



CONTRATO DE COMPRAVENTA Y PRESTACIÓN DE SERVICIOS QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, REPRESENTADO POR SU DIRECTOR GENERAL EL ING. FELIPE VALDEZ DE ANDA, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ COMO “DIF JALISCO” Y, POR LA OTRA PARTE, LA EMPRESA DENOMINADA “PRODUCTOS LA COLINA S.A. DE C.V.”, REPRESENTADO POR EL LNI. HÉCTOR YEZUANJ MURÚA GARCÍA, EN SU CARÁCTER DE APODERADO GENERAL, A QUIEN PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE SE LE IDENTIFICARÁ COMO “EL PROVEEDOR”; LOS CUALES ACUERDAN CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

1. Declara “DIF JALISCO”, a través de su representante:
 - A) Que es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad al Código de Asistencia Social, al tenor del Decreto número 17002 del H. Congreso del Estado, publicado en el Periódico Oficial “El Estado de Jalisco” con fecha 15 de enero de 1998.
 - B) Que su Director General cuenta con las más amplias facultades para representarlo, así como suscribir y celebrar toda clase de contratos y convenios con particulares, instituciones, dependencias, entidades públicas a nivel estatal y municipal, de acuerdo con lo establecido en el artículo 32 fracción V y VI del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco.
 - C) Que tiene como funciones, entre otras, las de promover y prestar servicios de asistencia social, apoyar al desarrollo integral de la persona, familia y la comunidad; realizar acciones para la integración social de los sujetos de la asistencia social en el Estado; promover e impulsar el crecimiento físico y psíquico de la niñez y la adolescencia; así como su adecuada integración a la sociedad; operar establecimientos en beneficio de los sujetos de la asistencia social; crear y operar el Consejo Estatal de Familia.
 - D) Que para el cumplimiento de sus fines y en virtud de las solicitudes de compra números 6, 7, 8, 9 y 10 realizadas por diversas áreas de “DIF JALISCO”, se llevó a cabo la Licitación Pública Local número 05/2012 “EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS”, en la cual participaron diversos proveedores, por lo que una vez analizadas sus propuestas técnicas y económicas, en base al cuadro comparativo de ofertas económicas, el Comité de Adquisiciones y Enajenaciones de este Organismo determinó adjudicar la presente operación a “EL PROVEEDOR”, por resultar solvente la misma y presentar mejor oferta.



E) En virtud de lo anterior y de acuerdo a lo estipulado en las bases de dicha licitación y en los pedidos números 130033, 130034, 130035, 130036 y 130037, expedidos por el Departamento de Compras, es que “**DIF JALISCO**” tiene interés en celebrar el presente contrato.

2.- Declara “**EL PROVEEDOR**” a través de su representante:

- A) Que es una sociedad anónima de capital variable que tiene como objeto la producción, selección, envasado, compra, venta, distribución, representación, procesado, comisión, importación, exportación, transportación y comercialización en general de toda clase de granos, semillas, cereales, alimentos balanceados, chiles, especias, frutas y productos del campo en general, así como sus derivados; entre otros.
- B) Que la sociedad se encuentra debida y legalmente constituida mediante escritura pública número 4,662 cuatro mil seiscientos sesenta y dos de fecha 10 diez de Enero de 2003, otorgada ante la fe del Lic. Luis Valdez Anguiano, Notario Público Titular de la Notaría número 46 de Guadalajara, Jalisco, documento que se encuentra registrada bajo folio mercantil número 17,035 de la Dirección del Registro Público de Comercio de Guadalajara, siendo su Registro Federal de Contribuyentes PCO-030110-PN8.
- C) Que el que suscribe, LNI. HÉCTOR YEZUANJ MURÚA GARCÍA, tengo el carácter de Apoderado General de la empresa PRODUCTOS LA COLINA, S.A. DE C.V., según consta en la escritura pública número 6,315, de fecha 20 de Mayo de 2008, pasada ante la fe del Licenciado Juan Manuel García Morquecho, Notario Público número 15 de Zapopan, Jalisco, por lo que cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, las cuales a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.
- D) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio el ubicado en la finca marcada con el número 280 de la Calle Callejón de las Rosas, en la Colonia Ermita en el Municipio de Tlaquepaque, Jalisco.

3.- Por lo anterior, los contratantes señalan que es su deseo celebrar el presente contrato de compraventa y prestación de servicios, de conformidad a las siguientes:

CLÁUSULAS

CONSENTIMIENTO

PRIMERA.- Los contratantes manifiestan que comparecen a este acto en plenitud de facultades, de manera libre y espontánea y que las cláusulas que a continuación se detallan constituyen la expresión fiel de su voluntad sin reservas y que conocen la trascendencia y efectos legales de su firma.



PRESTACIÓN DE SERVICIOS Y COMPRAVENTA

SEGUNDA.- Manifiesta “DIF JALISCO” que es su deseo adquirir los servicios y bienes, cuyas características y especificaciones se encuentran descritas en los ANEXOS 1 y del 1A al 1J relativos al servicio de empaqueo y distribución de paquetes alimentarios y en el diverso ANEXO 1K concerniente al producto Frijol, así como en el ANEXO 1L correspondiente al producto Maíz blanco, y en el ANEXO 1M concerniente al producto Mix de fruta deshidratada, los cuales se adjuntan al presente contrato y forman parte integral del mismo, en los términos que se describen a continuación:



PEDIDO 130033

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
3	45,664 SERVICIOS	<p>DESAYUNOS ESCOLARES</p> <p>SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE DESAYUNOS ESCOLARES Despensas de desayunos escolares en su modalidad Calientes con 12 productos, armadas en costales de polipropileno de 50 cm x 65 cm, cerrados y cosidos, se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás.</p> <p>Integrándose de la siguiente forma:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Kilo de Frijol 1 Kilo de Arroz 2 Paquetes de Soya de 330 grs. 1 Kilo de Harina Integral para Hot Cakes 1 Paquete de Pasta para Sopa 3 Kilos de Harina de Maíz 2 Sobres de Atún 1 Paquete de 500 grs. de Avena 1 Paquete de 500 grs. de chícharo seco 1 Paquete de 500 grs. de alubia 500 ml. de aceite 1 Lata de Sardina <p>Nota: La Harina de maíz y el Aceite se entregará por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 120 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaqueo de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que 	\$9.380	\$428,328.320

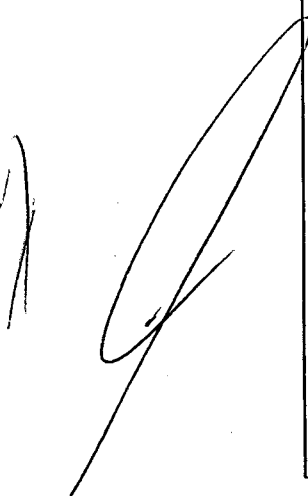
3



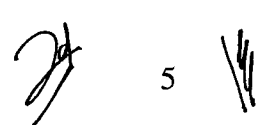
		<p>recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios. Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de DIF JALISCO derivado de la Dirección de Seguridad a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos. Empaques y peso de los productos. Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de DIF JALISCO, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR.</p>		
4	4,480 SERVICIOS	<p>DESAYUNOS ESCOLARES ZONA METROPOLITANA SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE DESAYUNOS ESCOLARES ZONA METROPOLITANA Despensas para Desayunos Escolares en modalidad Calientes con 11 productos, armadas en costal de polipropileno de 40 cms. x 65 cms., cerrados y cosidos. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás. Integrándose de la siguiente forma: DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA METROPOLITANA 1 kilo de Frijol 1 Kilo de Arroz 2 Paquetes de Soya de 330 grs. 1 Kilo de Harina Integral para Hot Cakes 1 Paquete de Pasta para Sopa 2 Sobres de Atún</p>	\$9.100	\$40,768.000



	<p>1 Paquete de 500 grs. de Avena 1 Paquete de 500 grs. de chicharo seco 1 Paquete de 500 grs. de alubia 1 Lata de Sardina 500 ml. de aceite</p> <p>Nota: El aceite deberá de entregarse por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 5 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios. Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de DIF JALISCO derivado de la Dirección de Seguridad a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibieran los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <ul style="list-style-type: none"> Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos. Empaques y peso de los productos. Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. <p>En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demerito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de DIF JALISCO, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:</p> <p>PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los</p>		
--	---	--	--




5





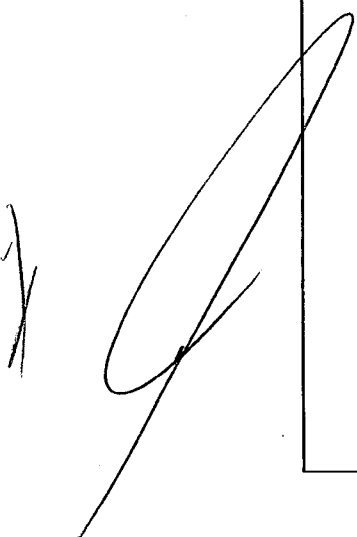
		<p>controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR.</p>		
5	1,832 SERVICIOS	<p>DESAYUNOS ESCOLARES ZONA INDÍGENA</p> <p>SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE DESAYUNOS ESCOLARES ZONA INDÍGENA Dispensas de Desayunos Escolares modalidad Calientes con 16 productos, armadas en costal de polipropileno de 54 cms. x 75 cms., cerrados y cosidos. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, Integrándose de la siguiente forma:</p> <p>DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA INDÍGENA 3 Kilos de Frijol 2 Kilos de Arroz 2 Paquetes de Soya de 330 grs. 4 Paquete de Pasta para Sopa 6 Kilos de Harina de Maíz 1 Sobre de Atún 1 Lata de Sardinias 1 Paquete de 500 grs. de Avena 1 Paquete de 500 grs. de Lenteja 2 Botellas de 500 ml. de Aceite 1 Kilo de Azúcar 1 Kilo de Galletas de animalito 2 Kilos de Harina de Trigo 3 Bricks de Mix de Verduras 3 Bricks de Puré de Tomate 1 Paquete de 150 grs. de Chiles Mirasol</p> <p>Nota: La Harina de Maíz, el aceite, los bricks de Mix de verduras y los bricks de Puré de tomate, deberán de entregarse por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en la zona indígena del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos.</p>	\$48.000	\$87,936.000




6



		<p>Registros de Armado diario. Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios. Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de DIF JALISCO derivado de la Dirección de Seguridad a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos. Empaques y peso de los productos. Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demento a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de DIF JALISCO, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR.</p>		
6	2'467,688 SERVICIOS	<p>DESAYUNOS FRÍOS SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE DESAYUNOS FRÍOS En los domicilios ubicados en los 93 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. La integración se hará de la siguiente manera: DESAYUNO FRIO 1 Mix de fruta deshidratada 25 g. 1 Galleta integral de 30 g. Los sabores de la galleta y del mix se desglosan en el calendario de entregas. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar</p>	\$0.270	\$666,275.760



7 14



		<p>la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el emparador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Distribución de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios. Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de DIF JALISCO derivado de la Dirección de Seguridad a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibieran los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos. Empaques y peso de los productos. Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR.</p>		
11	55,640 KILOS	<p>FRIJOL CLARO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Fríjol en Grano Nacional, Categoría Primera</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Frijoles variedades claras, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 kg. Cosecha 2011. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 kg y/o 60 kg.</p>	\$15.800	\$879,112.000

Handwritten signature

Handwritten mark



	<p>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 el 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.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p>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. Afinés: 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.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p>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.</p> <p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico-químicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional)</p>		
--	--	--	--

24 9 14



13	2'467,688 PAQUETES	<p>MIX DE FRUTA DESHIDRATADA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO MIX DE FRUTA DESHIDRATADA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de frutas deshidratadas en cubos (<i>arándanos, uva pasa, mango y cacahuete horneado</i>). Las frutas deben ser productos frescos, sanos, limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada a los cuales se ha eliminado totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales y adicionados con antioxidantes. Debe estar envasado en bolsa de polipropileno impreso a una tinta con los logos del SDIF Jalisco, con contenido neto de 25 g. sellado herméticamente. Empaque colectivo, cartón doble, corrugado con 500 unidades, declarando lote y caducidad, contenido de piezas y descripción del mix de fruta. 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, conservación del alimento. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato. Los Mix de fruta de fruta se integrarán de la siguiente manera: Mix 1: Cacahuete 6.25 g, Arándano 6.25 g, Uva pasa 6.25 g, Mango 6.25 g. Mix 2: Cacahuete 6.25 g, Uva pasa 6.25 g, Arándano 6.25 g, Mango 6.25 g.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Apariencia: Mezcla de frutos, piezas completas de uva pasa y cacahuete. Color: Característico del fruto a la que corresponda. Olor: Ligeramente aromático, característico y libre de olores extraños. Sabor: Característico de acuerdo a la fruta, libre de sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Fibra: 4% Mínimo. Grasa: 4% Mínimo. Proteína: 0.5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 µg / kg. Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. E. Coli: Negativo. Hongos y levaduras: 300 UFC/g Máximo. Coliformes totales: 30 UFC/ g Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto debe estar libre de fragmentos de insecto, tierra, pelos, excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.</p>	\$2.500	\$6'169,220.000
----	-----------------------	--	---------	-----------------



		<p>6.- ADITIVOS Los aditivos adicionados deberán cumplir con la normatividad señalada en la Ley General de Salud. El producto no debe ser adicionado con colorantes ni saborizantes.</p> <p>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.</p> <p>8.- REFERENCIAS Información Comercial NOM-251-SSA1-2009 NOM-002-SCFI-1993 SISTEMA DIF JALISCO</p>		
		SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS	Subtotal	\$1'223,308.08
		I.V.A. AL PRECIO DEL SERVICIO	Subtotal	\$195,729.29
		SERVICIO DE EMPACADO INCLUYENDO EL I.V.A.	Total	\$1'419,037.37
		FRIJOL	Subtotal	\$879,112.00
		MIX DE FRUTA DESHIDRATADA	Subtotal	\$6'169,220.00
			GRAN TOTAL	\$8'467,369.37

PEDIDO 130034

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	133,870 SERVICIOS	<p>PAAD</p> <p>SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN PAAD Despensas PAAD con 12 productos cada una, armadas en bolsa de camisa transparente con el diseño impreso en la bolsa a una tinta, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm. cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR. Los productos son los siguientes:</p> <p>Frijol claro 1 Kg Arroz blanco 1 kilo Soya saborizada 1 paquete de (200 grs.) Soya texturizada 1 paquete de (330 grs.) Cereal de trigo inflado 1 paquete de (250 grs.) Harina de maíz nixtamalizada 1 kilo Avena en hojuela 1 kilo Sardina 1 lata (425 grs.) Lenteja 1 paquete (500 grs.) Galleta integral de nuez con Amaranto 1 paquete (510 grs.) Pasta para sopa con fibra 3 paquetes (200 grs.) Frijol deshidratado 1 paquete (250 grs.)</p> <p>Nota: La Harina de maíz se entregará por separado.</p>	\$9.290	\$1'243,652.300

24

14



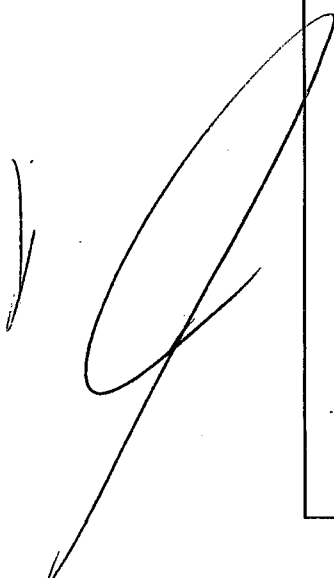
Premio Jalisco a la Calidad 2011

	<p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios. Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).</p> <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor en conjunto con personal de DIF JALISCO derivado de la Dirección de Seguridad a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos. Empaques y peso de los productos. Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de DIF JALISCO, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:</p> <p>PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR.</p>		
--	---	--	--

12 14



2	3,000 SERVICIOS	<p>PAAD ZONA INDÍGENA</p> <p>SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN PAAD ZONA INDÍGENA</p> <p>Despensas PAAD armadas con 12 productos, en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm. con el diseño impreso a una tinta en bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm. cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR; los productos son los siguientes:</p> <p>Frijol claro 2 kilos Soya saborizada 1 paquete de (200 grs.) Arroz blanco 1 kilo Maíz blanco 1 kilo Galleta integral de nuez con Amaranto 1 paquete (510 grs.) Harina de maíz nixtamalizada 3 kilos Avena en hojuela 1 kilo Cereal de trigo inflado 1 paquete de (250 grs.) Sardina 1 lata (425 grs.) Aceite de canola 2 botellas (500 ml.) Pasta para sopa precocida condimentada 3 paquetes (100 grs.) Chicharo con zanahoria en tetrapack 1 pieza de (200 grs.)</p> <p>Nota: La Harina de maíz, el Aceite de canola y el brick de Chicharo con zanahoria se entregarán por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en las zonas indígenas de los municipios Mezquitic y Bolaños del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios. Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las</p>	\$25.000	\$75,000.000
---	--------------------	---	----------	--------------








Premio Jalisco a la Calidad 2011

		<p>condiciones físicas de los productos transportados a los SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de DIF JALISCO derivado de la Dirección de Seguridad a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos. Empaques y peso de los productos. Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a través del Departamento de Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de DIF JALISCO, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:</p> <p>PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR.</p>		
11	139,870 KILOS	<p>FRIJOL CLARO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Frijol en Grano Nacional, Categoría Primera</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Frijoles variedades claras, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 kg. Cosecha 2011. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 kg y/o 60 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 el 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.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>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 sabores extraños.</p>	\$15.800	\$2'209,946.000



		<p>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. Afinés: 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.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional)</p>		
12	3,000 KILOS	<p>MAÍZ BLANCO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO MAIZ BLANCO</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Es un cereal desgranado proveniente de la planta de las gramíneas también conocido como <i>cacahuazintle</i>, son granos grandes comestibles en forma de cutícula brillante color blanco a crema. Maíz blanco, grano nacional, categoría 1, empacada en bolsas de 1 kg de polietileno transparente, en costales de rafia de 50 kg y/o 25 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 el envase deberá identificar el modo de preparación y</p>	\$7.370	\$22,110.000



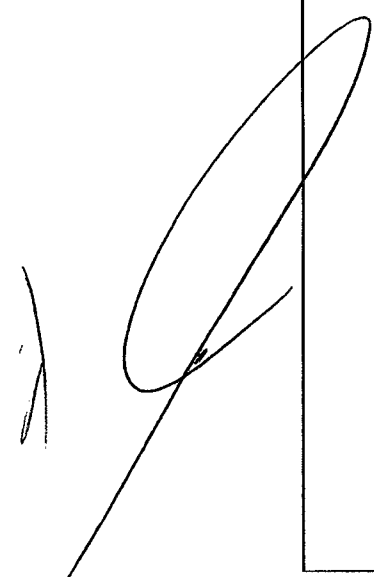
	<p>conservación del alimento. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Blanco ligeramente crema. Aspecto: Grano entero uniforme. Textura: Lisa y firme. Olor: Característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido y putrefacción. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 14% máximo. Aflatoxinas: 20 µg / kg. Impurezas: 2% máximo. Dañados por calor: 1.5% máximo. Suma de daños: 5% máximo. Grano quebrado: 3% máximo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/kg máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA Cualquier cuerpo o material extraño distinto al grano de maíz (incluyendo olotes u otras partes de la planta) y las partes de granos de maíz que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4,76 mm de diámetro.</p> <p>5.- ADITIVOS No aplica.</p> <p>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.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-034/1-SCFI-2002.</p>		
	SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS	Subtotal	\$1'318,652.30
	I.V.A. AL PRECIO DEL SERVICIO	Subtotal	\$210,984.36
	SERVICIO DE EMPACADO INCLUYENDO EL I.V.A.	Total	\$1'529,636.66
	FRIJOL	Subtotal	\$2'209,946.00
	MAÍZ BLANCO	Subtotal	\$22,110.00
	GRAN TOTAL		\$3'761,692.66

PEDIDO 130035

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
7	46,974 SERVICIOS	<p>PROALIMNE</p> <p>SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN PROALIMNE Despensas PROALIMNE con 4 productos, armadas en bolsa de camisa transparente con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de</p>	\$8.000	\$375,792.000



		<p>todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR; los productos son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1 Kilo de Harina de maíz nixtamalizada 1 Kilo de Frijol (variedades claras) 1 Paquete (500 gramos) Lenteja Chica. 1 Paquete (500 gramos) Avena en hojuelas. <p>Nota: La Harina de maíz se entregará por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios. Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de DIF JALISCO derivado de la Dirección de Seguridad a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <ul style="list-style-type: none"> Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos. Empaques y peso de los productos. Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. <p>En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de DIF JALISCO, además tendrá la obligación de</p>		
--	--	--	--	--






Premio Jalisco a la Calidad 2011

		<p>informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:</p> <p>PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR.</p>		
11	46,974 KILOS	<p>FRIJOL CLARO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Frijol en Grano Nacional, Categoría Primera</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Frijoles variedades claras, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 kg. Cosecha 2011. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 kg y/o 60 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 el 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.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>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 sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS 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.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p>	\$15.800	\$742,189.200

24



	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional)</p>		
	SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS	Subtotal	\$375,792.00
	I.V.A. AL PRECIO DEL SERVICIO	Subtotal	\$60,126.72
	SERVICIO DE EMPACADO INCLUYENDO EL I.V.A.	Total	\$435,918.72
	FRIJOL	Subtotal	\$742,189.20
	GRAN TOTAL		\$1'178,107.92

PEDIDO 130036

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
10	1,130 SERVICIOS	<p>VIVE DIFERENTE ZONA INDÍGENA</p> <p>SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE VIVE DIFERENTE ZONA INDÍGENA Despensas VIVE DIFerente Zona Indígena con 12 productos, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm. con el diseño impreso a una tinta en bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm. cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR; los productos son los siguientes: Frijol claro 2 kilos Soya saborizada 1 paquete de (200 grs.) Arroz blanco 1 kilo Maíz blanco 1 kilo Galleta integral de nuez con Amaranto 1 paquete (510 grs.) Harina de maíz nixtamalizada 3 kilos Avena en hojuela 1 kilo Cereal de trigo inflado 1 paquete de (250 grs.) Sardina 1 lata (425 grs.) Aceite de canola 2 botellas (500 ml.)</p>	\$45.000	\$50,850.000



		<p>Pasta para sopa precocida 3 paquetes (100 grs) condimentada</p> <p>Chicharo con zanahoria en 1 pieza de (200 grs.) tetrapack</p> <p>Nota: La Harina de maíz, el Aceite de canola y el brick de Chicharo con zanahoria se entregarán por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en las zonas indígenas de los municipios Mezquitic y Bolaños del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios. Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal DIF JALISCO derivado de la Dirección de Seguridad a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <ul style="list-style-type: none"> Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos. Empaques y peso de los productos. Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. <p>En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de DIF JALISCO, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:</p> <p>PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los</p>		
--	--	---	--	--



		<p>controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR.</p>																										
9	18,870 SERVICIOS	<p>VIVE DIFERENTE</p> <p>SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE VIVE DIFERENTE</p> <p>Despensas VIVE DIFerente con 9 productos cada una, armadas en bolsa de camisa transparente con el diseño impreso en la bolsa a una tinta, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm. cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR. Los productos son los siguientes:</p> <table border="0"> <tr> <td>Frijol claro</td> <td>1 kilo</td> </tr> <tr> <td>Arroz blanco</td> <td>1 kilo</td> </tr> <tr> <td>Soya Saborizada</td> <td>1 paquete de (200 grs.)</td> </tr> <tr> <td>Soya texturizada</td> <td>1 paquete de (330 grs.)</td> </tr> <tr> <td>Cereal de trigo inflado</td> <td>1 paquete de (250 grs.)</td> </tr> <tr> <td>Harina de maíz Nixtamalizada</td> <td>1 kilo</td> </tr> <tr> <td>Avena en hojuela</td> <td>1 kilo</td> </tr> <tr> <td>Sardina</td> <td>1 lata (425 grs.)</td> </tr> <tr> <td>Lenteja</td> <td>1 paquete (500 grs.)</td> </tr> <tr> <td>Galleta integral de nuez con Amaranto</td> <td>1 paquete (510 grs.)</td> </tr> <tr> <td>Pasta para sopa con fibra</td> <td>3 paquetes (200 grs.)</td> </tr> <tr> <td>Frijol deshidratado</td> <td>1 paquete (250 grs.)</td> </tr> </table> <p>Nota: La Harina de maíz se entregará por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaqueo de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevará a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <ul style="list-style-type: none"> Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario. Trazabilidad y Rastreadabilidad documental de los alimentos que recibe el empaecedor. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes 	Frijol claro	1 kilo	Arroz blanco	1 kilo	Soya Saborizada	1 paquete de (200 grs.)	Soya texturizada	1 paquete de (330 grs.)	Cereal de trigo inflado	1 paquete de (250 grs.)	Harina de maíz Nixtamalizada	1 kilo	Avena en hojuela	1 kilo	Sardina	1 lata (425 grs.)	Lenteja	1 paquete (500 grs.)	Galleta integral de nuez con Amaranto	1 paquete (510 grs.)	Pasta para sopa con fibra	3 paquetes (200 grs.)	Frijol deshidratado	1 paquete (250 grs.)	\$9.100	\$171,717.000
Frijol claro	1 kilo																											
Arroz blanco	1 kilo																											
Soya Saborizada	1 paquete de (200 grs.)																											
Soya texturizada	1 paquete de (330 grs.)																											
Cereal de trigo inflado	1 paquete de (250 grs.)																											
Harina de maíz Nixtamalizada	1 kilo																											
Avena en hojuela	1 kilo																											
Sardina	1 lata (425 grs.)																											
Lenteja	1 paquete (500 grs.)																											
Galleta integral de nuez con Amaranto	1 paquete (510 grs.)																											
Pasta para sopa con fibra	3 paquetes (200 grs.)																											
Frijol deshidratado	1 paquete (250 grs.)																											



		<p>alimentarios a Municipios. Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de DIF JALISCO derivado de la Dirección de Seguridad a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos. Empaques y peso de los productos. Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de DIF JALISCO, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR.</p>		
11	21,130 KILOS	<p>FRIJOL CLARO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Fríjol en Grano Nacional, Categoría Primera</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Frijoles variedades claras, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 kg. Cosecha 2011. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 kg y/o 60 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 el 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.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.</p>	\$15.800	\$333,854.000

[Handwritten signature and scribbles]

[Handwritten signature]



Premio Jalisco a la Calidad 2011

		<p>Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p>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 Germinar: 0.1% Máximo. Total de granos dañados: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afines: 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.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p>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.</p> <p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico-químicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional)</p>		
12	1,130 KILOS	<p>MAÍZ BLANCO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO MAÍZ BLANCO</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Es un cereal desgranado proveniente de la planta de las gramíneas también conocido como <i>cacahuazintle</i>, son granos grandes comestibles en forma de cutícula brillante color blanco a crema. Maíz blanco, grano nacional, categoría 1, empacada en bolsas de 1 kg de polietileno transparente, en costales de rafia de 50 kg y/o 25 kg. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del</p>	\$7.370	\$8,328.100



	<p>fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el 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.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Blanco ligeramente crema. Aspecto: Grano entero uniforme. Textura: Lisa y firme. Olor: Característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido y putrefacción. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 14% máximo. Aflatoxinas: 20 µg / kg. Impurezas: 2% máximo. Dañados por calor: 1.5% máximo. Suma de daños: 5% máximo. Grano quebrado: 3% máximo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/kg máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA Cualquier cuerpo o material extraño distinto al grano de maíz (incluyendo olotes u otras partes de la planta) y las partes de granos de maíz que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4,76 mm de diámetro.</p> <p>5.- ADITIVOS No aplica.</p> <p>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.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-034/1-SCFI-2002.</p>		
	SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS	Subtotal	\$222,567.00
	I.V.A. AL PRECIO DEL SERVICIO	IVA	\$35,610.72
	SERVICIO DE EMPACADO INCLUYENDO EL I.V.A.	Total	\$258,177.72
	FRIJOL	Subtotal	\$333,854.00
	MAÍZ BLANCO	Subtotal	\$8,328.10
	GRAN TOTAL		\$600,359.82

PEDIDO 130037

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
11	600 KILOS	FRIJOL CLARO	\$15.800	\$9,480.000



Premio Jalisco a la Calidad 2011

		<p>NOMBRE DEL PRODUCTO Frijol en Grano Nacional, Categoría Primera</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Frijoles variedades claras, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 kg. Cosecha 2011. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 kg y/o 60 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 el 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.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico de la variedad del grano. Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto. Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p>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. Añinos: 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.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p>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.</p> <p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físico-químicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p>		
--	--	---	--	--








		<p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional)</p>		
8	600 SERVICIOS	<p>TRABAJO SOCIAL</p> <p>SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE TRABAJO SOCIAL Despensas armadas con 12 productos en bolsa de camisa transparente con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos que se entregará por separado. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR. Serán entregadas en las cantidades fechas y lugares señalados. Los productos son los siguientes:</p> <p>Frijol claro 1 Kg Arroz blanco 1 kilo Soya saborizada 1 paquete de (200 grs.) Soya texturizada 1 paquete de (330 grs.) Cereal de trigo inflado 1 paquete de (250 grs.) Harina de maíz nixtamalizada 1 kilo Avena en hojuela 1 kilo Sardina 1 lata (425 grs.) Lenteja 1 paquete (500 grs.) Galleta integral de nuez con Amaranto 1 paquete (510 grs.) Pasta para sopa con fibra 3 paquetes (200 grs.) Frijol deshidratado 1 paquete (250 grs.)</p> <p>Nota: La Harina de maíz se entregará por separado.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaquetado de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquetador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios. Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios.</p>	\$8.000	\$4,800.000



26






	<p>Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).</p> <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de DIF JALISCO derivado de la Dirección de Seguridad a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos. Empaques y peso de los productos. Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de DIF JALISCO producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a DIF JALISCO a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de DIF JALISCO, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:</p> <p>PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR.</p>		
	FRIJOL	Subtotal	\$9,480.00
	SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS	Subtotal	\$4,800.00
	I.V.A. AL PRECIO DEL SERVICIO	IVA	\$768.00
	SERVICIO DE EMPACADO INCLUYENDO EL I.V.A.	Total	\$5,568.00
		GRAN TOTAL	\$15,048.00

Se supervisará permanentemente las instalaciones de **"EL PROVEEDOR"** con el fin de garantizar que en todo el proceso de elaboración de los productos, *Frijol, Maíz blanco y el Mix de fruta deshidratada*, así como los servicios de empaqueo de paquetes alimentarios, cumplan con los códigos de limpieza establecidos, siendo necesario que las plantas cumplan con la siguiente normatividad:

a).- NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas no alcohólicas y alcohólicas, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene (S.S. 1999) Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios, Secretaría de Salud.



La supervisión que se realice será desde que se reciben los productos y se empaacan, hasta que se envían a los sistemas DIF municipales. En algunos casos esta supervisión se extenderá a la línea de proceso de los proveedores de **“EL PROVEEDOR”**.



TERCERA.- Así mismo, manifiesta **“DIF JALISCO”** que es su deseo contratar el servicio de recepción de productos alimenticios, empacado y distribución de paquetes alimentarios, mismos que se compondrán con los productos proporcionados por **“DIF JALISCO”**, a través de sus proveedores, en las fechas y cantidades señaladas, según ANEXO 10 que se adjunta al presente, los cuales se deberán integrar en las instalaciones de **“EL PROVEEDOR”**, junto con el *Frijol, el Maíz blanco y el Mix de fruta deshidratada* proporcionado por el mismo, según ANEXO 9A, de conformidad a las cantidades y características de empaque señaladas en los ANEXOS 1 y del 1A al 1J correspondientes a las partidas, de la 1 a 10, mismos que se adjuntan y forman parte integral del presente contrato y, posteriormente, deberán ser entregados por **“EL PROVEEDOR”** de conformidad a las cantidades, lugares y fechas señaladas en el ANEXO 9, en los domicilios ubicados en los 125 municipios del Estado de Jalisco, descritos en el ANEXO 9 y 11 del presente contrato, que igualmente forman parte integral del mismo.

“DIF JALISCO” proporcionará, a través de sus proveedores, los productos alimentarios que deben ser empacados y distribuidos por **“EL PROVEEDOR”**, conforme al calendario que se agrega como ANEXO 10 al presente contrato, obligándose **“EL PROVEEDOR”** a recibirlos en la forma y términos descritos en dicho anexo.

Los días de recepción de los productos señalados en el ANEXO 10 podrán ser ajustados por **“DIF JALISCO”** dentro de los calendarios establecidos, en razón de las necesidades de **“DIF JALISCO”** para la debida consecución de sus programas alimentarios. Para tal efecto, **“DIF JALISCO”** citará, con la debida oportunidad, a los proveedores que hayan resultado adjudicados, así como a **“EL PROVEEDOR”**, 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.

CUARTA.- **“DIF JALISCO”** indica que es su deseo contratar el servicio de recepción, empacado y distribución de paquetes alimentarios en los términos descritos en las cláusulas SEGUNDA y TERCERA del presente contrato.

Así mismo, **“DIF JALISCO”** indica que es su deseo adquirir los productos *Frijol, el Maíz blanco y el Mix de fruta deshidratada* señalados, por las cantidades y con las características y especificaciones descritas en la cláusula SEGUNDA del presente contrato y en el ANEXO 1K correspondiente a la partida 11, así como en el ANEXO 1L correspondiente a la partida 12, así también en el ANEXO 1M correspondiente a la partida 13, que forman parte integral del presente contrato y los cuales son firmados por las partes.



QUINTA.- “EL PROVEEDOR” manifiesta que sus productos, *Frijol, Maíz blanco y el Mix de fruta deshidratada*, reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en los anexos correspondientes, obligándose a vender a **“DIF JALISCO”** dichos productos, por las cantidades establecidas y a cumplir con las características y especificaciones estipuladas respecto de los mismos.

La responsabilidad de **“EL PROVEEDOR”** en cuanto a las propiedades, características y especificaciones solicitadas por el **“DIF JALISCO”** que debe guardar el *Frijol y el Maíz blanco*, subsistirá por un periodo de 30 treinta días naturales posteriores a su entrega, de acuerdo al calendario del ANEXO 9A del presente contrato. Por lo que en caso de reportarse un incumplimiento a dichas especificaciones, **“EL PROVEEDOR”** se hará acreedor a las sanciones y penalizaciones señaladas en el presente contrato.

Así mismo, manifiesta que tiene la capacidad de brindar el servicio requerido con las características y especificaciones detalladas en las cláusulas SEGUNDA y TERCERA del presente instrumento y en los anexos correspondientes, por lo que se obliga a prestar el mismo a **“DIF JALISCO”**, de conformidad a las especificaciones, cantidades, lugares y fechas convenidos.

El volumen de los productos y servicios señalados en las cláusulas SEGUNDA y TERCERA del presente instrumento, podrá sufrir variación de +/- más, menos, 25% veinticinco por ciento, en función de las posibles modificaciones que, en su caso, llegara a tener el presupuesto asignado a esta compra, previo aviso de **“DIF JALISCO”**, con 30 treinta días de anticipación.

SEXTA.- “DIF JALISCO” supervisará permanentemente el desarrollo de los procesos de armado de paquetes alimentarios que realice **“EL PROVEEDOR”**, lo que podrá verificarse desde que se reciben los productos y se empacan hasta que se envían a los Sistemas DIF Municipales en el Estado.

A efecto de lo anterior, **“EL PROVEEDOR”** manifiesta su conformidad y otorga su autorización para que un representante de cada una de las empresas proveedoras de alimentos de **“DIF JALISCO”** pueda estar presente en sus instalaciones, durante el tiempo que dure el armado de los paquetes alimentarios.

La auditoría y/o revisión se realizarán en base a la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas no alcohólicas y alcohólicas, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene (S.S. 1999) Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios, Secretaría de Salud.

En caso de que el servicio ofrecido por **“EL PROVEEDOR”** no esté cumpliendo con las normas establecidas y/o características solicitadas, será potestad de **“DIF JALISCO”** el rescindir el presente contrato sin ninguna responsabilidad para éste.



SÉPTIMA.- Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, “**DIF JALISCO**” podrá efectuar auditorías y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de “**EL PROVEEDOR**”, a efecto de verificar su infraestructura, capacidad de distribución y servicios; que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a calidad, volúmenes y tiempos de respuesta solicitados.

Así mismo, “**DIF JALISCO**” podrá realizar auditorías y revisiones concernientes a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos de “**EL PROVEEDOR**”, con la finalidad de llevar a cabo el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas no alcohólicas y alcohólicas, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene (S.S. 1999) Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios, Secretaría de Salud.

Para la ejecución de las auditorías y/o verificaciones, el personal asignado se presentará con un oficio de “**DIF JALISCO**”, solicitando que se le presten todas las facilidades para la misma. En caso de que “**EL PROVEEDOR**” negara el acceso a sus instalaciones, podrá rescindirse el presente contrato.

OCTAVA.- “**DIF JALISCO**” podrá practicar análisis de laboratorio a los productos *Frijol, Maíz blanco y Mix de fruta deshidratada* entregados por “**EL PROVEEDOR**”, como mínimo una vez por mes durante el período de sus entregas, para su análisis de calidad, higiene y contenido en su elaboración, para constatar que los productos, materia de la compraventa, reúnan las características y especificaciones solicitadas por “**DIF JALISCO**”, aceptando expresamente, “**EL PROVEEDOR**”, el 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 sus siglas EMA, A.C. y que sean asignados por “**EL PROVEEDOR**”, quien aceptará los resultados emitidos; 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 haya elegido.

En caso de existir duda de algún parámetro reportado por el laboratorio, “**DIF JALISCO**”, a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, 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., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis, cuyo costo será cubierto por “**DIF JALISCO**” y, de ello, se le notificará a “**EL PROVEEDOR**”. Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y la justifique “**EL PROVEEDOR**”, será éste quien cubra los costos del re-chequeo que, excepcionalmente, se autorice realizar al respecto.

Si los productos ofrecidos por “**EL PROVEEDOR**” no están cumpliendo con las normas establecidas y características estipuladas, será potestad de “**DIF JALISCO**” el rescindir el presente contrato sin ninguna responsabilidad para éste.



Por lo anterior, “**DIF JALISCO**” se reserva el derecho a que en cualquier momento sin previo aviso y durante la vigencia del presente contrato, recabarán las muestras de los productos objeto de la compraventa que ofrece “**EL PROVEEDOR**”. Igualmente dichos productos estarán sujetos a supervisión permanente en las instalaciones de “**EL PROVEEDOR**”.

A efecto de lo anterior, “**EL VENDEDOR**” deberá adicionar a la entrega mensual de los productos a suministrar a “**DIF JALISCO**”, las siguientes cantidades:

PARTIDA	PRODUCTO	CANTIDAD ADICIONAL (PIEZAS)
11	FRIJOL	20 PIEZAS (KILOS)
12	MAÍZ BLANCO	20 PIEZAS (KILOS)
13	MIX DE FRUTA DESHIDRATADA	150 PIEZAS (25 GRS.)

PRECIO

NOVENA.- Manifiesta “**EL PROVEEDOR**” que el costo total de las partidas 11, 12 y 13, correspondientes a la compraventa de los *productos Frijol, Maíz blanco y Mix de fruta deshidratada*, señalados en la cláusula SEGUNDA, es por la cantidad de **\$10'374,239.30 (DIEZ MILLONES TRESCIENTOS SETENTA Y CUATRO MIL DOSCIENTOS TREINTA Y NUEVE PESOS 30/100 M.N.)**, mientras que los costos por los servicios contratados de empaçado y distribución de despensas, a los que se refiere las cláusulas SEGUNDA y TERCERA, son los siguientes:

DESCRIPCIÓN	ANEXOS	VOLUMEN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, SEGÚN ANEXOS DEL 1A AL 1J	1A	133,870	\$9.29	\$1'243,652.30
	1B	3,000	\$25.00	\$75,000.00
	1C	45,664	\$9.38	\$428,328.32
	1D	4,480	\$9.10	\$40,768.00
	1E	1,832	\$48.00	\$87,936.00
	1F	2'467,688	\$0.27	\$666,275.76
	1G	46,974	\$8.00	\$375,792.00
	1H	600	\$8.00	\$4,800.00
	1I	18,870	\$9.10	\$171,717.00
	1J	1,130	\$45.00	\$50,850.00
			Subtotal	\$3'145,119.38
			I.V.A.	\$503,219.10
			TOTAL	\$3'648,338.48

Siendo el costo total de la operación, materia del presente contrato, por la cantidad de **\$14'022,577.78 (CATORCE MILLONES VEINTIDÓS MIL QUINIENTOS SETENTA Y SIETE PESOS 78/100 M.N.)**, con el Impuesto al Valor Agregado incluido, sólo por lo que ve al servicio de recepción de productos alimenticios, empaçado y distribución de paquetes alimentarios.



FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

DÉCIMA.- “DIF JALISCO” se manifiesta conforme con el precio que “EL PROVEEDOR” ofrece, y ambas partes establecen que las instalaciones en donde recibirá los productos y realizará el empacado de los mismos será en el siguiente domicilio: en la finca marcada con el número 280 de la calle Callejón de las Rosas, en la Colonia Ermita de San Pedro Tlaquepaque, Jalisco. El horario de recepción de los productos a los proveedores será de 8:00 a 18:00 horas.

Por lo que ve a los productos *Frijol, Maíz blanco y el Mix de fruta deshidratada*, materia de la compraventa del presente contrato, ambas partes establecen que la entrega de los mismos por parte de “EL PROVEEDOR” deberá realizarse de conformidad a las cantidades y fechas señaladas en el ANEXO 9A, el cual se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo.

Así mismo, las partes establecen que la entrega de los paquetes alimentarios a los que se hace referencia en los ANEXOS 1 y del 1A al 1J de este contrato, deberá de ser conforme a las cantidades y fechas señaladas en el calendario de entregas establecido en el ANEXO 9 del presente contrato, en las instalaciones de los Sistemas BIF Municipales del Estado de Jalisco, cuyos domicilios obran en el directorio contenido en el ANEXO 11, así como en los domicilios señalados en el ANEXO 9, según sea el caso, que se adjuntan al presente contrato, formando parte integral del mismo.

“EL PROVEEDOR” podrá entregar los paquetes alimentarios, por ésta ocasión y en lo concerniente a las entregas de los meses de enero y febrero del 2013, en empaque que contenga sólo la marca comercial y en el caso del *Frijol, Maíz blanco y el Mix de fruta deshidratada* en empaque comercial; cumpliéndose con la información de etiquetado que marca la NOM-051-SCFI/SAA1-2010.

Ambas partes establecen que “EL PROVEEDOR” cubrirá por su cuenta y riesgo, los gastos de seguro y transporte para la entrega de los bienes, responsabilizándose de que se entreguen en buenas condiciones en el lugar y tiempo señalado. De igual forma, bajo la responsabilidad de “EL PROVEEDOR”, el equipo de transporte utilizado se deberá apegar a lo señalado en el punto 5.13 “Transporte”, de la NOM-251-SSA1-2009.

DÉCIMA PRIMERA.- Cuando por necesidad de “DIF JALISCO” se requiera dejar de surtir los paquetes alimentarios referidos en el presente contrato, en forma total o parcial a alguno de los municipios señalados en los ANEXOS 9 y 11, la Dirección de Seguridad Alimentaria del “DIF JALISCO” informará a “EL PROVEEDOR” con un mínimo de 10 diez días naturales de anticipación previa a la fecha señalada en los anexos antes mencionados, debiendo de entregar dichos productos en el almacén general de “DIF JALISCO”, ubicado en Avenida Alcalde No. 1220, Colonia Miraflores, en esta Ciudad, el último día de la programación de cada mes, terminándole su responsabilidad de haber entregado determinado paquete o paquetes alimentarios, en tiempo y forma.

En el entendido que, todo cambio en la programación pactada en el presente contrato deberá ser autorizado expresamente y por escrito por la Dirección de Seguridad Alimentaria del "DIF JALISCO".

DÉCIMA SEGUNDA.- 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 productos o paquetes alimentarios, "EL PROVEEDOR" notificará de inmediato por escrito a "DIF JALISCO" las causas debidamente soportadas y documentadas de la demora y su duración probable solicitando prórroga; cuya notificación se deberá hacer antes de los cinco días hábiles del plazo que tenga para la entrega.

"DIF JALISCO" deberá de convocar a reunión a su Comité de Adquisiciones al día siguiente de la solicitud de prórroga, para que en sesión ordinaria o extraordinaria, según corresponda, analice la solicitud de "EL PROVEEDOR"; determinando si procede ó no, y dando a conocer el resultado antes de que finalice el término establecido en el contrato para la entrega de los productos materia de la solicitud.

FORMA DE PAGO

DÉCIMA TERCERA.- Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades, en moneda nacional, a los 21 veintiún días hábiles después de que "EL PROVEEDOR" presente factura original y seis copias, así como copia de las remisiones de entrega debidamente requisitadas, en el Departamento de Egresos del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco los días lunes y martes, de 9:00 a 14:00 horas; siendo que la factura original deberá ir sellada de recibido por la Dirección de Seguridad Alimentaria. Se entiende por días hábiles los señalados en el calendario laboral de "DIF JALISCO".

VIGENCIA

DÉCIMA CUARTA.- De común acuerdo, los contratantes determinan que la vigencia del presente contrato será hasta en tanto no se haya realizado la entrega de los productos por parte de "EL PROVEEDOR" y éste haya cumplido con todas y cada una de las obligaciones contraídas en este instrumento, sin perjuicio de lo establecido en las cláusulas, de la DÉCIMA QUINTA a la VIGÉSIMA SEXTA del presente contrato.

GARANTÍA

DÉCIMA QUINTA.- Así mismo establece "EL PROVEEDOR", que para efecto de garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente contrato, así como que los bienes objeto de la compraventa reúnan los requisitos de calidad, cantidad, características y especificaciones a que se comprometió, se obliga a otorgar garantía que será a través de fianza a favor de "DIF JALISCO" con una vigencia de 12 doce meses a partir de la fecha de firma del presente contrato, valiosa por el 10% diez por ciento del monto total de la operación y en los términos



establecidos en las Bases de la Licitación Pública Local LPL 05/2012 "EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS Y DESAYUNOS", de la cual se anexará póliza al presente contrato, en la inteligencia de que al no cumplir con cualquiera de las obligaciones contraídas en este instrumento se hará efectiva.

Dicha fianza deberá ser presentada por "EL PROVEEDOR" dentro de los cinco días hábiles siguientes a la firma del contrato. En caso de no exhibirse dicha fianza en el plazo señalado, será causa de rescisión del presente contrato.

CAUSALES DE RESCISIÓN

DÉCIMA SEXTA.- Ambas partes establecen que serán causas de rescisión sin necesidad de trámite judicial alguno para "DIF JALISCO" y sin perjuicio de que pueda demandar la rescisión ante los tribunales competentes, las siguientes:

- A) Que "EL PROVEEDOR" no realice la entrega de los paquetes alimentarios en las cantidades, integración, domicilios y en las fechas señaladas en los ANEXOS 9 y 11 que forman parte integral del presente contrato, o que en su caso, respecto de los productos *Frijol*, *Maíz blanco* y *el Mix de fruta deshidratada*, incumpla en las características, calidad o especificaciones estipuladas en el presente instrumento.
- B) Que "EL PROVEEDOR" no entregue los productos *Frijol*, *Maíz blanco* y *el Mix de fruta deshidratada*, con las especificaciones que se detallan en la cláusula SEGUNDA y en el ANEXO 1K correspondiente a la partida 11 (Frijol), en el ANEXO 1L correspondiente a la partida 12 (Maíz blanco) y en el ANEXO 1M correspondiente a la partida 13 (Mix de fruta deshidratada) que forman parte integral del este instrumento, ó no realice el servicio con las características de empaque señaladas en los ANEXOS 1 y del 1A al 1J de este contrato.
- C) Que "EL PROVEEDOR" no reciba en sus instalaciones señaladas para tal efecto, los productos de conformidad al calendario de recepción señalado en el ANEXO 10 del presente contrato.
- D) Que "EL PROVEEDOR" no respete el precio ofertado por el total de la operación indicado en la cláusula NOVENA del presente contrato.
- E) Que "EL PROVEEDOR" varíe o modifique, en todo o en parte, las características del producto y/o servicio ofertado, ya sea en contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de producto o servicio ofertado.
- F) Que "EL PROVEEDOR" no entregue la garantía de cumplimiento de contrato en los términos y condiciones estipulados en la cláusula DECIMA QUINTA del presente contrato.
- G) Que "EL PROVEEDOR" no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula SEPTIMA del presente contrato.



- H) En caso de que **“EL PROVEEDOR”** se haya retrasado en la entrega de los productos, materia del presente contrato, y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima que al efecto se establece en la cláusula VIGÉSIMA de este instrumento.
- I) Cuando **“EL PROVEEDOR”** no cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente contrato o en cualquier otro caso previsto por la Ley.

En cualquiera de los casos anteriores, **“DIF JALISCO”** estará obligado a cubrir a **“EL PROVEEDOR”** únicamente el producto y/o el servicio que haya sido entregado con las características requeridas en el presente contrato hasta la fecha de rescisión del mismo, sin perjuicio de las sanciones que resultaren a cargo de **“EL PROVEEDOR”**.

“DIF JALISCO” podrá rescindir el contrato en forma total o parcial, siendo que, además, 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. En caso de rescisión, la sanción que deberá cubrir **“EL PROVEEDOR”** será por una cantidad equivalente al 10% del precio de los productos no entregados finalmente en virtud de la rescisión.

DÉCIMA SÉPTIMA.- En el caso de presentarse cualquiera de las causas de rescisión señaladas en la cláusula que antecede, y a efecto de proceder a la rescisión del presente contrato, se deberá observar lo siguiente:

- A) Se iniciará a partir de que a **“EL PROVEEDOR”** le sea comunicado, por escrito, el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática 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, el **“DIF JALISCO”** 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 a **“EL PROVEEDOR”** dentro de dicho plazo.
- C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificada a **“EL PROVEEDOR”**, el **“DIF JALISCO”** procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará a **“EL PROVEEDOR”**, para que dentro de un término de cinco días contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación, manifieste lo que a sus intereses conviniera y aporte las pruebas que estimare convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, **“DIF JALISCO”** procederá a notificar a **“EL PROVEEDOR”** el

importe de la sanción que deberá cubrir a **"DIF JALISCO"**, dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación y en caso de que transcurra el plazo de cinco días hábiles de referencia, sin que **"EL PROVEEDOR"** haya realizado el pago, se considerará a **"EL PROVEEDOR"** en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.



DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

DÉCIMA OCTAVA.- En caso de que se detecten defectos o incumplimientos en las especificaciones solicitadas en el presente contrato, en los productos y servicios materia del mismo, **"DIF JALISCO"** podrá rechazarlos, sin perjuicio de lo establecido en las cláusulas DÉCIMA SEXTA, DÉCIMA SÉPTIMA, VIGÉSIMA y VIGÉSIMA PRIMERA del presente contrato.

Se entenderán como no entregados los productos o no prestados los servicios en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sean aceptados por **"DIF JALISCO"**, aplicándose las sanciones establecidas en este contrato.

"DIF JALISCO" podrá hacer la devolución de los paquetes alimentarios o de los productos frijol y maíz que no se ajusten a lo estipulado en el presente contrato y **"EL PROVEEDOR"** se obliga a aceptarlos, así como en el supuesto que se detecten vicios ocultos o defectos de calidad durante la vigencia del contrato.

DÉCIMA NOVENA.- **"EL PROVEEDOR"** queda obligado ante **"DIF JALISCO"** a responder por los defectos de calidad y vicios ocultos que presenten los productos y servicios materia de este contrato, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos del propio contrato y del Código Civil del Estado de Jalisco.

CLÁUSULA PENAL

VIGÉSIMA.- Convienen las partes que en caso de que **"EL PROVEEDOR"** incumpla con alguna de las obligaciones a que se compromete en este contrato se hará acreedor a las siguientes penas convencionales:

- A) En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula DÉCIMA SEGUNDA del presente contrato, o aún cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de **"EL PROVEEDOR"** en la entrega de cualquiera de los productos, se aplicará a partir del primer día de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el presente contrato, el 1% por cada día natural de retraso del importe total del producto entregado extemporáneamente durante el mes, tomando como fecha de entrega el día en que se reciban en el lugar convenido los bienes contratados.

No se considerarán causa de sanción los retrasos generados como consecuencia de la entrega tardía de los proveedores de los productos alimenticios a **"EL PROVEEDOR"**, de acuerdo a lo señalado en el ANEXO 10 del presente contrato, salvo el caso de los productos *Frijol, Maíz blanco y el Mix de fruta deshidratada* a los que se refiere el presente contrato y que **"EL PROVEEDOR"** deberá entregar en los términos así estipulados.

"EL PROVEEDOR" se obliga a notificar a **"DIF JALISCO"** de cualquier retraso en que incurra algún proveedor de alimentos, a más tardar en 48 horas posteriores a dicho retraso.

B) En caso de que **"EL PROVEEDOR"** entregue cualquier producto con especificaciones o características distintas a las convenidas en el presente contrato, se aplicarán las siguientes penas convencionales:

1.- El 2% del costo total del producto, ya sean paquetes alimentarios, *Frijol, Maíz blanco y el Mix de fruta deshidratada*, entregado durante el periodo correspondiente, conforme al calendario de entregas (ANEXOS 9 y 9A), cuando entregue los productos en empaques o diseños no autorizados por **"DIF JALISCO"**.

2.- El 2% del costo de la totalidad del producto *Frijol y/o Maíz blanco y/o Mix de fruta deshidratada* entregado durante el periodo correspondiente, conforme al calendario de entregas (ANEXO 9A), cuando incumpla en características físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

3.- El 3% del costo de la totalidad del producto *Frijol y/o Maíz blanco y/o Mix de fruta deshidratada* entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (ANEXO 9A), cuando incumpla en las características microbiológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

La sanción máxima, tanto por retrasos en la entrega de los productos *Frijol y/o Maíz blanco y/o Mix de fruta deshidratada* ó de los correspondientes paquetes alimentarios, o si presenta diseños o empaques no autorizados, así como por incumplimientos de calidad, será del 10% del monto total del presente contrato, pudiéndose rescindir el mismo, una vez que se haya llegado a la sanción máxima, de conformidad a lo establecido por el artículo 21 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco.

"DIF JALISCO" 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, en los términos así acordados en la cláusula DÉCIMA QUINTA del presente contrato.



VIGÉSIMA PRIMERA.- Para la determinación de las penas convencionales, en caso de presentarse incumplimiento por parte de **“EL PROVEEDOR”**, en la calidad de los productos y/o servicios, 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 siguientes puntos:

- A) Se iniciará a partir de que a **“EL PROVEEDOR”** le sea comunicado, por escrito, por **“DIF JALISCO”** el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática 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, **“DIF JALISCO”** 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 a **“EL PROVEEDOR”** dentro de dicho plazo.
- C) Cuando se determine por el **“DIF JALISCO”**, la procedencia de la pena convencional, se otorgará a **“EL PROVEEDOR”** un plazo de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, para que realice el pago del importe de la o las penas convencionales. Transcurrido dicho plazo, sin que se haya realizado el pago, se considerará a **“EL PROVEEDOR”** en mora para todos los efectos legales correspondientes.

VIGÉSIMA SEGUNDA.- **“EL PROVEEDOR”** reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18 fracciones I, II, IV, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 1, 8, 9, 21 y 22 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, así como los diversos numerales 1, 17, 21 y 28 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones en cita, en vinculación con lo regulado por los ordinales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 8, 9 fracciones VII y IX, 10, 19 y 37 de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en lo dispuesto por los artículos 8 y 50 de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, representado por su Director General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos señalados en las cláusulas DÉCIMA SEXTA, DÉCIMA SÉPTIMA, VIGÉSIMA y VIGÉSIMA PRIMERA del presente contrato, así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir **“EL PROVEEDOR”**, así como para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.



CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES

VIGÉSIMA TERCERA.- “EL PROVEEDOR” no podrá ceder a otras personas físicas o jurídicas, en forma parcial o total, los derechos y obligaciones derivados del presente contrato, salvo los de cobro que se generen en términos del mismo, en cuyo caso deberá contar con la conformidad previa de **“DIF JALISCO”**.

PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR

VIGÉSIMA CUARTA.- “EL PROVEEDOR” asumirá la responsabilidad total en el caso de que al suministrar los productos y/o prestar los servicios señalados, tanto en la cláusula SEGUNDA como en la cláusula TERCERA, respectivamente, del presente contrato, infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

RELACIONES LABORALES

VIGÉSIMA QUINTA.- “EL PROVEEDOR” en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar los servicios contratados, será responsable de las obligaciones obrero-patronales y demás ordenamientos en materia de seguridad social, sin que por ningún motivo se considere patrón a **“DIF JALISCO”**, por lo que éste será ajeno a cualquier reclamación proveniente de dichas relaciones laborales.

TERMINACIÓN

VIGÉSIMA SEXTA.- “DIF JALISCO” podrá dar por terminado anticipadamente el presente instrumento jurídico cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes, materia del presente contrato, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado, o se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad.

NOTIFICACIONES

VIGÉSIMA SÉPTIMA.- Todas las comunicaciones o avisos entre las partes deberán ser por escrito y entregarse de forma fehaciente y con acuse de recibo, en los domicilios que señalen dichas partes.

VIGÉSIMA OCTAVA.- Las partes señalan a continuación, su domicilio para recibir notificaciones y convienen que en caso de existir cambio del mismo, deberán de dar aviso a la otra parte en un plazo máximo de 72 setenta y dos horas, a través de cualquier medio fehaciente que deje constancia de recepción, por lo que de no cumplir con lo anterior, cualquier notificación realizada en los domicilios señalados en el presente contrato, será válida y surtirá todos los efectos legales a que haya lugar, acordándose que cualquier nuevo domicilio que se señale deberá de ser en la ciudad de Guadalajara, Jalisco.

24

4



“DIF JALISCO” en la finca marcada con el número 1220 de la Avenida Alcalde, en la colonia Miraflores, de Guadalajara, Jalisco; C.P. 44270.

“EL PROVEEDOR” en la finca marcada con el número 280 de la Calle Callejón de las Rosas, en la Colonia Ermita, de San Pedro Tlaquepaque, Jalisco; C.P. 45601.

COMPETENCIA

VIGÉSIMA NOVENA.- Las partes acuerdan que en caso de conflicto o controversia, respecto de la interpretación o cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento, agotarán en primer término las vías extrajudiciales y si no se llega a acuerdo alguno, se someterán a los Tribunales competentes y a la Legislación aplicable en el Primer Partido Judicial del Estado de Jalisco, renunciando al efecto a cualquier fuero que pudiere corresponderles en razón de su domicilio actual o futuro, señalando como tales los que quedaron precisados con antelación.

Son aplicables al presente contrato de compraventa los artículos 1850, 1851, 1855, 1856, 1857, 1859, 1862 fracción I, 1863, 1864, 1868, 1871, 1872, 1874, 1875, 1877, 1883, 1884, 2401, 2402, 2403, 2404 y demás relativos y aplicables del Código Civil del Estado de Jalisco.

Leído que fue el presente contrato, lo firman las partes que en el intervienen obligándose a cada uno de sus términos en unión de los testigos que comparecen y dan fe, a los 19 diecinueve días del mes de diciembre de 2012 dos mil doce.

“DIF JALISCO”

“EL VENDEDOR”

ING. FELIPE VALDEZ DE ANDA
DIRECTOR GENERAL

LNI. HÉCTOR YEZUANJ MURÚA GARCÍA
APODERADO GENERAL
“PRODUCTOS LA COLINA, S.A. DE C.V”

TESTIGOS

LIC. LUIS DAVID SÁNCHEZ JIMÉNEZ
DIRECTOR JURÍDICO
“DIF JALISCO”

LUIS FELIPE ROBREDO MARTÍNEZ
DIRECTOR DE RECURSOS
MATERIALES
“DIF JALISCO”

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES

PARTIDA	PRODUCTO ó SERVICIO	PRESENTACION	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	EMPACADO Y DISTRIBUCION	DESPENSA CON 12 PRODUCTOS	133,870	ANEXO 1A
2	EMPACADO Y DISTRIBUCION	DESPENSA CON 12 PRODUCTOS	3,000	ANEXO 1B
3	EMPACADO Y DISTRIBUCION	DESPENSA CON 12 PRODUCTOS	45,664	ANEXO 1C
4	EMPACADO Y DISTRIBUCION	DESPENSA CON 11 PRODUCTOS	4,480	ANEXO 1D
5	EMPACADO Y DISTRIBUCION	DESPENSA CON 16 PRODUCTOS	1,832	ANEXO 1E
6	DISTRIBUCION	MIX DE FRUTA DESHIDRATADA 25 GRS. GALLETA 30 GRS.	2,467,688	ANEXO 1F
7	EMPACADO Y DISTRIBUCION	DESPENSA CON 4 PRODUCTOS	46,974	ANEXO 1G
8	EMPACADO Y DISTRIBUCION	DESPENSA CON 12 PRODUCTOS	450	ANEXO 1H
9	EMPACADO Y DISTRIBUCION	DESPENSA CON 12 PRODUCTOS	18,870	ANEXO 1I
10	EMPACADO Y DISTRIBUCION	DESPENSA CON 12 PRODUCTOS	1,130	ANEXO 1J
11	FRIJOL	1 KILO	264,064	ANEXO 1K
12	MAIZ BLANCO	1 KILO	4,130	ANEXO 1L
13	MIX DE FRUTA DESHIDRATADA	25 GRAMOS	2,467,688	ANEXO 1M

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

133,870 despensas PAAD con 12 productos cada una, armadas en bolsa de camisa transparente con el diseño impreso en la bolsa a una tinta, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm. cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR. Los productos son los siguientes:

Frijol claro 1 kg.
Arroz blanco 1 kilo
Soya saborizada 1 paquete de (200 grs.)
Soya texturizada 1 paquete de (330 grs.)
Cereal de trigo inflado 1 paquete de (250 grs.)
Harina de maíz nixtamalizada 1 kilo
Avena en hojuela 1 kilo
Sardina 1 lata (425 grs.)
Lenteja 1 paquete (500 grs)
Galleta integral de Nuez con Amaranito 1 paquete 510 grs
Pasta para sopa con fibra 3 paquetes (200 grs.)
Frijol deshidratado 1 paq (250 g)

NOTA: La harina de maíz se entregará por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:

1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaqueo de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso: -

- Bitácora de Recepción de Alimentos.
- Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.
- Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario.
- Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaeador.
- Sistema PEPS documentado y aplicado.
- Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos.
- Registros de Armado diario.
- Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios.
- Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios.
- Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad a través del departamento de aseguramiento de la calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos.

- Empaques y peso de los productos.
- Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad
- Cantidades a entregar.
- Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental)

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN.

3,000 despensas PAAD Zona Indígena con 12 productos, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm. con el diseño impreso a una tinta en bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm. cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR.

Frijol claros 2 kilos
Soya Saborizada 1 paquete de (200 grs.)
Arroz blanco 1 kilo
Maíz blanco 1 kilo
Galleta Integral de nuez con amaranto 1 paquete de (510 grs.)
Harina de maíz nixtamalizada 3 kilos
Avena en hojuela 1 kilo
Cereal de trigo inflado 1 paquete de (250 grs.)
Sardina 1 lata (425 grs.)
Aceite de canola 2 botellas (500 ml.)
Pasta para sopa precocida condimentada 3 paquetes (100 grs.)
Chicharo con zanahoria en tetrapack 1 pieza de (200 grs.)

NOTA: La harina de maíz, el aceite y el brick de chicharo con zanahoria se entregaran por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en las zonas indígenas de los municipios Mezquitic y Bolaños del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:

1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaqueo de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios.

Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los SDIF Municipales, por ello será responsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad a través del departamento de aseguramiento de la calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos.

Empaques y peso de los productos.

Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental)

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN.

45,664 despensas de desayunos escolares en su modalidad Calientes con 12 productos, armadas en costales de polipropileno de 50 cm x 65 cm, cerrados y cosidos, se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás. Integrándose de la siguiente forma:

DESAYUNO CALIENTE

- 1 kilo de Frijol
- 1 Kilo de Arroz
- 2 Paquetes de Soya de 330 grs
- 1 Kilo de Harina Integral para Hot Cakes
- 1 Paquete de Pasta para Sopa
- 3 Kilos de Harina de Maíz
- 2 Sobres de Atún
- 1 Paquete de 500 grs de Avena
- 1 Paquete de 500 grs de chicharo seco
- 1 Paquete de 500 grs de alubia
- 500 ml. De aceite
- 1 lata Sardina

NOTA: La harina de maíz y el aceite se entregará por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 120 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados.

El proveedor será responsable de:

1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaçado de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.

Sistema PAPS documentado y aplicado.

Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios.

Mético Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCATE derivado de la Dirección de Seguridad a través del departamento de aseguramiento de la calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos.

Empaques y peso de los productos.

Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental)

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN.

4,480 despensas para Desayunos Escolares en modalidad Calientes con 11 productos, armadas en costal de polipropileno de 40 cms x 65 cms, cerrados y cosidos. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás. Integrándose de la siguiente forma:

DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA METROPOLITANA

- 1 kilo de Frijol
- 1 Kilo de Arroz
- 2 Paquetes de Soya de 330 grs
- 1 Kilo de Harina Integral para Hot Cakes
- 1 Paquete de Pasta para Sopa
- 2 Sobrés de Atún
- 1 Paquete de 500 grs de Avena
- 1 Paquete de 500 grs de chicharo seco
- 1 Paquete de 500 grs de alubia
- 1 lata Sardina
- 500 ml. De aceite

Nota: El aceite deberá de entregarse por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 5 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:

1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaçado de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios.

Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad a través del departamento de aseguramiento de la calidad reciban los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a

Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos.

Empaques y peso de los productos.

Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental)

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

1,832 despensas de Desayunos Escolares modalidad Calientes con 16 productos, armadas en costal de polipropileno de 54 cms x 75 cms, cerrados y cosidos. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma:

DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA INDÍGENA

3 kilos de Frijol
2 Kilos de Arroz
2 Paquetes de Soya de 330 grs
4 Paquete de Pasta para Sopa
6 Kilos de Harina de Maíz
1 Sobre de Atún
1 Lata de Sardinias
1 Paquete de 500 grs de Avena
1 Paquete de 500 grs de Lenteja
2 Botellas de 500 ml de Aceite
1 Kilo de Azúcar
1 Kilo de Galletas de animalito
2 Kilos de Harina de Trigo
3 brick de mix de Verduras
3 bricks de Puré de Tomate
1 paquete de 150 grs de Chiles Mirasol

Nota: la harina de maíz, el aceite, los brick de mix de verduras y los bricks de Puré de tomate, deberán de entregarse por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en la zona indígena del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados.

El proveedor será responsable de:

1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaçado de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaçador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios.

Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad a través del departamento de aseguramiento de la calidad reciban los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos.

Empaques y peso de los productos.

Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental)

El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al

Servicio de Distribución de 2'467,688 Desayunos Fríos

En los domicilios ubicados en los 93 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

La integración de cada desayuno es la siguiente:

1 mix de fruta deshidratada 25 g

1 galleta integral de 30 g

Los sabores de la galleta y el mix se desglosan en el calendario de entregas.

El proveedor será responsable de:

1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Distribución de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios.

Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCATE derivado de la Dirección de Seguridad a través del departamento de aseguramiento de la calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos.

Empaques y peso de los productos.

Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental)

El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR.

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCIÓN

46,974 Despensas PROALIMNE con 4 productos, armadas en bolsa de camisa transparente con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 40 * 65 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR.

1 Kilo de Harina de maíz nixtamalizada

1 Kilo Frijol variedades claras

1 paq (500 gramos) Lenteja Chica.

1 paq. (500 gramos) Avena en Hojuelas.

NOTA: La harina de maíz se entregará por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 122 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados.

El proveedor será responsable de:

1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaqueo de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario.

Trazabilidad y Rastreadabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios.

Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCATE derivado de la Dirección de Seguridad a través del departamento de aseguramiento de la calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos.

Empaques y peso de los productos.

Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental)

El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR.

SERVICIO DE EMPACADO Y DISTRIBUCION

450 Despensas Trabajo Social con 12 productos, armadas en bolsa de camisa transparente con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos que se entregará por separado. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 * 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso en el costal a una tinta con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR. Serán entregadas en las cantidades fechas y lugares señalados.

Frijol claro 1 kg.

Arroz blanco 1 kilo

Soya saborizada 1 paquete de (200 grs.)

Soya texturizada 1 paquete de (330 grs.)

Cereal de trigo inflado 1 paquete de (250 grs.)

Harina de maíz nixtamalizada 1 kilo

Avena en hojuela 1 kilo

Sardina 1 lata (425 grs.)

Lenteja 1 paquete (500 grs)

Galleta integral de Nuez con Amaranto 1 paquete 510 grs

Pasta para sopa con fibra 3 paquetes (200 grs.)

Frijol deshidratado 1 paq (250 g)

NOTA: La harina de maíz se entregará por separado.

El proveedor será responsable de:

1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios.

Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad a través del departamento de aseguramiento de la calidad recibieran los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a

Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos.

Empaques y peso de los productos.

Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental)

El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y



ANEXO 11

Servicio de Empacado y Distribución

18,870 Despensas VIVE DIFerente con 12 productos cada una, armadas en bolsa de camisa transparente con el diseño impreso en la bolsa a una tinta, con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm. cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR. Los productos son los siguientes:

Frijol claro 1 kg.
Arroz blanco 1 kilo
Soya saborizada 1 paquete de (200 grs.)
Soya texturizada 1 paquete de (330 grs.)
Cereal de trigo inflado 1 paquete de (250 grs.)
Harina de maíz nixtamalizada 1 kilo
Avena en hojuela 1 kilo
Sardina 1 lata (425 grs.)
Lenteja 1 paquete (500 grs.)
Galleta integral de Nuez con Amaranto 1 paquete 510 grs
Pasta para sopa con fibra 3 paquetes (200 grs.)
Frijol deshidratado 1 paq (250 g)

NOTA: La harina de maíz se entregará por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:

1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaqueo de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios.

Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los 125 SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad a través del departamento de aseguramiento de la calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a

Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos.

Empaques y peso de los productos.

Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental)

El proveedor no deberá sustraer del 2% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenamiento, manipulación...

Servicio de Empacado y Distribución

1,130 Despensas VIVE DIFerente Zona Indígena con 12 productos armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm. con el diseño impreso a una tinta en bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm. cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al PROVEEDOR.

Frijol claro 2 kilos
Soya Saborizada 1 paquete de (200 grs.)
Arroz blanco 1 kilo
Maíz blanco 1 kilo
Galleta integral de nuez con amaranto 1 paquete de (510 grs.)
Harina de maíz nixtamalizada 3 kilos
Avena en hojuela 1 kilo
Cereal de trigo inflado 1 paquete de (250 grs.)
Sardina 1 lata (425 grs.)
Aceite de canola 2 botellas (500 ml.)
Pastá para sopa precocida condimentada 3 paquetes (100 grs.)
Chícharo con zanahoria en tetrapack 1 pieza de (200 grs.)

NOTA: La harina de maíz, el aceite y el brick de chícharo con zanahoria se entregaran por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en las zonas indígenas de los municipios Mezquic y Bolaños del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:

1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaque de los alimentos de los programas alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009

Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la Calidad y la Inocuidad del alimento en esta parte del proceso:

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al programa alimentario.

Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de Paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de Cantidades y fechas de Distribución de paquetes alimentarios a Municipios.

Métrico Mensual de Mermas y Daños Físicos de los alimentos que integran los paquetes alimentarios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los SDIF Municipales, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad a través del departamento de aseguramiento de la calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DIF-ASC-15 (Informe Diario de Inspección del Alimento a Entregar al Distribuidor) en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y de limpieza de los vehículos.

Empaques y peso de los productos.

Certificado de calidad en concordancia con Lote y caducidad


Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte posteriormente a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demérito a la calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimentos de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

PUNTOS CRÍTICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental)

El proveedor no deberá exceder del 3% mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al PROVEEDOR







ANEXO 1K

NOMBRE DEL PRODUCTO

Fríjol en Grano Nacional, Categoría Primera

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 kg. Cosecha 2011. El empaque colectivo en costales de rafia de 45 kg y/o 60 kg.

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 el 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: 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 sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.

Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.

Total de semillas dañadas: 4% Máximo.

Contrastes: 2% Máximo.

Afines: 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: 0.2 mg/kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- VIDA DE ANAQUEL

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

6.- PLAGA

Deberá estar libre de plaga viva.

7.- REFERENCIAS

NMX-FF-038-SCFI-2002

NOM-251-SSA1-2009

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional)



ANEXO 1L

NOMBRE DEL PRODUCTO

MAIZ BLANCO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es un cereal desgranado proveniente de la planta de las gramíneas también conocido como cacahuazintle, son granos grandes comestibles en forma de cutícula brillante color blanco a crema.

Maíz blanco, grano nacional, categoría 1, empacada en bolsas de 1 kg de polietileno transparente, en costales de rafia de 50 kg y/o 25 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 el 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: Blanco ligeramente crema

Aspecto: Grano entero uniforme

Textura: Lisa y firme

Olor: Característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido y putrefacción.

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 14% máximo

Aflatoxinas: 20 µg / kg

Impurezas: 2% máximo

Dañados por calor: 1.5% máximo

Suma de daños: 5% máximo

Grano quebrado: 3% máximo

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/kg máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg máximo

4.- MATERIA EXTRAÑA

Cualquier cuerpo o material extraño distinto al grano de maíz (incluyendo olores u otras partes de la planta) y las partes de granos de maíz que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4,76 mm de diámetro.

5.- ADITIVOS

No aplica

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-034/1-SCFI-2002

NOMBRE DEL PRODUCTO
MIX DE FRUTA DESHIDRATADA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla de frutas deshidratadas en cubos (arandanos, manzana variedades variedades: Golden Delicious, Winter Banana, Granny Smith, uva pasa, mango y cacahuete horneado). Las frutas deben ser productos frescos, sanos, limpios, enteros o divididos, con madurez apropiada a los cuales se ha eliminado totalmente el agua mediante métodos naturales o artificiales. y adicionado con antioxidantes.

Debe estar envasado en bolsa de polipropileno impreso a una tinta con los logos del SDIF Jalisco ,con un contenido neto de 25 g. sellado herméticamente. Empaque colectivo cartón doble corrugado con 500 unidades, declarando lote y caducidad, contenido de piezas y descripción del mix de fruta

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, conservación del alimento.

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

Los Mix de fruta se integrarán de la siguiente manera:

Mix 1: Cacahuete 5 g, Arandano 5 g, Manzana 10 g, mango 5 g.

Mix 2: Cacahuete 5 g, Uva pasa 5 g, Manzana 10 g, Mango 5 g.

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Apariencia: Mezcla de cubos de frutos con cascara, piezas completas de uva pasa y cacahuete.

Color: Característico del fruto y leguminosa a la que corresponda.

Olor: Ligeramente aromático, característico y libre de olores extraños.

Sabor: Característico de acuerdo a la fruta, libre de sabores extraños.

2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Humedad: 12% Máximo.

Grasa: 4% Mínimo.

Proteína: 0.5% Mínimo.

Fibra: 4% Mínimo

Aflatoxinas: 20 µg / kg

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos aerobios: 10,000 UFC/g Máximo

E. Coli/ Negativo.

Hongos y levaduras: 300 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: 30 UFC/ g Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/kg máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

El producto debe estar libre de fragmentos de insecto, tierra, pelos, excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.

6.- ADITIVOS

Los aditivos adicionados deberán cumplir con la normatividad señalada en la ley general de salud. El producto no debe ser adicionado con colorantes ni saborizantes.

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



ANEXO 9 Calendario de Entregas
CORRESPONDIENTE A LA PÁRTIDA 1 ANEXO 1A
133,870 DESPENSAS PAAD

CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A FEBRERO 2013

MUNICIPIOS	DESPENSA		DESPENSA	
	ENERO	PAAD	FEBRERO	PAAD
TOTAL REGION 01		3,400		3,400
BOLANOS	07-Ene-13	73	01-Feb-13	73
CHIMALTITAN	07-Ene-13	246	01-Feb-13	246
COLOTLAN	07-Ene-13	574	01-Feb-13	574
HUEJUCAR	07-Ene-13	415	01-Feb-13	415
HUEJUQUILLA EL ALTO	07-Ene-13	408	01-Feb-13	408
MEZQUITIC	07-Ene-13	336	01-Feb-13	336
SAN MARTIN DE B.	07-Ene-13	268	01-Feb-13	268
SANTA MA. DE LOS ANGELES	07-Ene-13	270	01-Feb-13	270
TOTATICHE	07-Ene-13	410	01-Feb-13	410
VILLA GUERRERO	07-Ene-13	400	01-Feb-13	400
TOTAL REGION 02		4,673		4,673
ENCARNACION DE DIAZ	08-Ene-13	728	05-Feb-13	728
LAGOS DE MORENO	08-Ene-13	710	05-Feb-13	710
OJUELOS	08-Ene-13	642	05-Feb-13	642
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	08-Ene-13	313	05-Feb-13	313
SAN JUAN DE LOS LAGOS	08-Ene-13	796	05-Feb-13	796
TEOCALTICHE	08-Ene-13	354	05-Feb-13	354
UNION DE SAN ANTONIO	08-Ene-13	674	05-Feb-13	674
VILLA HIDALGO	08-Ene-13	456	05-Feb-13	456
TOTAL REGION 03		6,291		6,291
ACATIC	09-Ene-13	450	06-Feb-13	450
ARANDAS	09-Ene-13	725	06-Feb-13	725
JALOSTITLAN	09-Ene-13	610	06-Feb-13	610
JESUS MARIA	09-Ene-13	572	06-Feb-13	572
MEXTICACAN	09-Ene-13	300	06-Feb-13	300
SAN IGNACIO CERRO GORDO	09-Ene-13	433	06-Feb-13	433
SAN JULIAN	09-Ene-13	881	06-Feb-13	881
SAN MIGUEL EL ALTO	09-Ene-13	722	06-Feb-13	722
TEPATITLAN DE MORELOS	09-Ene-13	945	06-Feb-13	945
VALLE DE GUADALUPE	09-Ene-13	252	06-Feb-13	252
VILLA OBREGON (CAÑADAS)	09-Ene-13	131	06-Feb-13	131
YAHUALICA	09-Ene-13	270	06-Feb-13	270
TOTAL REGION 04		8,881		8,881
ATOTONILCO EL ALTO	10-Ene-13	846	07-Feb-13	846
AYOTLAN	10-Ene-13	684	07-Feb-13	684
CHAPALA	10-Ene-13	829	07-Feb-13	829
DEGOLLADO	10-Ene-13	642	07-Feb-13	642
JAMAY	10-Ene-13	558	07-Feb-13	558
JOCOTEPEC	10-Ene-13	660	07-Feb-13	660
LA BARCA	10-Ene-13	700	07-Feb-13	700
OCOTLAN	10-Ene-13	864	07-Feb-13	864
PONCITLAN	10-Ene-13	837	07-Feb-13	837
TIZAPAN EL ALTO	10-Ene-13	624	07-Feb-13	624
TOTOTLAN	10-Ene-13	592	07-Feb-13	592
TUXCUECA	10-Ene-13	421	07-Feb-13	421
ZAPOTLAN DEL REY	10-Ene-13	624	07-Feb-13	624
TOTAL REGION 05		4,323		4,323
CONCEPCION DE BUENOS AIRES	11-Ene-13	421	08-Feb-13	421
JIOTLAN DE LOS DOLORES	11-Ene-13	506	08-Feb-13	506
STA. MARIA DEL ORO	11-Ene-13	264	08-Feb-13	264
MANZANILLA DE LA PAZ	11-Ene-13	238	08-Feb-13	238
MAZAMITLA	11-Ene-13	432	08-Feb-13	432
PIHUAMO	11-Ene-13	425	08-Feb-13	425
QUITUPAN	11-Ene-13	556	08-Feb-13	556
TAMAZULA DE GORDIANO	11-Ene-13	700	08-Feb-13	700
TECALITLAN	11-Ene-13	491	08-Feb-13	491
VALLE DE JUAREZ	11-Ene-13	290	08-Feb-13	290
TOTAL REGION 06		7,104		7,104
AMACUECA	14-Ene-13	291	11-Feb-13	291
ATEMAJAC DE BRIZUELA	14-Ene-13	303	11-Feb-13	303
ATOYAC	14-Ene-13	371	11-Feb-13	371
GOMEZ FARIAS	14-Ene-13	506	11-Feb-13	506
SAN GABRIEL	14-Ene-13	456	11-Feb-13	456
SAYULA	14-Ene-13	440	11-Feb-13	440
TAPALPA	14-Ene-13	332	11-Feb-13	332
TECHALUTA	14-Ene-13	212	11-Feb-13	212
TEOCUITLAN DE CORONA	14-Ene-13	506	11-Feb-13	506
TOLIMAN	14-Ene-13	500	11-Feb-13	500
TONILA	14-Ene-13	421	11-Feb-13	421
TUXPAN	14-Ene-13	460	11-Feb-13	460
ZACOALCO DE TORRES	14-Ene-13	511	11-Feb-13	511
ZAPOTILTIC	14-Ene-13	650	11-Feb-13	650
ZAPOTITLAN DE VADILLO	14-Ene-13	281	11-Feb-13	281
ZAPOTLAN EL GRANDE	14-Ene-13	864	11-Feb-13	864
TOTAL REGION 07		2,708		2,708
ATENGO	15-Ene-13	169	12-Feb-13	169
CHIQUILISTLAN	15-Ene-13	343	12-Feb-13	343
EJUTLA	15-Ene-13	108	12-Feb-13	108
EL GRULLO	15-Ene-13	110	12-Feb-13	110
EL LIMON	15-Ene-13	350	12-Feb-13	350
JUCHITLAN	15-Ene-13	300	12-Feb-13	300
TECOLOTLAN	15-Ene-13	320	12-Feb-13	320

24

14

1



ANEXO 9 Calendario de Entregas
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1 ANEXO 1A
133,870 DESPENSAS PAAD

CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO A FEBRERO 2013

MUNICIPIOS	DESPENSA		DESPENSA	
	ENERO	PAAD	FEBRERO	PAAD
TENAMAXTLAN	15-Ene-13	241	12-Feb-13	241
TONAYA	15-Ene-13	267	12-Feb-13	267
TUXCACUESCO	15-Ene-13	235	12-Feb-13	235
UNION DE TULA	15-Ene-13	265	12-Feb-13	265
TOTAL REGION 08		4,030		4,030
AUTLAN DE NAVARRO	16-Ene-13	796	13-Feb-13	796
CASIMIRO CASTILLO	16-Ene-13	692	13-Feb-13	692
CIHUATLAN	16-Ene-13	810	13-Feb-13	810
CUAUTITLAN	16-Ene-13	524	13-Feb-13	524
LA HUERTA	16-Ene-13	582	13-Feb-13	582
VILLA PURIFICACION	16-Ene-13	626	13-Feb-13	626
TOTAL REGION 09		2,474		2,474
CABO CORRIENTES	16-Ene-13	514	13-Feb-13	514
PUERTO VALLARTA	16-Ene-13	1,300	13-Feb-13	1,300
TOMATLAN	16-Ene-13	660	13-Feb-13	660
TOTAL REGION 10		1,585		1,585
ATENGUILLO	17-Ene-13	119	14-Feb-13	119
AYUTLA	17-Ene-13	456	14-Feb-13	456
CUAUTLA	17-Ene-13	100	14-Feb-13	100
GUACHINANGO	17-Ene-13	75	14-Feb-13	75
MASCOTA	17-Ene-13	225	14-Feb-13	225
MIXTLAN	17-Ene-13	97	14-Feb-13	97
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	17-Ene-13	57	14-Feb-13	57
TALPA DE ALLENDE	17-Ene-13	456	14-Feb-13	456
TOTAL REGION 11		7,093		7,093
AHUALULCO DE MERCADO	18-Ene-13	563	15-Feb-13	563
AMATITAN	18-Ene-13	456	15-Feb-13	456
AMECA	18-Ene-13	728	15-Feb-13	728
ANTONIO ESCOBEDO	18-Ene-13	371	15-Feb-13	371
ARENAL	18-Ene-13	556	15-Feb-13	556
COCULA	18-Ene-13	642	15-Feb-13	642
ETZATLAN	18-Ene-13	446	15-Feb-13	446
HOTOTIPAQUILLO	18-Ene-13	438	15-Feb-13	438
MAGDALENA	18-Ene-13	574	15-Feb-13	574
SAN MARCOS	18-Ene-13	238	15-Feb-13	238
SAN MARTIN HIDALGO	18-Ene-13	400	15-Feb-13	400
TALA	18-Ene-13	796	15-Feb-13	796
TEQUILA	18-Ene-13	514	15-Feb-13	514
TEUCHITLAN	18-Ene-13	371	15-Feb-13	371
TOTAL REGION 12		5,997		5,997
ACATLAN DE JUAREZ	21-Ene-13	592	18-Feb-13	592
CUQUIO	21-Ene-13	472	18-Feb-13	472
EL SALTO	21-Ene-13	893	18-Feb-13	893
IXTLAHUACAN DE LOS M.	21-Ene-13	592	18-Feb-13	592
IXTLAHUACAN DEL R.	21-Ene-13	524	18-Feb-13	524
JUANACATLAN	21-Ene-13	456	18-Feb-13	456
SAN CRISTOBAL DE LA B.	21-Ene-13	219	18-Feb-13	219
TLAJOMULCO	21-Ene-13	947	18-Feb-13	947
VILLA CORONA	21-Ene-13	506	18-Feb-13	506
ZAPOTLANEJO	21-Ene-13	796	18-Feb-13	796
TOTAL REGION 12.1		8,376		8,376
GUADALAJARA	07-Ene-13	2,497	01-Feb-13	2,497
TLAQUEPAQUE	08-Ene-13	1,722	05-Feb-13	1,722
TONALA	21-Ene-13	1,774	18-Feb-13	1,774
ZAPÓPAN	07-Ene-13	2,383	01-Feb-13	2,383
TOTAL PARCIAL		66,935		66,935



ANEXO 9 Calendario de Entregas
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1 ANEXO 1B
3,000 DESPENSAS PAAD Zona Indígena

CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2013

MUNICIPIOS	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA
MEZQUITIC	ENERO	PAAD	FEBRERO	PAAD
NUEVA COLONIA	DEL 07 AL 11	100	DEL 01 AL 08	100
PUEBLO NUEVO	DEL 07 AL 11	110	DEL 01 AL 08	110
TAPIAS	DEL 07 AL 11	177	DEL 01 AL 08	177
TECOLOTE	DEL 07 AL 11	177	DEL 01 AL 08	177
SAN ANDRES COHAMIATA	DEL 07 AL 11	218	DEL 01 AL 08	218
OCOTA DE LA SIERRA	DEL 07 AL 11	70	DEL 01 AL 08	70
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN	DEL 07 AL 11	100	DEL 01 AL 08	100
MUNICIPIOS	FECHA	DESPENSA	FECHA	DESPENSA
BOLAÑOS	ENERO	PAAD	FEBRERO	PAAD
TUXPAN DE BOLAÑOS	DEL 07 AL 11	548	DEL 01 AL 08	548

ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1 ANEXO 1C
 45,664 DESPENSAS DESAYUNOS CALIENTES 12 PRODUCTOS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2013

MUNICIPIOS	ENERO	DESP. ARMADA	FEBRERO	DESP. ARMADA
BOLAÑOS	07-Ene-13	86	01-Feb-13	86
CHIMALTITAN	07-Ene-13	46	01-Feb-13	46
COLOTLAN	07-Ene-13	377	01-Feb-13	377
HUEJUCAR	07-Ene-13	117	01-Feb-13	117
HUEJUQUILLA EL ALTO	07-Ene-13	158	01-Feb-13	158
MEZQUITIC	07-Ene-13	78	01-Feb-13	78
SAN MARTIN DE B.	07-Ene-13	85	01-Feb-13	85
SANTA MA. DE LOS ANGELES	07-Ene-13	119	01-Feb-13	119
TOTATICHE	07-Ene-13	28	01-Feb-13	28
VILLA GUERRERO	07-Ene-13	97	01-Feb-13	97
TOTAL REGION 01		1,191		1,191
ENCARNACION DE DIAZ	08-Ene-13	177	05-Feb-13	177
LAGOS DE MORENO	08-Ene-13	242	05-Feb-13	242
OJUELOS	08-Ene-13	63	05-Feb-13	63
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	08-Ene-13	74	05-Feb-13	74
SAN JUAN DE LOS LAGOS	08-Ene-13	222	05-Feb-13	222
TEOCALTICHE	08-Ene-13	241	05-Feb-13	241
UNION DE SAN ANTONIO	08-Ene-13	184	05-Feb-13	184
VILLA HIDALGO	08-Ene-13	23	05-Feb-13	23
TOTAL REGION 02		1,226		1,226
ACATIC	09-Ene-13	132	06-Feb-13	132
ARANDAS	09-Ene-13	268	06-Feb-13	268
JALOSTITLAN	09-Ene-13	126	06-Feb-13	126
JESUS MARIA	09-Ene-13	286	06-Feb-13	286
MEXTICACAN	09-Ene-13	83	06-Feb-13	83
SAN IGNACIO CERRO GORDO	09-Ene-13	56	06-Feb-13	56
SAN JULIAN	09-Ene-13	246	06-Feb-13	246
SAN MIGUEL EL ALTO	09-Ene-13	228	06-Feb-13	228
TEPATITLAN DE MORELOS	09-Ene-13	240	06-Feb-13	240
VALLE DE GUADALUPE	09-Ene-13	51	06-Feb-13	51
VILLA OBREGON (CAÑADAS)	09-Ene-13	3	06-Feb-13	3
YAHUALICA	09-Ene-13	91	06-Feb-13	91
TOTAL REGION 03		1,810		1,810
ATOTONILCO EL ALTO	10-Ene-13	389	07-Feb-13	389
AYOTLAN	10-Ene-13	120	07-Feb-13	120
CHAPALA	10-Ene-13	247	07-Feb-13	247
DEGOLLADO	10-Ene-13	320	07-Feb-13	320
JAMAY	10-Ene-13	69	07-Feb-13	69
JOCOTEPEC	10-Ene-13	220	07-Feb-13	220
LA BARCA	10-Ene-13	208	07-Feb-13	208
OCOTLAN	10-Ene-13	696	07-Feb-13	696
PONCITLAN	10-Ene-13	445	07-Feb-13	445
TIZAPAN EL ALTO	10-Ene-13	522	07-Feb-13	522
TOTOTLAN	10-Ene-13	259	07-Feb-13	259
TUXCUECA	10-Ene-13	80	07-Feb-13	80
ZAPOTLAN DEL REY	10-Ene-13	112	07-Feb-13	112
TOTAL REGION 04		3,687		3,687
CONCEPCION DE BUENOS AIRES	11-Ene-13	104	08-Feb-13	104
JILOTLAN DE LOS DOLORES	11-Ene-13	157	08-Feb-13	157
STA. MARIA DEL ORO	11-Ene-13	29	08-Feb-13	29
MANZANILLA DE LA PAZ	11-Ene-13	23	08-Feb-13	23
MAZAMTLA	11-Ene-13	109	08-Feb-13	109
PIHUAMO	11-Ene-13	189	08-Feb-13	189
QUITUPAN	11-Ene-13	36	08-Feb-13	36
TAMAZULA DE GORDIANO	11-Ene-13	363	08-Feb-13	363
TECALITLAN	11-Ene-13	326	08-Feb-13	326
VALLE DE JUAREZ	11-Ene-13	114	08-Feb-13	114
TOTAL REGION 05		1,450		1,450
AMACUECA	14-Ene-13	75	11-Feb-13	75
ATEMAJAC DE BRIZUELA	14-Ene-13	125	11-Feb-13	125
ATOYAC	14-Ene-13	117	11-Feb-13	117
GOMEZ FARIAS	14-Ene-13	192	11-Feb-13	192
SAN GABRIEL	14-Ene-13	242	11-Feb-13	242
SAYULA	14-Ene-13	322	11-Feb-13	322
TAPALPA	14-Ene-13	249	11-Feb-13	249
TECHALUTA	14-Ene-13	26	11-Feb-13	26
TEOCUITATLAN DE CORONA	14-Ene-13	192	11-Feb-13	192
TOLIMAN	14-Ene-13	250	11-Feb-13	250
TONILA	14-Ene-13	117	11-Feb-13	117
TUXPAN	14-Ene-13	177	11-Feb-13	177
ZACOALCO DE TORRES	14-Ene-13	182	11-Feb-13	182
ZAPOTILTIC	14-Ene-13	596	11-Feb-13	596
ZAPOTITLAN DE VADILLO	14-Ene-13	180	11-Feb-13	180

24

14

Handwritten signature or mark.

TOTAL REGION 06		3,042		3,042
ATENGO	15-Ene-13	86	12-Feb-13	86
CHIQUILISTLAN	15-Ene-13	78	12-Feb-13	78
EJUTLA	15-Ene-13	44	12-Feb-13	44
EL GRULLO	15-Ene-13	188	12-Feb-13	188
EL LIMON	15-Ene-13	100	12-Feb-13	100
JUCHITLAN	15-Ene-13	147	12-Feb-13	147
TECOLOTLAN	15-Ene-13	247	12-Feb-13	247
TENAMAXTLAN	15-Ene-13	81	12-Feb-13	81
TONAYA	15-Ene-13	117	12-Feb-13	117
TUXCACUESCO	15-Ene-13	53	12-Feb-13	53
UNION DE TULA	15-Ene-13	160	12-Feb-13	160
TOTAL REGION 07		1,301		1,301
AUTLAN DE NAVARRO	16-Ene-13	432	13-Feb-13	432
CASIMIRO CASTILLO	16-Ene-13	380	13-Feb-13	380
CIHUATLAN	16-Ene-13	328	13-Feb-13	328
CUAUTITLAN	16-Ene-13	502	13-Feb-13	502
LA HUERTA	16-Ene-13	321	13-Feb-13	321
VILLA PURIFICACION	16-Ene-13	257	13-Feb-13	257
TOTAL REGION 08		2,220		2,220
CABO CORRIENTES	16-Ene-13	151	13-Feb-13	151
PUERTO VALLARTA	16-Ene-13	132	13-Feb-13	132
TOMATLAN	16-Ene-13	678	13-Feb-13	678
TOTAL REGION 09		961		961
ATENGUILLO	17-Ene-13	53	14-Feb-13	53
AYUTLA	17-Ene-13	270	14-Feb-13	270
CUAUTLA	17-Ene-13	66	14-Feb-13	66
GUACHINANGO	17-Ene-13	89	14-Feb-13	89
MASCOTA	17-Ene-13	129	14-Feb-13	129
MIXTLAN	17-Ene-13	96	14-Feb-13	96
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	17-Ene-13	94	14-Feb-13	94
TALPA DE ALLENDE	17-Ene-13	132	14-Feb-13	132
TOTAL REGION 10		929		929
AHUALULCO DE MERCADO	18-Ene-13	194	15-Feb-13	194
AMATITAN	18-Ene-13	185	15-Feb-13	185
AMECA	18-Ene-13	297	15-Feb-13	297
SAN JUANITO DE ESCOBEDO	18-Ene-13	88	15-Feb-13	88
ARENAL	18-Ene-13	104	15-Feb-13	104
COCULA	18-Ene-13	462	15-Feb-13	462
ETZATLAN	18-Ene-13	214	15-Feb-13	214
HOSTOTIPAQUILLO	18-Ene-13	144	15-Feb-13	144
MAGDALENA	18-Ene-13	269	15-Feb-13	269
SAN MARCOS	18-Ene-13	102	15-Feb-13	102
SAN MARTIN HIDALGO	18-Ene-13	452	15-Feb-13	452
TALA	18-Ene-13	416	15-Feb-13	416
TEQUILA	18-Ene-13	283	15-Feb-13	283
TEUCHITLAN	18-Ene-13	182	15-Feb-13	182
TOTAL REGION 11		3,392		3,392
ACATLAN DE JUAREZ	21-Ene-13	124	18-Feb-13	124
CUQUIO	21-Ene-13	104	18-Feb-13	104
EL SALTO	21-Ene-13	136	18-Feb-13	136
IXTLAHUACAN DE LOS M.	21-Ene-13	385	18-Feb-13	385
IXTLAHUACAN DEL R.	21-Ene-13	134	18-Feb-13	134
JUANACATLAN	21-Ene-13	14	18-Feb-13	14
SAN CRISTOBAL DE LA B.	21-Ene-13	65	18-Feb-13	65
TLAJOMULCO	21-Ene-13	284	18-Feb-13	284
VILLA CORONA	21-Ene-13	235	18-Feb-13	235
ZAPOTLANEJO	21-Ene-13	142	18-Feb-13	142
TOTAL REGION 12		1,623		1,623
TOTAL GENERAL		22,832		22,832



ANEXO 9 Calendario de Entregas

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1 ANEXO 1D

4,480 DESPENSAS DESAYUNOS CALIENTES 11 PRODUCTOS

CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2013

MUNICIPIOS	ENERO	DESP. ARMADAS	FEBRERO	DESP. ARMADAS
ZAPOTLAN EL GRANDE	14-Ene-13	161	11-Feb-13	161
GUADALAJARA	07-Ene-13	800	01-Feb-13	800
TLAQUEPAQUE	08-Ene-13	458	05-Feb-13	458
TONALA	21-Ene-13	318	18-Feb-13	318
ZAPOPAN	07-Ene-13	503	01-Feb-13	503
TOTALES		2,240		2,240

24 14



ANEXO 9 Calendario de Entregas

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1 ANEXO 1E

1,832 DESPENSAS DESAYUNOS CALIENTES 16 PRODUCTOS ZONÀ INDIGENA

CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2013

MUNICIPIOS MEZQUITIC	ENERO	DESP.	FEBRERO	DESP.
OCOTA DE LA SIERRA	DEL 07 AL 11	62	DEL 01 AL 08	62
NUEVA COLONIA	DEL 07 AL 11	18	DEL 01 AL 08	18
PUEBLO NUEVO	DEL 07 AL 11	45	DEL 01 AL 08	45
TAPIAS	DEL 07 AL 11	80	DEL 01 AL 08	80
TECOLOTE	DEL 07 AL 11	106	DEL 01 AL 08	106
SAN ANDRES COAMIATA	DEL 07 AL 11	210	DEL 01 AL 08	210
SAN SEBASTIAN TEPOAHUAXTLAN	DEL 07 AL 11	126	DEL 01 AL 08	126
MUNICIPIOS BOLAÑOS	ENERO	DESP.	FEBRERO	DESP.
TUXPAN DE BOLAÑOS	DEL 07 AL 11	254	DEL 01 AL 08	254
MUNICIPIOS VILLA GUERRERO	ENERO	DESP.	FEBRERO	DESP.
VILLA GUERRERO	07 DE ENERO	15	01 DE FEBRERO	15
TOTAL		916		916

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



ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1 ANEXO 1F
 2'467,688 DESAYUNOS FRIOS C/2 PRODUCTO
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2013

MUNICIPIOS	ENERO	GALLETAS	Mix de fruta con pasas	FERERO	GALLETAS	Mix de fruta con arándanos
CHIMALTITAN	07-Ene-13	5,092	5,092	01-Feb-13	5,092	5,092
HUEJUCAR	07-Ene-13	4,752	4,752	01-Feb-13	4,752	4,752
HUEJUQUILLA EL ALTO	07-Ene-13	11,704	11,704	01-Feb-13	11,704	11,704
MEZQUITIC	07-Ene-13	6,100	6,100	01-Feb-13	6,100	6,100
TOTATICHE	07-Ene-13	2,796	2,796	01-Feb-13	2,796	2,796
VILLA GUERRERO	07-Ene-13	5,056	5,056	01-Feb-13	5,056	5,056
TOTAL REGION 01		36,600	36,600		36,600	36,600
LAGOS DE MORENO	08-Ene-13	6,292	6,292	05-Feb-13	6,292	6,292
OJUELOS	08-Ene-13	11,080	11,080	05-Feb-13	11,080	11,080
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	08-Ene-13	2,756	2,756	05-Feb-13	2,756	2,756
SAN JUAN DE LOS LAGOS	08-Ene-13	7,108	7,108	05-Feb-13	7,108	7,108
TEOCALTICHE	08-Ene-13	9,940	9,940	05-Feb-13	9,940	9,940
UNION DE SAN ANTONIO	08-Ene-13	14,536	14,536	05-Feb-13	14,536	14,536
VILLA HIDALGO	08-Ene-13	5,076	5,076	05-Feb-13	5,076	5,076
TOTAL REGION 02		56,788	56,788		56,788	56,788
ACATIC	09-Ene-13	8,892	8,892	06-Feb-13	8,892	8,892
ARANDAS	09-Ene-13	8,876	8,876	06-Feb-13	8,876	8,876
JALOSTITLAN	09-Ene-13	8,952	8,952	06-Feb-13	8,952	8,952
JESUS MARIA	09-Ene-13	7,184	7,184	06-Feb-13	7,184	7,184
MEXTICACAN	09-Ene-13	4,408	4,408	06-Feb-13	4,408	4,408
SAN IGNACIO CERRO GORDO	09-Ene-13	8,228	8,228	06-Feb-13	8,228	8,228
SAN JULIAN	09-Ene-13	3,708	3,708	06-Feb-13	3,708	3,708
SAN MIGUEL EL ALTO	09-Ene-13	4,560	4,560	06-Feb-13	4,560	4,560
TEPATITLAN DE MORELOS	09-Ene-13	18,012	18,012	06-Feb-13	18,012	18,012
VALLE DE GUADALUPE	09-Ene-13	1,408	1,408	06-Feb-13	1,408	1,408
VILLA OBREGON (CAÑADAS)	09-Ene-13	6,444	6,444	06-Feb-13	6,444	6,444
YAHUALICA	09-Ene-13	7,356	7,356	06-Feb-13	7,356	7,356
TOTAL REGION 03		88,028	88,028		88,028	88,028
AYOTLAN	10-Ene-13	13,588	13,588	07-Feb-13	13,588	13,588
CHAPALA	10-Ene-13	18,072	18,072	07-Feb-13	18,072	18,072
JAMAY	10-Ene-13	9,520	9,520	07-Feb-13	9,520	9,520
JOCOTEPEC	10-Ene-13	9,768	9,768	07-Feb-13	9,768	9,768
LA BARCA	10-Ene-13	24,720	24,720	07-Feb-13	24,720	24,720
TIZAPAN EL ALTO	10-Ene-13	5,320	5,320	07-Feb-13	5,320	5,320
TUXCUECA	10-Ene-13	4,332	4,332	07-Feb-13	4,332	4,332
ZAPOTLAN DEL REY	10-Ene-13	10,736	10,736	07-Feb-13	10,736	10,736
TOTAL REGION 04		96,066	96,066		96,066	96,066
CONCEPCION DE BUENOS AIRES	11-Ene-13	476	476	08-Feb-13	476	476
JILOTLAN DE LOS DOLORES	11-Ene-13	8,436	8,436	08-Feb-13	8,436	8,436
STA. MARIA DEL ORO	11-Ene-13	2,300	2,300	08-Feb-13	2,300	2,300
MANZANILLA DE LA PAZ	11-Ene-13	2,908	2,908	08-Feb-13	2,908	2,908
MAZAMITLA	11-Ene-13	2,092	2,092	08-Feb-13	2,092	2,092
PIHUAMO	11-Ene-13	4,808	4,808	08-Feb-13	4,808	4,808
QUITUPAN	11-Ene-13	16,816	16,816	08-Feb-13	16,816	16,816
TAMAZULA DE GORDIANO	11-Ene-13	20,444	20,444	08-Feb-13	20,444	20,444
TOTAL REGION 05		58,280	58,280		58,280	58,280
AMAQUECA	14-Ene-13	2,036	2,036	11-Feb-13	2,036	2,036
ATEMAJAC DE BRIZUELA	14-Ene-13	2,016	2,016	11-Feb-13	2,016	2,016
ATOYAC	14-Ene-13	2,376	2,376	11-Feb-13	2,376	2,376
GOMEZ FARIAS	14-Ene-13	2,452	2,452	11-Feb-13	2,452	2,452
SAN GABRIEL	14-Ene-13	10,528	10,528	11-Feb-13	10,528	10,528
SAYULA	14-Ene-13	6,272	6,272	11-Feb-13	6,272	6,272
TECHALUTA	14-Ene-13	4,560	4,560	11-Feb-13	4,560	4,560
TEOCUITATLAN DE CORONA	14-Ene-13	1,408	1,408	11-Feb-13	1,408	1,408
TONILA	14-Ene-13	3,724	3,724	11-Feb-13	3,724	3,724
TUXPAN	14-Ene-13	9,332	9,332	11-Feb-13	9,332	9,332
ZACOALCO DE TORRES	14-Ene-13	3,840	3,840	11-Feb-13	3,840	3,840
ZAPOTITLAN DE VADILLO	14-Ene-13	3,040	3,040	11-Feb-13	3,040	3,040
ZAPOTLAN EL GRANDE	14-Ene-13	19,000	19,000	11-Feb-13	19,000	19,000
TOTAL REGION 06		70,584	70,584		70,584	70,584
ATENGO	15-Ene-13	1,996	1,996	12-Feb-13	1,996	1,996
CHIQUILISTLAN	15-Ene-13	5,016	5,016	12-Feb-13	5,016	5,016
EL GRULLO	15-Ene-13	9,312	9,312	12-Feb-13	9,312	9,312

29 14

1

JUCHITLAN	15-Ene-13	704	704	12-Feb-13	704	704
TECOLOTLAN	15-Ene-13	8,968	8,968	12-Feb-13	8,968	8,968
TENAMAXTLAN	15-Ene-13	4,088	4,088	12-Feb-13	4,088	4,088
TONAYA	15-Ene-13	972	972	12-Feb-13	972	972
TUXCACUESCO	15-Ene-13	1,140	1,140	12-Feb-13	1,140	1,140
UNION DE TULA	15-Ene-13	7,448	7,448	12-Feb-13	7,448	7,448
TOTAL REGION 07		39,644	39,644		39,644	39,644
AUTLAN DE NAVARRO	16-Ene-13	17,996	17,996	13-Feb-13	17,996	17,996
CASIMIRO CASTILLO	16-Ene-13	8,892	8,892	13-Feb-13	8,892	8,892
CIHUATLAN	16-Ene-13	12,220	12,220	13-Feb-13	12,220	12,220
LA HUERTA	16-Ene-13	9,444	9,444	13-Feb-13	9,444	9,444
VILLA PURIFICACION	16-Ene-13	4,220	4,220	13-Feb-13	4,220	4,220
TOTAL REGION 08		62,772	62,772		62,772	62,772
PUERTO VALLARTA	16-Ene-13	40,644	40,644	13-Feb-13	40,644	40,644
TOMATLAN	16-Ene-13	21,700	21,700	13-Feb-13	21,700	21,700
TOTAL REGION 09		62,344	62,344		62,344	62,344
ATENGUILLO	17-Ene-13	3,024	3,024	14-Feb-13	3,024	3,024
MASCOTA	17-Ene-13	2,660	2,660	14-Feb-13	2,660	2,660
TALPA DE ALLENDE	17-Ene-13	11,212	11,212	14-Feb-13	11,212	11,212
TOTAL REGION 10		16,896	16,896		16,896	16,896
AHUALULCO DE MERCADO	18-Ene-13	2,472	2,472	15-Feb-13	2,472	2,472
AMECA	18-Ene-13	38,228	38,228	15-Feb-13	38,228	38,228
ANTONIO ESCOBEDO	18-Ene-13	3,840	3,840	15-Feb-13	3,840	3,840
ARENAL	18-Ene-13	3,936	3,936	15-Feb-13	3,936	3,936
ETZATLAN	18-Ene-13	6,576	6,576	15-Feb-13	6,576	6,576
MAGDALENA	18-Ene-13	1,788	1,788	15-Feb-13	1,788	1,788
TEQUILA	18-Ene-13	15,676	15,676	15-Feb-13	15,676	15,676
TOTAL REGION 11		72,516	72,516		72,516	72,516
ACATLAN DE JUAREZ	21-Ene-13	17,368	17,368	18-Feb-13	17,368	17,368
CUQUIO	21-Ene-13	11,172	11,172	18-Feb-13	11,172	11,172
EL SALTO	21-Ene-13	66,900	66,900	18-Feb-13	66,900	66,900
IXTLAHUACAN DE LOS M.	21-Ene-13	1,520	1,520	18-Feb-13	1,520	1,520
IXTLAHUACAN DEL R.	21-Ene-13	9,236	9,236	18-Feb-13	9,236	9,236
JUANACATLAN	21-Ene-13	22,100	22,100	18-Feb-13	22,100	22,100
SAN CRISTOBAL DE LA B.	21-Ene-13	1,140	1,140	18-Feb-13	1,140	1,140
TLAJOMULCO	21-Ene-13	9,996	9,996	18-Feb-13	9,996	9,996
ZAPOTLANEJO	21-Ene-13	8,552	8,552	18-Feb-13	8,552	8,552
TOTAL REGION 12		147,984	147,984		147,984	147,984
GUADALAJARA	07-Ene-13	66,500	66,500	01-Feb-13	66,500	66,500
TLAQUEPAQUE	08-Ene-13	142,064	142,064	05-Feb-13	142,064	142,064
TONALA	21-Ene-13	74,784	74,784	18-Feb-13	74,784	74,784
ZAPOPAN	07-Ene-13	153,104	153,104	01-Feb-13	153,104	153,104
TOTAL REGION 12.1		436,452	436,452		436,452	436,452
TOTAL GENERAL		1,233,844	1,233,844		1,233,844	1,233,844



ANEXO 9 Calendario de Entregas
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1 ANEXO 1G
46,974 DESPENSAS PROALIMNE CON 4 PRODUCTOS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2013

MUNICIPIOS	DOT. BEN	FECHA ENERO	DOT. PROUMNE	FECHA FEBRERO
BOLAÑOS	150	07-Ene-13	150	01-Feb-13
COLOTLAN	200	07-Ene-13	200	01-Feb-13
CHIMALTITAN	92	07-Ene-13	92	01-Feb-13
HUEJUCAR	112	07-Ene-13	112	01-Feb-13
HUEJUQUILLA EL ALTO	361	07-Ene-13	361	01-Feb-13
MEZQUITIC	150	07-Ene-13	150	01-Feb-13
SAN MARTIN DE B.	210	07-Ene-13	210	01-Feb-13
SANTA MA. DE LOS ANGELES	50	07-Ene-13	50	01-Feb-13
TOTATICHE	112	07-Ene-13	112	01-Feb-13
VILLA GUERRERO	150	07-Ene-13	150	01-Feb-13
TOTAL REGION 01	1,587	FECHA	1,587	FECHA
ENCARNACION DE DIAZ	350	08-Ene-13	350	05-Feb-13
LAGOS DE MORENO	80	08-Ene-13	80	05-Feb-13
OJUELOS	100	08-Ene-13	100	05-Feb-13
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	50	08-Ene-13	50	05-Feb-13
TEOCALTICHE	150	08-Ene-13	150	05-Feb-13
UNION DE SAN ANTONIO	50	08-Ene-13	50	05-Feb-13
VILLA HIDALGO	150	08-Ene-13	150	05-Feb-13
TOTAL REGION 02	930	FECHA	930	FECHA
ACATIC	185	09-Ene-13	185	06-Feb-13
ARANDAS	600	09-Ene-13	600	06-Feb-13
JALOSTOTITLAN	300	09-Ene-13	300	06-Feb-13
JESUS MARIA	300	09-Ene-13	300	06-Feb-13
MEXTICACAN	107	09-Ene-13	107	06-Feb-13
SAN JULIAN	430	09-Ene-13	430	06-Feb-13
SAN MIGUEL EL ALTO	466	09-Ene-13	466	06-Feb-13
TEPATITLAN DE MORELOS	400	09-Ene-13	400	06-Feb-13
VALLE DE GUADALUPE	61	09-Ene-13	61	06-Feb-13
VILLA OBREGON (CAÑADAS)	60	09-Ene-13	60	06-Feb-13
YAHUALICA	100	09-Ene-13	100	06-Feb-13
SAN IGNACIO CERRO GORDO	253	09-Ene-13	253	06-Feb-13
TOTAL REGION 03	3,262	FECHA	3,262	FECHA
ATOTONILCO EL ALTO	250	10-Ene-13	250	07-Feb-13
AYOTLAN	120	10-Ene-13	120	07-Feb-13
LA BARCA	350	10-Ene-13	350	07-Feb-13
CHAPALA	250	10-Ene-13	250	07-Feb-13
DEGOLLADO	100	10-Ene-13	100	07-Feb-13
JAMAY	200	10-Ene-13	200	07-Feb-13
JOCOTEPEC	500	10-Ene-13	500	07-Feb-13
OCOTLAN	313	10-Ene-13	313	07-Feb-13
PONCITLAN	450	10-Ene-13	450	07-Feb-13
TIZAPAN EL ALTO	300	10-Ene-13	300	07-Feb-13
TOTOTLAN	200	10-Ene-13	200	07-Feb-13
TUXCUECA	250	10-Ene-13	250	07-Feb-13
ZAPOTLAN DEL REY	250	10-Ene-13	250	07-Feb-13
TOTAL REGION 04	3,533	FECHA	3,533	FECHA
CONCEPCION DE BUENOS AIRES	250	11-Ene-13	250	08-Feb-13
JILOTLAN DE LOS DOLORES	291	11-Ene-13	291	08-Feb-13
STA. MARIA DEL ORO	55	11-Ene-13	55	08-Feb-13
MANZANILLA DE LA PAZ	100	11-Ene-13	100	08-Feb-13
MAZAMITLA	190	11-Ene-13	190	08-Feb-13
PIRUAJICO	300	11-Ene-13	300	08-Feb-13
QUITUPAN	140	11-Ene-13	140	08-Feb-13
TAMAZULA DE GORDIANO	300	11-Ene-13	300	08-Feb-13
TECALITLAN	280	11-Ene-13	280	08-Feb-13
VALLE DE JUAREZ	130	11-Ene-13	130	08-Feb-13
TOTAL REGION 05	2,036	FECHA	2,036	FECHA
AMACUECA	180	14-Ene-13	180	11-Feb-13
ATEMAJAC DE BRIZUELA	100	14-Ene-13	100	11-Feb-13
ATOYAC	44	14-Ene-13	44	11-Feb-13
ZAPOTLAN EL GRANDE	150	14-Ene-13	150	11-Feb-13
GOMEZ FARIAS	50	14-Ene-13	50	11-Feb-13
SAYULA	111	14-Ene-13	111	11-Feb-13
TAPALPA	109	14-Ene-13	109	11-Feb-13
TECHALUTA	50	14-Ene-13	50	11-Feb-13
TEOCUITATLAN DE CORONA	40	14-Ene-13	40	11-Feb-13
TOLIMAN	170	14-Ene-13	170	11-Feb-13
TONILA	150	14-Ene-13	150	11-Feb-13
TUXPAN	205	14-Ene-13	205	11-Feb-13
SAN GABRIEL	120	14-Ene-13	120	11-Feb-13
ZACOALCO DE TORRES	100	14-Ene-13	100	11-Feb-13
ZAPOTITIC	50	14-Ene-13	50	11-Feb-13
ZAPOTITLAN DE VADILLO	100	14-Ene-13	100	11-Feb-13
TOTAL REGION 06	1,729	FECHA	1,729	FECHA

24/14

[Handwritten signature]

ATENGO	80	15-Ene-13	80	12-Feb-13
CHIQUIUSTLAN	130	15-Ene-13	130	12-Feb-13
EIUTLA	20	15-Ene-13	20	12-Feb-13
EL GRULLO	135	15-Ene-13	135	12-Feb-13
JUCHITLAN	150	15-Ene-13	150	12-Feb-13
TECOLOTLAN	200	15-Ene-13	200	12-Feb-13
TENAMAXTLAN	60	15-Ene-13	60	12-Feb-13
TONAYA	50	15-Ene-13	50	12-Feb-13
TUXCACUESCO	114	15-Ene-13	114	12-Feb-13
UNION DE TULA	200	15-Ene-13	200	12-Feb-13
TOTAL REGION 07	1,139	FECHA	1,139	FECHA
AUTLAN DE NAVARRO	250	16-Ene-13	250	13-Feb-13
CASIMIRO CASTILLO	100	16-Ene-13	100	13-Feb-13
CIHUATLAN	150	16-Ene-13	150	13-Feb-13
CUAUTITLAN	300	16-Ene-13	300	13-Feb-13
LA HUERTA	287	16-Ene-13	287	13-Feb-13
VILLA PURIFICACION	319	16-Ene-13	319	13-Feb-13
TOTAL REGION 08	1,406	FECHA	1,406	FECHA
CABO CORRIENTES	28	16-Ene-13	28	13-Feb-13
PUERTO VALLARTA	100	16-Ene-13	100	13-Feb-13
TOMATLAN	410	16-Ene-13	410	13-Feb-13
TOTAL REGION 9	538	FECHA	538	FECHA
ATENGUILLO	75	17-Ene-13	75	14-Feb-13
AYUTLA	370	17-Ene-13	370	14-Feb-13
CUAUTLA	52	17-Ene-13	52	14-Feb-13
GUACHINANGO	94	17-Ene-13	94	14-Feb-13
MASCOTA	170	17-Ene-13	170	14-Feb-13
MIXTLAN	110	17-Ene-13	110	14-Feb-13
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	120	17-Ene-13	120	14-Feb-13
TALPA DE ALLENDE	120	17-Ene-13	120	14-Feb-13
TOTAL REGION 10	1,111	FECHA	1,111	FECHA
AHUALULCO DE MERCADO	150	18-Ene-13	150	15-Feb-13
AMATITAN	80	18-Ene-13	80	15-Feb-13
AMECA	100	18-Ene-13	100	15-Feb-13
ANTONIO ESCOBEDO	100	18-Ene-13	100	15-Feb-13
ARENAL	72	18-Ene-13	72	15-Feb-13
COCULA	200	18-Ene-13	200	15-Feb-13
ETZATLAN	70	18-Ene-13	70	15-Feb-13
HOSTOTIPAQUILLO	100	18-Ene-13	100	15-Feb-13
MAGDALENA	200	18-Ene-13	200	15-Feb-13
SAN MARCOS	100	18-Ene-13	100	15-Feb-13
SAN MARTIN HIDALGO	200	18-Ene-13	200	15-Feb-13
TALA	50	18-Ene-13	50	15-Feb-13
TEQUILA	130	18-Ene-13	130	15-Feb-13
TEUCHITLAN	190	18-Ene-13	190	15-Feb-13
TOTAL REGION 11	1,742	FECHA	1,742	FECHA
ACATLAN DE JUAREZ	449	21-Ene-13	449	18-Feb-13
CUQUIO	200	21-Ene-13	200	18-Feb-13
IXTLAHUACAN DE LOS M.	300	21-Ene-13	300	18-Feb-13
IXTLAHUACAN DEL R.	200	21-Ene-13	200	18-Feb-13
EL SALTO	195	21-Ene-13	195	18-Feb-13
SAN CRISTOBAL DE LA B.	100	21-Ene-13	100	18-Feb-13
TLAJOMULCO	200	21-Ene-13	200	18-Feb-13
VILLA CORONA	300	21-Ene-13	300	18-Feb-13
ZAPOTLANEJO	52	21-Ene-13	52	18-Feb-13
ZONA METROPOLITANA	1,996	FECHA	1,996	FECHA
GUADALAJARA	231	07-Ene-13	231	01-Feb-13
TLAQUEPAQUE	900	08-Ene-13	900	05-Feb-13
TONALA	356	21-Ene-13	356	18-Feb-13
ZAPOPAN	463	07-Ene-13	463	01-Feb-13
TOTAL REGION 12	1,950	FECHA	1,950	FECHA
TOTAL PARCIAL	22,959		22,959	

CALENDARIO DE ENTREGAS ZONA INDIGENA				
MUNICIPIOS	DOT.	FECHA	DOT.	FECHA
MEZQUITIC	PROALIMNE	ENERO	PROALIMNE	FEBRERO
NUEVA COLONIA	80	DEL 07 AL 11	80	DEL 01 AL 08
PUEBLO NUEVO	50	DEL 07 AL 11	50	DEL 01 AL 08
TAPIAS	44	DEL 07 AL 11	44	DEL 01 AL 08
TECOLOTE	50	DEL 07 AL 11	50	DEL 01 AL 08
SAN ANDRES COHAMIAATA	150	DEL 07 AL 11	150	DEL 01 AL 08
OCOTA DE LA SIERRA	53	DEL 07 AL 11	53	DEL 01 AL 08
SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	50	DEL 07 AL 11	50	DEL 01 AL 08
TOTAL PARCIAL	477	DEL 07 AL 11	477	DEL 01 AL 08
MUNICIPIOS	DOT.	FECHA	DOT.	FECHA
BOLAÑOS	PROALIMNE	ENERO	PROALIMNE	FEBRERO
TUXPAN DE BOLAÑOS	51	DEL 07 AL 11	51	DEL 01 AL 08
TOTAL PARCIAL	528		528	
TOTAL MENSUAL	23,487		23,487	



ANEXO 9 Calendario de Entregas
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1 ANEXO 1H
450 DESPENSAS TRABAJO SOCIAL CON 12 PRODUCTOS
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2013

MUNICIPIO	LUGAR DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA
		ENERO		FEBRERO	
GUADALAJARA	ALMACÉN GENERAL DEL SISTEMA DIF JALISCO	225	07-Ene-13	225	01-Feb-13



ANEXO 9 Calendario de Entregas
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1 ANEXO 11
18,870 DESPENSAS VIVE 12 PRODUCTOS

CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2013

MUNICIPIO	LUGAR SEDE DE ENTREGA	CANTIDAD		FECHA	
		ENERO	FEBRERO	ENERO	FEBRERO
REGION 01					
Totatiche	Delegación región 01 Av. Guadalajara No. 404	226		7-ene-13	01-Feb-13
Colotlan	UNIRSE Carretera Guadalajara Kilometro 1	218		7-ene-13	01-Feb-13
Huejuquilla El Alto	Domicilio: Centro Supera. Kilometro 3 Carretera Juan Capistrano	180		7-ene-13	01-Feb-13
SUBTOTAL REGION 01		624		624	
REGION 02					
Encarnación de Díaz	Delegación Regional 02 DIF Jalisco, Sierra Occidental #100, Col Lomas de la Estación, Encarnación de Díaz, Jalisco.	276		08-Ene-13	05-Feb-13
Lagos de Moreno	DIF Municipal "Cuesta Blanca" López Cotilla S/N, Col Cuesta Blanca, Lagos de Moreno, Jalisco.	193		08-Ene-13	05-Feb-13
Ojuelos de Jalisco	Delegación Comunitaria, Localidad de La Paz, Carretera Ojuelos-Aguascalientes, Ojuelos, Jalisco.	119		08-Ene-13	05-Feb-13
SUBTOTAL REGION 02		588		588	
REGION 3					
Tepatitlán de Morelos	Centro de Desarrollo Comunitario Pegueros, calle González Gallo #15, Delegación Pegueros, Tepatitlán de Morelos, Jalisco	300		9-ene-13	06-Feb-13
Tepatitlán de Morelos	Centro de Desarrollo Comunitario Capilla de Guadalupe, calle Centenario #78, Delegación Capilla de Gpe., Tepatitlán de Morelos, Jalisco.	313		9-ene-13	06-Feb-13
SUBTOTAL REGION 3		613		613	
REGION 04					
Atotonilco el Alto	Dr. Fernando de Alba sin Numero, Col. Centro Atotonilco el Alto DIF Municipal.	360		10-ene-13	07-Feb-13
Chapala	Degollado #327 col. Centro, chapala, jalisco DIF Municipal	232		10-ene-13	07-Feb-13
SUBTOTAL REGION 04		592		592	
REGION 05					
Tecalitlan	Degollado 45 DIF Municipal	272		11-ene-13	8-feb-13
Tamazula	Nigromante 102 DIF Municipal	202		11-ene-13	8-feb-13
Jilotlan de los Dolores	Revolución # 31 DIF Mpal.	108		11-ene-13	8-feb-13
Mazamitla	Cuitlahuac # 10 DIF Municipal	173		11-ene-13	8-feb-13
SUBTOTAL REGION 05		755		755	
REGION 06					
Zapotitlán de Vadillo	Juan Ortega 14 DIF Mpal	313		14-ene-13	11-feb-13
Atemajac de Brizuela	Xicotencatl #415 a espalde de unidad deportiva salida a tapalapa DIF Municipal	233		14-ene-13	11-feb-13
San Gabriel Comunidad Apango	Centro SUPERA , Iturbide 21	574		14-ene-13	11-feb-13
SUBTOTAL REGION 06		1120		1120	
REGION 07					
Juchitlan	Sistema DIF mpal Degollado #220	163		15-ene-13	12-feb-13
Chiquiliatlan	DIF Municipi, Independencia #16	157		15-ene-13	12-feb-13
El Limon La Cienega	Independencia s/n a un costado del centro de salud	195		15-ene-13	12-feb-13
SUBTOTAL REGION 07		515		515	
REGION 08					
Autlan de Navarro (Albergue Media Luna)	Prolongacion Gpe. Victoria 3067	102		16-ene-13	13-feb-13

24

11

La Huerta	niños heroes # 31 Col. Centro, Dif Municipal	72	16-ene-13	72	13-feb-13
Cihuatlan	Calle Libertad # 24 Col. Centro, Dif Municipal	61	16-ene-13	61	13-feb-13
Villa Purificación	DIF Municipal Calle esquina Matamoros y reforma s/n	171	16-ene-13	171	13-feb-13
Casimiro Castillo	Hidalgo 150 DIF Municipal	99	16-ene-13	99	13-feb-13
Cuatitlan de Garcia Barragan Comunidad Chanco	Centro de Apoyo para la Niña y la Mujer Nahua	434	16-ene-13	434	13-feb-13
SUBTOTAL		939		939	
REGION 09					
Tomatlán	Gargantillo Centro de Capacitación para el Autoempleo	503	16-ene-13	503	13-feb-13
Cabo Corrientes	Sistema DIF Mpal, Tuito 1ro. De Abril No. 10 Matamoros y Aldama	116	16-ene-13	116	13-feb-13
SUBTOTAL		619		619	
REGION 10					
Guachinango	Localidad el Ranchito, Centro de Desarrollo Comunitario, Dom. Conocido	104	17-ene-13	104	14-feb-13
Atenguillo	DIF Municipal de Atenguillo Priv. Independencia No. 18	49	17-ene-13	49	14-feb-13
Ayutla	DIF Municipal de Ayutla Calle Ramón Corona # 87 A.	125	17-ene-13	125	14-feb-13
Mascota	DIF Municipal , Hidalgo # 160 col. Centro. Mascota, Jalisco.	47	17-ene-13	47	14-feb-13
Mixtlan	DIF Municipal, Calle Eliceo R Morales # 17	59	17-ene-12	59	14-feb-12
San Sebastian del Oeste	DIF Municipal Calle General Amado Aguirre # 45	119	17-ene-12	119	14-feb-12
Cuautla	DIF Municipal Amado Nervo s/n	56	17-ene-12	56	14-feb-12
Talpa de Allende	DIF Municipal de Talpa Calle 23 de Junio #50 col. Centro	168	17-ene-13	168	14-feb-13
SUBTOTAL		727		727	
REGION 11					
Magdalena.	Magdalena: DIF Municipal, calle Manuel Avila Camacho # 321, col. Los Fresnos.	257	18-ene-13	257	15-feb-13
Ahualulco del Mercado	DIF Municipal petrira Godinez #6	497	18-ene-13	497	15-feb-13
Cocula	DIF Municipal, calle Angulo 90-A	224	18-ene-13	224	15-feb-13
SUBTOTAL		978		978	
REGION 12					
Acatlán de Juárez	DIF Municipal, Calle Justo Sierra #12, Col. Centro, Acatlán de Juárez, Jalisco	328	21-ene-13	328	18-feb-13
Ixtlahuacán de los Membrillos	Centro de Desarrollo Comunitario Cedros, calle Morelos #49, Comunidad Cedros, Ixtlahuacán de los Membrillos, Jalisco.	228	21-ene-13	228	18-feb-13
Guadalajara	Almacén DIF Jalisco, calle Juan Tablada #1281, Col Miraflores, Guadalajara, Jalisco.	809	7-ene-13	809	1-feb-13
SUBTOTAL		1365		1365	
TOTAL		9,435		9,435	

ANEXO 9 Calendario de Entregas
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1 ANEXO 1J
 1,130 DESPENSAS VIVE ZONA INDIGENA CON 12 PRODUCTOS
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE ENERO Y FEBRERO 2013

MUNICIPIO	LUGAR SEDE DE ENTREGA	ENCARGADA	TELEFONO	CANTIDAD		FECHA		
				ENERO	FEBRERO	ENERO	FEBRERO	
REGION 01								
Bolaños	Centro de Desarrollo Tuxpan de Bolaños	Jose Pascual Rodriguez Rios y/o Apolinar Gonzalez Gonzalez	0443312813166 (cel, Jose Pascual)	100		Del 07 al 11	100	Del 01 al 08
Mezquitic	Centro de Desarrollo Ocotá de la Sierra	Jose Pascual Rodriguez Rios y/o Otilio Valdez Valdez	0443312813166 (cel, Jose Pascual) 0443331769027 (Otilio)	100		Del 07 al 11	100	Del 01 al 08
Mezquitic	Centro de Desarrollo San Sebastian Teponahuaxtlan	Jose Pascual Rodriguez Rios y/o Feliciano de la Cruz Carrillo	0443312813166 (cel, Jose Pascual)	100		Del 07 al 11	100	Del 01 al 08
Mezquitic	Centro de Desarrollo Pueblo Nuevo	Miguel Avila Torres y/o Abelino Carrillo Lopez	0443312604436 (Miguel Avila) 0443331189473 (Avelino)	55		Del 07 al 11	55	Del 01 al 08
Mezquitic	Centro de Desarrollo Nueva Colonia	Miguel Avila Torres y/o Alejandro Carrillo Enriquez	0443312604436 (Miguel Avila)	77		Del 07 al 11	77	Del 01 al 08
Mezquitic	Centro de Desarrollo Tapias de San Miguel Huaixtita	Pedro Antonio Lopez Martinez y/o Mariano Salas Carrillo	0443331309500 (Pedro) 0443334990355 (Mariano)	44		Del 07 al 11	44	Del 01 al 08
Mezquitic	Centro de Desarrollo Tecolotes de San Miguel Huaixtita	Pedro Antonio Lopez Martinez y/o Fermin Ramirez de la Cruz	0443331309500 (Pedro) 0443331426290 (Fermin)	38		Del 07 al 11	38	Del 01 al 08
Mezquitic	Mercado las Guayabas en San Andres Cohamiata	Pedro Antonio Lopez Martinez y/o Enrique Carrillo Montoya	0443331309500 (Pedro)	51		Del 07 al 11	51	Del 01 al 08
TOTAL GENERAL:				565			565	



ANEXO 9A
CALENDARIO DE ENTREGAS

Partida	PRODUCTO	PRESENTACION	ANEXO	Primera 20 de Dic. 2012 al del Enero 2013	Segunda 07 al 25 Enero 2013	TOTAL
11	FRIJOL	1 KG.	ANEXO 1K	132,032	132,032	264,064
12	MAIZ BANCO	1 KG.	ANEXO 1L	2,065	2,065	4,130
13	MIX DE FRUTA DESHIDRATADA	25 GRS.	ANEXO 1M	1,233,844	1,233,844	2,467,688

ANEXO 10 CALENDARIO DE RECEPCION

Partida	PRODUCTO	PRESENTACION	Primer Entrega 20 Dic 2012 al 04 Enero 2013			Segunda Entrega 07 al 25 Enero 2013			TOTAL
1	ACEITE DE CANOLA	500 ML.	31,034	31,034				62,068	
2	ALUBIA CHICA	500 GRS.	25,072	25,072				50,144	
3	ARROZ	1 KG.	105,564	105,564				211,128	
4	ATUN ALETA AMARILLA ENVASE POUCH	105 GRS.	51,060	51,060				102,120	
5	AVENA EN HOJUELAS	500 GRS.	49,475	49,475				98,950	
6	AVENA EN HOJUELAS	1 KG.	78,660	78,660				157,320	
7	AZUCAR ESTANDAR	1 KG.	916	916				1,832	
8	CEREAL DE TRIGO INFLADO	250 GRS.	78,660	78,660				157,320	
9	CHICHARO CON ZANAHOA TETRA PACK	190 GRS.	4,813	4,813				9,626	
10	CHICHARO VERDE SECO ENTERO	500 GRS.	25,072	25,072				50,144	
11	CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	150 GRS.	916	916				1,832	
12	FRUOL DESHIDRATADO EN HOJUELA	250 GRS.	76,595	76,595				153,190	
13	GALLETA DE ANIMALITOS	1 KG.	916	916				1,832	
14	GALLETA INTEGRAL: Primer Entrega Sabor Vainilla Segunda Entrega Sabor Nuez con Amaranto	30 GRS.	1,233,844	1,233,844				2,467,688	
15	GALLETA INTEGRAL DE NUEZ CON AMARANTO	510 GRS.	78,660	78,660				157,320	
16	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA	1 KG.	180,269	180,269				360,538	
17	HARINA DE TRIGO	1 KG.	1,832	1,832				3,664	
18	HARINA INTEGRAL HOTCAKES	1 KG.	25,072	25,072				50,144	
19	LENTIJA CHICA	500 GRS.	100,998	100,998				201,996	
20	PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 GRS.	258,521	258,521				517,042	
21	PASTA PARA SOPA PRECOCIDA	100 GRS.	6,195	6,195				12,390	
22	PURE DE TOMATE	210 GRS.	2,748	2,748				5,496	
23	SARDINA EN SALSA DE TOMATE	425 GRS.	104,648	104,648				209,296	
24	S-OYA SABORIZADA	200 GRS.	78,660	78,660				157,320	
25	S-OYA TEXTURIZADA	330 GRS.	128,571	128,571				257,142	

ANEXO 11

DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Registro	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
1	BOLAÑOS	Iturbide No. 2		
1	CHIMALTITÁN	Ramón Corona s/n	01-437 95 2-50-79	01-437 95-2-50-79
1	COLOTLÁN	Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	01-437 95 2-52-62	
1	HUEJUCAR	Hidalgo No. 24	01-499 99 2-23-56	01-499 99-2-00-41
1	HUEJUQUILLA EL ALTO	Madrid	01 457 94 7-01-36	01-457 94-7-02-22
1	MEZQUITIC	Josefa Ortiz de Domínguez No. 5	01-457 98 3-72-87	01-457 98-3-72-87
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Vieira No. 3	01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095
1	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	Antonio Valdéz No. 5	01 437 95 2-63-59	01 437-95-2-54-84
1	TOTATICHE	Jalisco No. 9	01-499 99 2-08-23	01-499 99-21013
1	VILLA GUERRERO	Libertad No. 36	01-437 96 4-01-11	01-437 96-4-01-11
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ	Constitución No. 1	01-437 96 4-54-80	01-437 96-4-51-70
2	LAGOS DE MORENO	López Cotilla s/n Col. Cuesta Blanca	01-475 95 3-11-01	01-475 95-3-11-01
2	OJUELOS DE JALISCO	Allende No. 10	01-474 74 2-14-57	01-474 74-2-14-57
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	01 496 85 1 07 29	01-496 85-1-01-94
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS	Av. Central s/n	01-395 72 6-02-96	01-495 72-6-02-96
2	TEOCALICHE	Salado Álvarez No. 19	01-395 78 5-44-82	01-395 78-5-00-01
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO	Carretera a Lagos Km. 1	01-346 78 7-24-71	01-346 78-7-23-34 -72152
2	VILLA HIDALGO	Venustiano Carranza No. 225	01-395 72 3-02-50	01-495 72-5-00-07
3	ACATIC	Juan de la Barrera e Hidalgo	01-495 96 8-01-16	01-495 96-8-05-50
3	ARANDAS	Obregón No. 518	01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdivia No. 37	01-348 78 3-01-62	01-348 78 3-01-62
3	JALOSTOTILÁN	Ramón Corona No. 176	01-431 40 30070	01-431 40 3-01-50
3	JESÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	01-431 74 6-06-55	01-431 74-6-06-55
3	MEXICACÁN	Aquiles Serdan No. 101	01-348 70 4-04-49	01-348 70-4-04-49
3	SAN JULIÁN	Jesús Aldrete No.3	01 34470 2 00 44	01-344 70 - 20044
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72
3	TEPATILÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82465 - 82418
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermenegildo Galeana No. 285	01-378 78 2-28-57	01-378 78 2-28-57
3	YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	Manarés Jiménez Esq. Vicente Guerrero	01-347 71 4-05-55	01-347 71-4-05-55
4	ATOTILCO EL ALTO	B. Fernando de Alba Hermsillo s/n	01-344 70 4-03-78	01-344 70-4-03-78
4	AYTLÁN	Revolución No. 11	01-381 81 7-18-81	01-381 81-7-18-81
4	LA BARCA			
4	COATEPEC	Abasco e Hidalgo	01-382 92 4-12-38	01-382 92-4-12-38
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	01-387 76 3-00-74 Ext. 110	01-387 76-3-00-74 y 76
4	PONCITLÁN	Miguel Montes No. 75	01-392 92 2-41-16 y fax	01-392 92-2-41-16
4	TIZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	01-391 92 1-02-71	01-391 92-1-05-33 y 1-02-68
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01 376 76 814 63 8 03 29	01-376 76-8-14-63
4	TUXCUECA	Rivera del Lago s/n	01-391 91 6-06-83	01-391 91-6-02-23
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 55	01-376 76 4-03-42	01-376 76-8-01-51
5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-391 82 1-17-20	01-391 82 1-17-20
5	JILOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-372 42 6-03-00	01-372 42-6-00-27
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01-424 57 4-00-29	Ext. 126
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01-354 54 4-80-92	01-354 54-4-80-92
5	MAZAMTLA	Cihuatlán No. 1 6	01 372 43 5 04 37	01 372 43 5 03 19
5	PIHUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-382 53 80660	01-382 53 80450
5	QUITUPAN	Miguel Hidalgo No. 28	01-312 39 61473	01-312 39-6-00-09
5	TAMAZULA DE GORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtemoc	01-382 57 5-04-44	01-382 57-5-01-21
5	TECALITLÁN	Degollado No. 45	01-358 41 61770	01-358 41-6-00-78
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-371 41 816-98	01-371 41-8-01-69
6	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08
6	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 69	01-372 42 4-04-50	01-372 42-4-01-06
6	ATOYAC	Moctezuma No. 7	01 326 42 5-02-01	01-326 42-5-01-14
6	GÓMEZ FARIAS	Vicente Guerrero No. 92	01-372 410-21-62	01-372 41-0-21-62
6	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	TAPALPA	Morelos No. 22	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
6	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No.15	01-343 43 2-06-30	01-343 43-2-04-93
6	TEOCUITLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	01-372 42 4-50-61	01-372 42 45139 45312 Preside.
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-05
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-08
6	TUXPAN	Av. Tizatlán s/n	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49
6	SAN GABRIEL	M. Morett No. 11	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85
6	ZACOALCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	01-343 42 7-00-04	01-343 42 7-20-85, 7-00-04
6	ZAPOTILIC	Zaragoza No. 195	01-326 42 3-15-37, 3-00-51	01-326 42 3-10-88
6	ZAPOTITLÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	01-341 41 4-19-89	01-341 41 4-19-89
6			01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00



ANEXO 11 DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

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