE ULTRAPASTEURIZADA SEMIDESCREMADA

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 21

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A AGOSTO 2012

MUNICIPIOS	LECHE		LECHE		LECHE		LECHE		LECHE		LECHE		LECHE		LECHE		
	PAAD	ENSIQ	PAAD	FEBRERO	PAAD	MARZO	PAAD	ABRIL	PAAD	MAYO	PAAD	JUNIO	PAAD	JULIO	PAAD	AGOSTO	LECHE PAAD
TOTAL REGION 11	7,264	7,264	7,264	7,264	7,264	7,264	7,264	7,264	7,264	7,264	7,264	7,264	7,264	7,264	7,264	7,264	5,997
AHUALULCO DE MERCADO	513	17-ene-12	513	14-feb-12	513	14-mar-12	513	29-mar-12	513	16-may-12	513	14-jun-12	513	13-jul-12	513	14-ago-12	513
AMATITAN	458	17-ene-12	458	14-feb-12	458	14-mar-12	458	29-mar-12	458	16-may-12	458	14-jun-12	458	13-jul-12	458	14-ago-12	458
AMECA	728	17-ene-12	728	14-feb-12	728	14-mar-12	728	29-mar-12	728	16-may-12	728	14-jun-12	728	13-jul-12	728	14-ago-12	728
ANTONIO ESCOBEDO	371	17-ene-12	371	14-feb-12	371	14-mar-12	371	29-mar-12	371	16-may-12	371	14-jun-12	371	13-jul-12	371	14-ago-12	371
ARENAL	458	17-ene-12	458	14-feb-12	458	14-mar-12	458	29-mar-12	458	16-may-12	458	14-jun-12	458	13-jul-12	458	14-ago-12	458
COQUILA	842	17-ene-12	842	14-feb-12	842	14-mar-12	842	29-mar-12	842	16-may-12	842	14-jun-12	842	13-jul-12	842	14-ago-12	842
ETZATLAN	524	17-ene-12	524	14-feb-12	524	14-mar-12	524	29-mar-12	524	16-may-12	524	14-jun-12	524	13-jul-12	524	14-ago-12	524
HOSTOTIPACUILLO	438	17-ene-12	438	14-feb-12	438	14-mar-12	438	29-mar-12	438	16-may-12	438	14-jun-12	438	13-jul-12	438	14-ago-12	438
MAGDALENA	574	17-ene-12	574	14-feb-12	574	14-mar-12	574	29-mar-12	574	16-may-12	574	14-jun-12	574	13-jul-12	574	14-ago-12	574
SAN MARCOS	238	17-ene-12	238	14-feb-12	238	14-mar-12	238	29-mar-12	238	16-may-12	238	14-jun-12	238	13-jul-12	238	14-ago-12	238
SAN MARTIN HIDALGO	843	17-ene-12	843	14-feb-12	843	14-mar-12	843	29-mar-12	843	16-may-12	843	14-jun-12	843	13-jul-12	843	14-ago-12	843
TALA	796	17-ene-12	796	14-feb-12	796	14-mar-12	796	29-mar-12	796	16-may-12	796	14-jun-12	796	13-jul-12	796	14-ago-12	796
TEHUJILLA	514	17-ene-12	514	14-feb-12	514	14-mar-12	514	29-mar-12	514	16-may-12	514	14-jun-12	514	13-jul-12	514	14-ago-12	514
TEUCHITLAN	371	17-ene-12	371	14-feb-12	371	14-mar-12	371	29-mar-12	371	16-may-12	371	14-jun-12	371	13-jul-12	371	14-ago-12	371
TOTAL REGION 12	5,997	5,997	5,997	5,997	5,997	5,997	5,997	5,997	5,997	5,997	5,997	5,997	5,997	5,997	5,997	5,997	5,997
ACATLAN DE JUAREZ	592	18-ene-12	592	15-feb-12	592	15-mar-12	592	30-mar-12	592	17-may-12	592	15-jun-12	592	15-jul-12	592	15-ago-12	592
CUQUIJO	472	18-ene-12	472	15-feb-12	472	15-mar-12	472	30-mar-12	472	17-may-12	472	15-jun-12	472	16-jul-12	472	15-ago-12	472
EL SALTO	893	18-ene-12	893	15-feb-12	893	15-mar-12	893	30-mar-12	893	17-may-12	893	15-jun-12	893	16-jul-12	893	15-ago-12	893
IXTLAHUACAN DE LOS M.	592	18-ene-12	592	15-feb-12	592	15-mar-12	592	30-mar-12	592	17-may-12	592	15-jun-12	592	16-jul-12	592	15-ago-12	592
IXTLAHUACAN DEL R.	524	18-ene-12	524	15-feb-12	524	15-mar-12	524	30-mar-12	524	17-may-12	524	15-jun-12	524	16-jul-12	524	15-ago-12	524
JUANACATLAN	458	18-ene-12	458	15-feb-12	458	15-mar-12	458	30-mar-12	458	17-may-12	458	15-jun-12	458	16-jul-12	458	15-ago-12	458
SAN CRISTOBAL DE LA B.	219	18-ene-12	219	15-feb-12	219	15-mar-12	219	30-mar-12	219	17-may-12	219	15-jun-12	219	16-jul-12	219	15-ago-12	219
TLAJOMULCO	847	18-ene-12	847	15-feb-12	847	15-mar-12	847	30-mar-12	847	17-may-12	847	15-jun-12	847	16-jul-12	847	15-ago-12	847
VILLA CORONA	508	18-ene-12	508	15-feb-12	508	15-mar-12	508	30-mar-12	508	17-may-12	508	15-jun-12	508	16-jul-12	508	15-ago-12	508
ZAPOTLANEJO	796	18-ene-12	796	15-feb-12	796	15-mar-12	796	30-mar-12	796	17-may-12	796	15-jun-12	796	16-jul-12	796	15-ago-12	796
TOTAL REGION 12.1	9,008	9,008	9,008	9,008	9,008	9,008	9,008	9,008	9,008	9,008	9,008	9,008	9,008	9,008	9,008	9,008	9,008
GUADALAJARA	2,497	04-ene-12	2,497	01-feb-12	2,497	01-mar-12	2,497	16-mar-12	2,497	02-may-12	2,497	01-jun-12	2,497	02-jul-12	2,497	01-ago-12	2,497
TLAQUEPAQUE	1,722	05-ene-12	1,722	02-feb-12	1,722	02-mar-12	1,722	19-mar-12	1,722	03-may-12	1,722	04-jun-12	1,722	03-jul-12	1,722	02-ago-12	1,722
TONALA	1,774	04-ene-12	1,774	01-feb-12	1,774	01-mar-12	1,774	16-mar-12	1,774	02-may-12	1,774	01-jun-12	1,774	02-jul-12	1,774	01-ago-12	1,774
ZAPOPAN	3,015	04-ene-12	3,015	01-feb-12	3,015	01-mar-12	3,015	16-mar-12	3,015	02-may-12	3,015	01-jun-12	3,015	02-jul-12	3,015	01-ago-12	3,015
TOTAL PARCIAL	66,935	66,935	66,935	66,935	66,935	66,935	66,935	66,935	66,935	66,935	66,935	66,935	66,935	66,935	66,935	66,935	66,935

[Handwritten signatures and initials in blue ink]



ANEXO 10E Calendario de Entregas
559,480 LITROS DE LECHE ULTRAPASTEURIZADA SEMIDESCREMADA
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 21

CALENDARIO DE ENTREGAS PARA LOS MESES DE ENERO A AGOSTO 2012

MUNICIPIOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	LECHE PAAD	
ZONA INDIGENA										
MUNICIPIOS	FECHA INICIO	FECHA FIN	FECHA INICIO	FECHA FIN	FECHA INICIO	FECHA FIN	FECHA INICIO	FECHA FIN	FECHA FIN	LECHE PAAD
AGUASCALIENTES	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
BAJALISCO	220	220	220	220	220	220	220	220	220	220
TECUALTEPEC	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354
TECUALTEPEC	354	354	354	354	354	354	354	354	354	354
SAN ANDRES COTAMACAZA	436	436	436	436	436	436	436	436	436	436
OCOTEA DE LA SIERRA	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140
SAN BARTOLOME TEPEHUALTEPEC	200	200	200	200	200	200	200	200	200	200
TOTAL PARCIAL	1,904	1,904	1,904	1,904	1,904	1,904	1,904	1,904	1,904	1,904
MUNICIPIOS	FECHA INICIO	FECHA FIN	FECHA INICIO	FECHA FIN	FECHA INICIO	FECHA FIN	FECHA INICIO	FECHA FIN	FECHA FIN	LECHE PAAD
JALISCO	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096	1,096
TOTAL GENERAL	69,935	69,935	69,935	69,935	69,935	69,935	69,935	69,935	69,935	69,935

8.

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature



ANEXO 10F Calendario de Entregas

57568,897 LITROS DE LECHE ULTRAPASTEURIZADA SEMIDESCREMADA

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 21

CALENDARIO DE ENTREGAS DE LECHE DE DESAYUNOS PARA LOS MESES DE ENERO A AGOSTO 2012

MUNICIPIOS	ENERO	LECHE LITROS	FEBRERO	LECHE LITROS	MARZO	LECHE LITROS	MAYO	LECHE LITROS	JUNIO	LECHE LITROS	AGOSTO	LECHE LITROS
BOLAÑOS	04-ene-12	2,150	01-feb-12	2,150	01-mar-12	1,075	02-may-12	2,150	01-jun-12	2,150	01-ago-12	1,075
CHIMALTITAN	04-ene-12	2,490	01-feb-12	2,557	01-mar-12	1,245	02-may-12	2,490	01-jun-12	2,557	01-ago-12	1,245
COLOTLAN	04-ene-12	9,275	01-feb-12	9,275	01-mar-12	4,650	02-may-12	9,275	01-jun-12	9,275	01-ago-12	4,650
HUEJUCAR	04-ene-12	4,175	01-feb-12	4,238	01-mar-12	2,100	02-may-12	4,175	01-jun-12	4,238	01-ago-12	2,100
HUEJUQUILLA EL ALTO	04-ene-12	7,030	01-feb-12	7,184	01-mar-12	3,515	02-may-12	7,030	01-jun-12	7,184	01-ago-12	3,515
MEZQUITIC	04-ene-12	3,695	01-feb-12	3,778	01-mar-12	1,848	02-may-12	3,695	01-jun-12	3,778	01-ago-12	1,848
SAN MARTIN DE BOLAÑOS	04-ene-12	2,125	01-feb-12	2,125	01-mar-12	1,075	02-may-12	2,125	01-jun-12	2,125	01-ago-12	1,075
SANTA MARIA DE LOS A.	04-ene-12	2,975	01-feb-12	2,975	01-mar-12	1,500	02-may-12	2,975	01-jun-12	2,975	01-ago-12	1,500
TOTATICHÉ	04-ene-12	1,480	01-feb-12	1,519	01-mar-12	740	02-may-12	1,480	01-jun-12	1,519	01-ago-12	740
VILLA GUERRERO	04-ene-12	3,755	01-feb-12	3,822	01-mar-12	1,890	02-may-12	3,755	01-jun-12	3,822	01-ago-12	1,890
TOTAL REGION 1		39,150		39,623		19,638		39,150		39,623		19,638
ENCARNACION DE DIAZ	05-ene-12	4,425	02-ene-12	4,425	02-mar-12	2,225	03-may-12	4,425	04-jun-12	4,425	02-ago-12	2,225
LAGOS DE MORENO	05-ene-12	7,705	02-ene-12	7,788	02-mar-12	3,853	03-may-12	7,705	04-jun-12	7,788	02-ago-12	3,853
OJUELOS	05-ene-12	4,490	02-ene-12	4,636	02-mar-12	2,258	03-may-12	4,490	04-jun-12	4,636	02-ago-12	2,258
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	05-ene-12	2,575	02-ene-12	2,612	02-mar-12	1,288	03-may-12	2,575	04-jun-12	2,612	02-ago-12	1,288
SAN JUAN DE LOS LAGOS	05-ene-12	7,570	02-ene-12	7,671	02-mar-12	3,785	03-may-12	7,570	04-jun-12	7,671	02-ago-12	3,785
TEOCALTICHE	05-ene-12	8,640	02-ene-12	8,771	02-mar-12	4,333	03-may-12	8,640	04-jun-12	8,771	02-ago-12	4,333
UNION DE SAN ANTONIO	05-ene-12	8,425	02-ene-12	8,617	02-mar-12	4,213	03-may-12	8,425	04-jun-12	8,617	02-ago-12	4,213
VILLA HIDALGO	05-ene-12	1,910	02-ene-12	1,977	02-mar-12	968	03-may-12	1,910	04-jun-12	1,977	02-ago-12	968
TOTAL REGION 2		45,740		46,497		22,923		45,740		46,497		22,923
ACATIC	06-ene-12	5,990	03-feb-12	6,107	05-mar-12	2,995	04-may-12	5,990	05-jun-12	6,107	03-ago-12	2,995
ARANDAS	06-ene-12	9,035	03-feb-12	9,152	05-mar-12	4,518	04-may-12	9,035	05-jun-12	9,152	03-ago-12	4,518
JALOSTITLAN	06-ene-12	5,680	03-feb-12	5,798	05-mar-12	2,853	04-may-12	5,680	05-jun-12	5,798	03-ago-12	2,853
JESUS MARIA	06-ene-12	8,340	03-feb-12	8,435	05-mar-12	4,170	04-may-12	8,340	05-jun-12	8,435	03-ago-12	4,170
MEXTICACAN	06-ene-12	3,285	03-feb-12	3,343	05-mar-12	1,655	04-may-12	3,285	05-jun-12	3,343	03-ago-12	1,655
SAN IGNACIO CERRO GORDO	06-ene-12	3,565	03-feb-12	3,674	05-mar-12	1,783	04-may-12	3,565	05-jun-12	3,674	03-ago-12	1,783
SAN JULIAN	06-ene-12	7,125	03-feb-12	7,174	05-mar-12	3,563	04-may-12	7,125	05-jun-12	7,174	03-ago-12	3,563
SAN MIGUEL EL ALTO	06-ene-12	6,900	03-feb-12	6,960	05-mar-12	3,450	04-may-12	6,900	05-jun-12	6,960	03-ago-12	3,450
TEPATITLAN DE MORELOS	06-ene-12	10,740	03-feb-12	10,977	05-mar-12	5,370	04-may-12	10,740	05-jun-12	10,977	03-ago-12	5,370
VALLE DE GUADALUPE	06-ene-12	1,670	03-feb-12	1,689	05-mar-12	835	04-may-12	1,670	05-jun-12	1,689	03-ago-12	835
VILLA OBREGON (CAÑADAS)	06-ene-12	1,770	03-feb-12	1,855	05-mar-12	898	04-may-12	1,770	05-jun-12	1,855	03-ago-12	898
YAHUALICA	06-ene-12	4,210	03-feb-12	4,307	05-mar-12	2,118	04-may-12	4,210	05-jun-12	4,307	03-ago-12	2,118
TOTAL REGION 3		68,310		69,471		34,208		68,310		69,471		34,208

ATOTONILCO EL ALTO	09-ene-12	9,725	06-feb-12	9,725	06-mar-12	9,725	22-mar-12	4,875	07-may-12	9,725	06-jun-12	9,725	06-ago-12	4,875
AYOTLAN	09-ene-12	6,575	06-feb-12	6,754	06-mar-12	6,754	22-mar-12	3,288	07-may-12	6,575	06-jun-12	6,754	06-ago-12	3,288
CHAPALA	09-ene-12	10,930	06-feb-12	11,168	06-mar-12	11,168	22-mar-12	5,478	07-may-12	10,930	06-jun-12	11,168	06-ago-12	5,478
DEGOLLADO	09-ene-12	8,000	06-feb-12	8,000	06-mar-12	8,000	22-mar-12	4,000	07-may-12	8,000	06-jun-12	8,000	06-ago-12	4,000
JAMAY	09-ene-12	4,230	06-feb-12	4,356	06-mar-12	4,356	22-mar-12	2,128	07-may-12	4,230	06-jun-12	4,356	06-ago-12	2,128
JOCOTEPEC	09-ene-12	8,070	06-feb-12	8,199	06-mar-12	8,199	22-mar-12	4,035	07-may-12	8,070	06-jun-12	8,199	06-ago-12	4,035
LA BARCA	09-ene-12	11,705	06-feb-12	12,031	06-mar-12	12,031	22-mar-12	5,853	07-may-12	11,705	06-jun-12	12,031	06-ago-12	5,853
OCOTLAN	09-ene-12	17,400	06-feb-12	17,400	06-mar-12	17,400	22-mar-12	8,700	07-may-12	17,400	06-jun-12	17,400	06-ago-12	8,700
PONCITLAN	09-ene-12	11,125	06-feb-12	11,125	06-mar-12	11,125	22-mar-12	5,575	07-may-12	11,125	06-jun-12	11,125	06-ago-12	5,575
TIZAPAN EL ALTO	09-ene-12	14,450	06-feb-12	14,520	06-mar-12	14,520	22-mar-12	7,225	07-may-12	14,450	06-jun-12	14,520	06-ago-12	7,225
TOTOTLAN	09-ene-12	6,475	06-feb-12	6,475	06-mar-12	6,475	22-mar-12	3,250	07-may-12	6,475	06-jun-12	6,475	06-ago-12	3,250
MAXCUECA	09-ene-12	3,140	06-feb-12	3,197	06-mar-12	3,197	22-mar-12	1,570	07-may-12	3,140	06-jun-12	3,197	06-ago-12	1,570
ZAPOTLAN DEL REY	09-ene-12	5,625	06-feb-12	5,767	06-mar-12	5,767	22-mar-12	2,813	07-may-12	5,625	06-jun-12	5,767	06-ago-12	2,813
TOTAL REGION 4		117,450		118,717		118,717		58,790		117,450		118,717		58,790
CONCEPCION DE BUENOS AIRES	10-ene-12	2,725	07-feb-12	2,732	07-mar-12	2,732	23-mar-12	1,363	08-may-12	2,725	07-jun-12	2,732	07-ago-12	1,363
JILOTLAN DE LOS DOLORES	10-ene-12	6,145	07-feb-12	6,256	07-mar-12	6,256	23-mar-12	3,085	08-may-12	6,145	07-jun-12	6,256	07-ago-12	3,085
STA. MARIA DEL ORO	10-ene-12	1,330	07-feb-12	1,361	07-mar-12	1,361	23-mar-12	678	08-may-12	1,330	07-jun-12	1,361	07-ago-12	678
MANZANILLA DE LA PAZ	10-ene-12	1,340	07-feb-12	1,379	07-mar-12	1,379	23-mar-12	683	08-may-12	1,340	07-jun-12	1,379	07-ago-12	683
MAZAMITLA	10-ene-12	3,275	07-feb-12	3,303	07-mar-12	3,303	23-mar-12	1,650	08-may-12	3,275	07-jun-12	3,303	07-ago-12	1,650
PIHUAMO	10-ene-12	5,990	07-feb-12	6,054	07-mar-12	6,054	23-mar-12	3,008	08-may-12	5,990	07-jun-12	6,054	07-ago-12	3,008
QUITUPAN	10-ene-12	5,325	07-feb-12	5,547	07-mar-12	5,547	23-mar-12	2,663	08-may-12	5,325	07-jun-12	5,547	07-ago-12	2,663
TAMAZULA DE GORDIANO	10-ene-12	14,455	07-feb-12	14,724	07-mar-12	14,724	23-mar-12	7,240	08-may-12	14,455	07-jun-12	14,724	07-ago-12	7,240
TECALITLAN	10-ene-12	8,150	07-feb-12	8,150	07-mar-12	8,150	23-mar-12	4,075	08-may-12	8,150	07-jun-12	8,150	07-ago-12	4,075
VALLE DE JUAREZ	10-ene-12	2,850	07-feb-12	2,850	07-mar-12	2,850	23-mar-12	1,425	08-may-12	2,850	07-jun-12	2,850	07-ago-12	1,425
TOTAL REGION 5		51,585		52,356		52,356		25,870		51,585		52,356		25,870
AMAGUECA	11-ene-12	2,410	08-feb-12	2,437	08-mar-12	2,437	26-mar-12	1,218	09-may-12	2,410	08-jun-12	2,437	08-ago-12	1,218
ATEMAJAC DE BRIZUELA	11-ene-12	3,655	08-feb-12	3,682	08-mar-12	3,682	26-mar-12	1,840	09-may-12	3,655	08-jun-12	3,682	08-ago-12	1,840
ATOYAC	11-ene-12	3,550	08-feb-12	3,582	08-mar-12	3,582	26-mar-12	1,788	09-may-12	3,550	08-jun-12	3,582	08-ago-12	1,788
GOMEZ FARIAS	11-ene-12	5,445	08-feb-12	5,478	08-mar-12	5,478	26-mar-12	2,723	09-may-12	5,445	08-jun-12	5,478	08-ago-12	2,723
SAN GABRIEL	11-ene-12	8,020	08-feb-12	8,159	08-mar-12	8,159	26-mar-12	4,010	09-may-12	8,020	08-jun-12	8,159	08-ago-12	4,010
SAYULA	11-ene-12	9,700	08-feb-12	9,783	08-mar-12	9,783	26-mar-12	4,850	09-may-12	9,700	08-jun-12	9,783	08-ago-12	4,850
TAPALPA	11-ene-12	6,225	08-feb-12	6,225	08-mar-12	6,225	26-mar-12	3,125	09-may-12	6,225	08-jun-12	6,225	08-ago-12	3,125
TECHALUTA	11-ene-12	1,975	08-feb-12	2,035	08-mar-12	2,035	26-mar-12	1,000	09-may-12	1,975	08-jun-12	2,035	08-ago-12	1,000
TECQUITATLAN DE CORONA	11-ene-12	5,170	08-feb-12	5,189	08-mar-12	5,189	26-mar-12	2,585	09-may-12	5,170	08-jun-12	5,189	08-ago-12	2,585
TOLIMAN	11-ene-12	6,250	08-feb-12	6,250	08-mar-12	6,250	26-mar-12	3,125	09-may-12	6,250	08-jun-12	6,250	08-ago-12	3,125
TONILA	11-ene-12	3,905	08-feb-12	3,954	08-mar-12	3,954	26-mar-12	1,965	09-may-12	3,905	08-jun-12	3,954	08-ago-12	1,965
TUXPAN	11-ene-12	6,880	08-feb-12	7,003	08-mar-12	7,003	26-mar-12	3,453	09-may-12	6,880	08-jun-12	7,003	08-ago-12	3,453
ZACOALCO DE TORRES	11-ene-12	5,560	08-feb-12	5,611	08-mar-12	5,611	26-mar-12	2,780	09-may-12	5,560	08-jun-12	5,611	08-ago-12	2,780
ZAPOTITLIC	11-ene-12	14,900	08-feb-12	14,900	08-mar-12	14,900	26-mar-12	7,450	09-may-12	14,900	08-jun-12	14,900	08-ago-12	7,450
ZAPOTITLAN DE VADILLO	11-ene-12	5,300	08-feb-12	5,340	08-mar-12	5,340	26-mar-12	2,650	09-may-12	5,300	08-jun-12	5,340	08-ago-12	2,650
ZAPOTLAN EL GRANDE	11-ene-12	9,025	08-feb-12	9,275	08-mar-12	9,275	26-mar-12	4,525	09-may-12	9,025	08-jun-12	9,275	08-ago-12	4,525
TOTAL REGION 6		97,970		98,903		98,903		49,087		97,970		98,903		49,087

Si

my

ee

ee

ATENGO	12-ene-12	2,675	2,702	09-mar-12	2,702	27-mar-12	1,338	11-may-12	2,675	11-jun-12	2,702	09-ago-12	1,338
CHICUILSTLAN	12-ene-12	3,270	3,336	09-mar-12	3,336	27-mar-12	1,635	11-may-12	3,270	11-jun-12	3,336	09-ago-12	1,635
EJUTLA	12-ene-12	1,100	1,100	09-mar-12	1,100	27-mar-12	550	11-may-12	1,100	11-jun-12	1,100	09-ago-12	550
EL GRULLO	12-ene-12	7,150	7,273	09-mar-12	7,273	27-mar-12	3,575	11-may-12	7,150	11-jun-12	7,273	09-ago-12	3,575
EL LIMON	12-ene-12	2,500	2,500	09-mar-12	2,500	27-mar-12	1,250	11-may-12	2,500	11-jun-12	2,500	09-ago-12	1,250
JUCHITLAN	12-ene-12	3,860	3,870	09-mar-12	3,870	27-mar-12	1,943	11-may-12	3,860	11-jun-12	3,870	09-ago-12	1,943
TECOLOTLAN	12-ene-12	8,535	8,653	09-mar-12	8,653	27-mar-12	4,280	11-may-12	8,535	11-jun-12	8,653	09-ago-12	4,280
TENAMAXTLAN	12-ene-12	3,100	3,154	09-mar-12	3,154	27-mar-12	1,563	11-may-12	3,100	11-jun-12	3,154	09-ago-12	1,563
TONAYA	12-ene-12	3,180	3,193	09-mar-12	3,193	27-mar-12	1,603	11-may-12	3,180	11-jun-12	3,193	09-ago-12	1,603
TUXCACUESCO	12-ene-12	1,625	1,640	09-mar-12	1,640	27-mar-12	825	11-may-12	1,625	11-jun-12	1,640	09-ago-12	825
UNION DE TULA	12-ene-12	5,960	6,058	09-mar-12	6,058	27-mar-12	2,980	11-may-12	5,960	11-jun-12	6,058	09-ago-12	2,980
TOTAL REGION 7		42,955	43,479		43,479		21,542		42,955		43,479		21,542
AVTLAN DE NAVARRO	13-ene-12	15,535	15,772	12-mar-12	15,772	28-mar-12	7,768	14-may-12	15,535	12-jun-12	15,772	10-ago-12	7,768
CASIMIRO CASTILLO	13-ene-12	11,840	11,957	12-mar-12	11,957	28-mar-12	5,920	14-may-12	11,840	12-jun-12	11,957	10-ago-12	5,920
QUAUATLAN	13-ene-12	11,415	11,576	12-mar-12	11,576	28-mar-12	5,708	14-may-12	11,415	12-jun-12	11,576	10-ago-12	5,708
CUAUTITLAN	13-ene-12	12,550	12,550	12-mar-12	12,550	28-mar-12	6,275	14-may-12	12,550	12-jun-12	12,550	10-ago-12	6,275
LA HUERTA	13-ene-12	10,510	10,635	12-mar-12	10,635	28-mar-12	5,268	14-may-12	10,510	12-jun-12	10,635	10-ago-12	5,268
VILLA PURIFICACION	13-ene-12	7,535	7,591	12-mar-12	7,591	28-mar-12	3,780	14-may-12	7,535	12-jun-12	7,591	10-ago-12	3,780
TOTAL REGION 8		69,385	70,081		70,081		34,719		69,385		70,081		34,719
CABO CORRIENTES	13-ene-12	3,775	3,775	12-mar-12	3,775	28-mar-12	1,900	14-may-12	3,775	12-jun-12	3,775	10-ago-12	1,900
PUERTO VALLARTA	13-ene-12	13,995	14,530	12-mar-12	14,530	28-mar-12	6,998	14-may-12	13,995	12-jun-12	14,530	10-ago-12	6,998
TOMATLAN	13-ene-12	22,660	22,946	12-mar-12	22,946	28-mar-12	11,330	14-may-12	22,660	12-jun-12	22,946	10-ago-12	11,330
TOTAL REGION 9		40,430	41,251		41,251		20,228		40,430		41,251		20,228
ATENGUILLO	16-ene-12	2,120	2,160	13-mar-12	2,160	29-mar-12	1,073	15-may-12	2,120	13-jun-12	2,160	13-ago-12	1,073
AYUTLA	16-ene-12	6,750	6,750	13-mar-12	6,750	29-mar-12	3,375	15-may-12	6,750	13-jun-12	6,750	13-ago-12	3,375
CUAUTLA	16-ene-12	1,650	1,650	13-mar-12	1,650	29-mar-12	825	15-may-12	1,650	13-jun-12	1,650	13-ago-12	825
GUACHINANGO	16-ene-12	2,225	2,225	13-mar-12	2,225	29-mar-12	1,125	15-may-12	2,225	13-jun-12	2,225	13-ago-12	1,125
MASCOTA	16-ene-12	3,925	3,960	13-mar-12	3,960	29-mar-12	1,975	15-may-12	3,925	13-jun-12	3,960	13-ago-12	1,975
MIXTLAN	16-ene-12	2,400	2,400	13-mar-12	2,400	29-mar-12	1,200	15-may-12	2,400	13-jun-12	2,400	13-ago-12	1,200
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	16-ene-12	2,350	2,350	13-mar-12	2,350	29-mar-12	1,175	15-may-12	2,350	13-jun-12	2,350	13-ago-12	1,175
TALPA DE ALLENDE	16-ene-12	6,250	6,398	13-mar-12	6,398	29-mar-12	3,125	15-may-12	6,250	13-jun-12	6,398	13-ago-12	3,125
TOTAL REGION 10		27,670	27,893		27,893		13,873		27,670		27,893		13,873

S.

AW

ees

AW

AHUALLULO DE MERCADO	17-ene-12	5,500	14-feb-12	5,533	14-mar-12	5,533	29-mar-12	2,750	16-may-12	5,500	14-jun-12	5,533	14-ago-12	2,750
AMATITAN	17-ene-12	4,625	14-feb-12	4,625	14-mar-12	4,625	29-mar-12	2,325	16-may-12	4,625	14-jun-12	4,625	14-ago-12	2,325
AMECA	17-ene-12	17,485	14-feb-12	17,988	14-mar-12	17,988	29-mar-12	8,755	16-may-12	17,485	14-jun-12	17,988	14-ago-12	8,755
SAN JUANITO DE ESCOBEDO	17-ene-12	3,210	14-feb-12	3,261	14-mar-12	3,261	29-mar-12	1,605	16-may-12	3,210	14-jun-12	3,261	14-ago-12	1,605
ARENAL	17-ene-12	3,635	14-feb-12	3,687	14-mar-12	3,687	29-mar-12	1,818	16-may-12	3,635	14-jun-12	3,687	14-ago-12	1,818
COCULA	17-ene-12	11,550	14-feb-12	11,550	14-mar-12	11,550	29-mar-12	5,775	16-may-12	11,550	14-jun-12	11,550	14-ago-12	5,775
ETZATLAN	17-ene-12	7,020	14-feb-12	7,095	14-mar-12	7,095	29-mar-12	3,523	16-may-12	7,020	14-jun-12	7,095	14-ago-12	3,523
HOSTOTIPAQUILLO	17-ene-12	3,600	14-feb-12	3,600	14-mar-12	3,600	29-mar-12	1,800	16-may-12	3,600	14-jun-12	3,600	14-ago-12	1,800
MAGDALENA	17-ene-12	7,195	14-feb-12	7,219	14-mar-12	7,219	29-mar-12	3,610	16-may-12	7,195	14-jun-12	7,219	14-ago-12	3,610
SAN MARCOS	17-ene-12	2,550	14-feb-12	2,550	14-mar-12	2,550	29-mar-12	1,275	16-may-12	2,550	14-jun-12	2,550	14-ago-12	1,275
SAN MARTIN HIDALGO	17-ene-12	11,300	14-feb-12	11,300	14-mar-12	11,300	29-mar-12	5,650	16-may-12	11,300	14-jun-12	11,300	14-ago-12	5,650
TALA	17-ene-12	10,400	14-feb-12	10,400	14-mar-12	10,400	29-mar-12	5,200	16-may-12	10,400	14-jun-12	10,400	14-ago-12	5,200
TEQUILA	17-ene-12	11,200	14-feb-12	11,407	14-mar-12	11,407	29-mar-12	5,613	16-may-12	11,200	14-jun-12	11,407	14-ago-12	5,613
TEUCHITLAN	17-ene-12	4,550	14-feb-12	4,550	14-mar-12	4,550	29-mar-12	2,275	16-may-12	4,550	14-jun-12	4,550	14-ago-12	2,275
TOTAL REGION 11		103,820		104,765		104,765		51,974		103,820		104,765		51,974
AGATLAN DE JUAREZ	18-ene-12	7,670	15-feb-12	7,899	15-mar-12	7,899	30-mar-12	3,835	17-may-12	7,670	15-jun-12	7,899	15-ago-12	3,835
CUQUIO	18-ene-12	5,540	15-feb-12	5,687	15-mar-12	5,687	30-mar-12	2,770	17-may-12	5,540	15-jun-12	5,687	15-ago-12	2,770
EL SALTO	18-ene-12	21,005	15-feb-12	21,886	15-mar-12	21,886	30-mar-12	10,503	17-may-12	21,005	15-jun-12	21,886	15-ago-12	10,503
IXTLAHUACAN DE LOS M.	18-ene-12	10,025	15-feb-12	10,045	15-mar-12	10,045	30-mar-12	5,025	17-may-12	10,025	15-jun-12	10,045	15-ago-12	5,025
IXTLAHUACAN DEL R.	18-ene-12	5,780	15-feb-12	5,902	15-mar-12	5,902	30-mar-12	2,890	17-may-12	5,780	15-jun-12	5,902	15-ago-12	2,890
JUANAGATLAN	18-ene-12	6,165	15-feb-12	6,456	15-mar-12	6,456	30-mar-12	3,083	17-may-12	6,165	15-jun-12	6,456	15-ago-12	3,083
SAN CRISTOBAL DE LA B.	18-ene-12	1,925	15-feb-12	1,940	15-mar-12	1,940	30-mar-12	975	17-may-12	1,925	15-jun-12	1,940	15-ago-12	975
TLAJOMULCO	18-ene-12	11,380	15-feb-12	11,512	15-mar-12	11,512	30-mar-12	5,690	17-may-12	11,380	15-jun-12	11,512	15-ago-12	5,690
VILLA CORONA	18-ene-12	5,875	15-feb-12	5,875	15-mar-12	5,875	30-mar-12	2,950	17-may-12	5,875	15-jun-12	5,875	15-ago-12	2,950
ZAPOTLANEJO	18-ene-12	5,800	15-feb-12	5,913	15-mar-12	5,913	30-mar-12	2,900	17-may-12	5,800	15-jun-12	5,913	15-ago-12	2,900
TOTAL REGIO 12		81,165		83,115		83,115		40,621		81,165		83,115		40,621
GUADALAJARA	04-ene-12	37,500	01-feb-12	38,375	01-mar-12	38,375	16-mar-12	18,750	02-may-12	37,500	01-jun-12	38,375	01-ago-12	18,750
TLAQUEPAQUE	05-ene-12	48,185	02-feb-12	50,055	02-mar-12	50,055	19-mar-12	24,093	03-may-12	48,185	04-jun-12	50,055	02-ago-12	24,093
TONALA	18-ene-12	27,280	15-feb-12	28,264	15-mar-12	28,264	30-mar-12	13,640	17-may-12	27,280	15-jun-12	28,264	15-ago-12	13,640
ZAPOPAN	04-ene-12	52,865	01-feb-12	54,880	01-mar-12	54,880	16-mar-12	26,445	02-may-12	52,865	01-jun-12	54,880	01-ago-12	26,445
TOTAL REGIO 12.1		165,830		171,574		171,574		82,928		165,830		171,574		82,928
TOTAL GENERAL		951,460		967,725		967,725		476,401		951,460		967,725		476,401

S.

MP

MP

MP



ANEXO 10G Calendario de Entregas
127,775 LITROS DE LECHE ENTERA ULTRAPASTEURIZADA

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 20
CALENDARIO DE ENTREGAS DE LECHE DE DESAYUNOS PARA LOS MESES DE ENERO A AGOSTO 2012

MUNICIPIOS	FECHA ENERO	LECHE LITROS	FECHA FEBRERO	LECHE LITROS	FECHA MARZO	LECHE LITROS	FECHA ABRIL	LECHE LITROS	FECHA MAYO	LECHE LITROS	FECHA JUNIO	LECHE LITROS	FECHA AGOSTO	LECHE LITROS
MEZQUITIC	DEL 04 AL 11 DE ENERO	1,600	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	1,600	DEL 01 AL 08 DE MARZO	1,600	DEL 16 AL 23 DE MARZO	800	DEL 02 AL 09 DE MAYO	1,600	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	1,600	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	800
OCCOTA DE LA SIERRA	DEL 04 AL 11 DE ENERO	200	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	200	DEL 01 AL 08 DE MARZO	200	DEL 16 AL 23 DE MARZO	100	DEL 02 AL 09 DE MAYO	200	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	200	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	100
SIERRA COLONIA	DEL 04 AL 11 DE ENERO	1,000	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	1,000	DEL 01 AL 08 DE MARZO	1,000	DEL 16 AL 23 DE MARZO	500	DEL 02 AL 09 DE MAYO	1,000	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	1,000	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	500
PUEBLO NUEVO	DEL 04 AL 11 DE ENERO	2,225	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	2,225	DEL 01 AL 08 DE MARZO	2,225	DEL 16 AL 23 DE MARZO	1,125	DEL 02 AL 09 DE MAYO	2,225	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	2,225	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	1,125
TAPAS	DEL 04 AL 11 DE ENERO	2,575	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	2,575	DEL 01 AL 08 DE MARZO	2,575	DEL 16 AL 23 DE MARZO	1,300	DEL 02 AL 09 DE MAYO	2,575	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	2,575	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	1,300
TECUILOTE	DEL 04 AL 11 DE ENERO	4,875	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	4,875	DEL 01 AL 08 DE MARZO	4,875	DEL 16 AL 23 DE MARZO	2,450	DEL 02 AL 09 DE MAYO	4,875	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	4,875	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	2,450
SAN ANDRES COHAMIA TA	DEL 04 AL 11 DE ENERO	3,125	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	3,125	DEL 01 AL 08 DE MARZO	3,125	DEL 16 AL 23 DE MARZO	1,575	DEL 02 AL 09 DE MAYO	3,125	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	3,125	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	1,575
SAN SEBASTIAN TEPOZAHUACHTLAN	DEL 04 AL 11 DE ENERO	15,000	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	15,000	DEL 01 AL 08 DE MARZO	15,000	DEL 16 AL 23 DE MARZO	7,500	DEL 02 AL 09 DE MAYO	15,000	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	15,000	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	7,500
TOTAL														
MUNICIPIOS	FECHA ENERO	LECHE LITROS	FECHA FEBRERO	LECHE LITROS	FECHA MARZO	LECHE LITROS	FECHA ABRIL	LECHE LITROS	FECHA MAYO	LECHE LITROS	FECHA JUNIO	LECHE LITROS	FECHA AGOSTO	LECHE LITROS
BOLANOS	DEL 04 AL 11 DE ENERO	3,300	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	3,300	DEL 01 AL 08 DE MARZO	3,300	DEL 16 AL 23 DE MARZO	2,650	DEL 02 AL 09 DE MAYO	3,300	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	3,300	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	2,650
TUXPAN DE BOLANOS	DEL 04 AL 11 DE ENERO	5,300	DEL 01 AL 08 DE FEBRERO	5,300	DEL 01 AL 08 DE MARZO	5,300	DEL 16 AL 23 DE MARZO	2,650	DEL 02 AL 09 DE MAYO	5,300	DEL 04 AL 08 DE JUNIO	5,300	DEL 01 AL 08 DE AGOSTO	2,650
TOTAL														
MUNICIPIOS	FECHA ENERO	LECHE LITROS	FECHA FEBRERO	LECHE LITROS	FECHA MARZO	LECHE LITROS	FECHA ABRIL	LECHE LITROS	FECHA MAYO	LECHE LITROS	FECHA JUNIO	LECHE LITROS	FECHA AGOSTO	LECHE LITROS
VILLA GUERRERO	04 DE ENERO	375	01 DE FEBRERO	375	01 DE MARZO	375	16 DE ABRIL	200	01 DE MAYO	375	01 DE JUNIO	375	01 DE AGOSTO	200
VILLA GUERRERO														
TOTAL GENERAL		21,275		21,275		21,275		10,700		21,275		21,275		10,700

NOTA: LO QUE SE ENTREGARA A ZONA INDIGENA (MICROREGIONES MEZQUITIC Y BOLANOS) SERA SIN COSTO, ASI COMO VILLA GUERRERO EL CUAL SE ENTREGARA EN LA CABECERA MUNICIPAL DE VILLA GUERRERO

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

ANEXO 11 DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	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 Ortiz 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 3-01-82	01-348 78 3-01-82
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdivia No. 37	01-431 40 30070	01-431 40 3-01-50
3	JALOSTOTITLÁN	Ramón Corona No. 176	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	MEXICACÁN	Aquíles Serdan 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	YAHUALICA 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 Hermsillo 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	Caizada Raymundo Velázquez No. 611	01-393 93 5-15-98	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	JOCÓTEPEC	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 6-08-83.	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	Cihuatlán No. 1 6	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	QUITUPÁN	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 FARIÁS	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	TECUCUITLÁN 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 43-4-02-08
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

Número Registro	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	Chimaltán No. 16	01-349 77 1-01-45	01-349 77- 10136
7	CHIHUILISTLÁN	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 77-6-01-17
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 3-98-38	01-343 41 3-98-38
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	CHIHUATLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro	01-316 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 6 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	AHUJALULCO 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 74-8-02-66
11	CÓCULA	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. 8	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 3-02-84	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 Prolg. 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	Ángela 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 Cihuatpilli No. 70	3683-08-43 y 3683-34-96	36-83-36-24 y 36-83-34-96
12.1	ZAPOPAN	Av. Tesistan y Periferico	38 36 34 44, 38 36 34 64	38 36 34 60