

CONTRATO DE COMPRAVENTA 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 "GRUPO INDUSTRIAL VIDA S.A. DE C.V.", REPRESENTADA POR LA LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ, EN SU CARÁCTER DE APODERADA LEGAL, A QUIEN PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE SE LE IDENTIFICARÁ COMO "EL VENDEDOR"; 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 1, 2, 3, 4 y 5 realizadas por diversas áreas del **"DIF JALISCO"**, es que se llevó a cabo la Licitación Pública número 04/2012 **"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES"**, 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 VENDEDOR"**, pues fue quien presentó mejor oferta.
- E) En virtud de lo anterior y de acuerdo a lo estipulado en las bases de dicha licitación y en los pedidos 130001, 130009, 130016, 130018 y 130026 expedidos por el

Departamento de Compras, es que “DIF JALISCO” tiene interés en celebrar el presente contrato.

2.- Declara “EL VENDEDOR”, a través de su representante:

- A) Que la sociedad se encuentra debida y legalmente constituida según consta en la escritura pública número 12480 doce mil cuatrocientos ochenta, de fecha 03 tres de Febrero de 1997, mil novecientos noventa y siete, pasada ante la fe del Notario Público Suplente Adscrito y Asociado Número 01 uno de Zapopan, Lic. José Ismael Toledo López y que se encuentra registrada e inscrita en el Registro Público de Comercio, con fecha 14 de Febrero de 1997, bajo inscripción 79-80 tomo 620, libro primero del Registro Público de la Propiedad y de Comercio en esta ciudad. Que su domicilio se ubica en la finca marcada con el número 300 de la calle Ejido en la colonia La Venta del Astillero C.P. 45221 en el Municipio de Zapopan, Jalisco y su Registro Federal de Contribuyentes es GIV970203LS1.
- B) Que tiene como actividad principal la producción, compra, venta, comisión mercantil, representación, distribución, transportación, almacenamiento, comercialización, maquila, importación y exportación de toda clase de productos alimenticios, semillas y granos; la fabricación de maquinaria y empaque de productos alimenticios, así como su importación y exportación, servicios de mantenimiento y maquila de los mismos.
- C) Que la que suscribe, LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ, soy apoderada legal y cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, según consta en la escritura pública número 16,102 dieciséis mil ciento dos, de fecha 22 de noviembre del 2010, pasada ante la fe del Notario Público número 35 de Zapopan, Jalisco, Lic. Pablo González Vázquez. Las facultades otorgadas, 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 300 de la calle Ejido, en la colonia La Venta del Astillero, del Municipio de Zapopan, Jalisco.

3.- Por lo anterior, los contratantes señalan que es su deseo celebrar el presente contrato de compraventa, 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.

SEGUNDA.- Manifiesta “DIF JALISCO” que es su deseo adquirir los bienes que a continuación se describen, con las características que se especifican y detallan en el ANEXO 1E correspondiente a la partida 5, ANEXO 1F correspondiente a la partida 6, ANEXO 1H correspondiente a la partida 8, en el ANEXO 1O correspondiente a la partida 16, en el ANEXO 1Q correspondiente a la partida 18 y en el ANEXO 1R correspondiente a la partida 19; los cuales se adjuntan al presente contrato y forman parte integral del mismo, conforme a lo que se señala a continuación:

PEDIDO 130001

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
16	147,984 KILOS	<p>HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o papel VLH-80 lo suficientemente resistente con 10 piezas. 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: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo. Zinc: 40 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mcg/Kg máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.</p>	\$8.175	\$1'209,769.200

		<p>Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</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 NOM-247-SS1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada).</p>		
5	51,976 PIEZAS	<p>AVENA EN HOJUELAS 500 GR.</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 500 gr, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en 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: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <30 UFC/g. Hongos o Mohos: <300 UFC/g. Levaduras: <300 UFC/g. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p>	\$5.900	\$306,658.400



Premio Jalisco a la Calidad 2011

		<p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaria de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</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.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>		
19	1,832 PAQUETES	<p>LENTEJA CHICA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lenteja chica cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo 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.</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: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afinos: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.</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 fisico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. 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 fisicoquímicas, 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 NOM-251-SSA1-2009.</p>	\$6.190	\$11,340.080



Premio Jalisco a la Calidad 2011

		NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)		
18	50,144 KILOS	<p>HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO La harina preparada para hot cakes, es una mezcla de harina de trigo, salvado, granillo, azúcar, sal, leche en polvo, grasa vegetal, albumina de huevo, vainilla, polvo para hornear, adicionada con hierro, zinc y ácido fólico, podrá contener vitaminas lista para preparar solo agregando leche, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o costal con 25 piezas. 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 <u>preparación y conservación del alimento</u>. 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: Blanco o ligeramente amarillo, característico. Apariencia: Polvo fino, uniforme. Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño. Sabor: Farináceo característico del producto, sin sabor extraño o desagradable.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 15 % Máximo. Proteína: 7 % Mínimo. Extracto etéreo: 2.5 % Máximo. Fibra dietética: 4 % Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 500,000 UFC/g Máximo Salmonella (en 25 g): Negativo con huevo E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</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 NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.26 Harina de trigo y 2.27 Harina para hot-cakes) Información de referencia de productos comerciales.</p>	\$19,500	\$977,808.000
			TOTAL	\$2'505,575.68

PEDIDO 130009



PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
8	136,870 PAQUETES	<p>CEREAL DE TRIGO INFLADO</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de 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 Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto. Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo. Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Proteína: 4.7% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <30 UFC/g. Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: <10 UFC/g Máximo. E. Coli: <3 NMP/g. S. Aureus: <10 UFC/g. Salmonella: Negativo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS (antioxidantes) Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.</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 NOM-247-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. Información extraída de marcas comerciales.</p>	\$5.850	\$800,689.500
16	142,870 KILOS	<p>HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o papel VLH-80 lo suficientemente resistente con 10 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información</p>	\$8.175	\$1'167,962.250



		<p>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: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo. Zinc: 40 mg/Kg Mínimo. Atatoxinas: 12 mg/Kg máximas.</p> <p>3.-CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</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 NOM-247-SS1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada).</p>		
19	133,870 PAQUETES	<p>LENTEJA CHICA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lenteja chica cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo 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</p>	\$6.190	\$828,655.300



		<p>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 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. 2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afines: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo. 3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros. 5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)</p>		
6	136,870 PIEZAS	<p>AVENA EN HOJUELAS 1 KG.</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en 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 1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea.</p>	\$11.200	\$1'532,944.000

Handwritten marks and signatures at the bottom left of the page.

Handwritten signature at the bottom right of the page.



	<p>Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <30 UFC/g. Hongos o Mohos: <300 UFC/g. Levaduras: <300 UFC/g. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</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.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>		
TOTAL			\$4'330,251.05

PEDIDO 130016

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
16	46,974 KILOS	<p>HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o papel VLH-80 lo suficientemente resistente con 10 piezas. 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>	\$8.175	\$384,012.450



Premio Jalisco a la Calidad 2011

		<p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo. Zinc: 40 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mcg/Kg máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</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 NOM-247-SS1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (Punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada).</p>		
5	46,974 PIEZAS	<p>AVENA EN HOJUELAS 500 GR.</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 500 gr, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en 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>	\$5.900	\$277,146.600



DJ-CTO-1262/12-2

		<p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <30 UFC/g. Hongos o Mohos: <300 UFC/g. Levaduras: <300 UFC/g. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</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.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>		
19	46,974 PAQUETES	<p>LENTEJA CHICA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lenteja chica cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo 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.</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>	\$6.190	\$290,769.060



DJ-CTO-1262/12-2



	<p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afinés: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.</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 fisico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. 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 fisicoquímicas, 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 NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)</p>		
TOTAL			\$951,928.11

PEDIDO 130018

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
16	22,260 KILOS	<p>HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o papel VLH-80 lo suficientemente resistente con 10 piezas. 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: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor</p>	\$8.175	\$181,975.500



Premio Jalisco a la Calidad 2011

		<p>extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo.</p> <p>Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo. Zinc: 40 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mcg/Kg máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</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 NOM-247-SS1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada).</p>		
6	20,000 PIEZAS	<p>AVENA EN HOJUELAS 1 KG.</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en 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 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor</p>	\$11.200	\$224,000.000

		<p>extraño o presentar signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <30 UFC/g. Hongos o Mohos: <300 UFC/g. Levaduras: <300 UFC/g. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</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.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>9.- REFERENCIAS NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>		
8	20,000 PAQUETES	<p>CEREAL DE TRIGO INFLADO</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de 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 Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto. Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo. Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Proteína: 4.7% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <30 UFC/g. Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo.</p>	\$5.850	\$117,000.000

		<p>Levaduras: <10 UFC/g Máximo. E. Coli: <3 NMP/g. S. Aureus: <10 UFC/g. Salmonella: Negativo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo 5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto. 6.- ADITIVOS (antioxidantes) Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. Información extraída de marcas comerciales.</p>		
19	18,870 PAQUETES	<p>LENTEJA CHICA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lenteja chica cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo 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.</p> <p>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: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Añes: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo. 3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. 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>	\$6.190	\$116,805.300



DJ-CTO-1262/12-2

	<p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)</p>		
		TOTAL	\$639,780.80

PEDIDO 130026

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
8	600 PAQUETES	<p>CEREAL DE TRIGO INFLADO</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes. Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de 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 Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto. Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo. Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo. Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Proteína: 4.7% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <30 UFC/g. Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: <10 UFC/g Máximo. E. Coli: <3 NMP/g. S. Aureus: <10 UFC/g. Salmonella: Negativo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS (antioxidantes) Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.</p>	\$5.850	\$3,510.000



		<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 NOM-247-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. Información extraída de marcas comerciales.</p>		
16	600 KILOS	<p>HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o papel VLH-80 lo suficientemente resistente con 10 piezas. 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</p> <p>Color: Debe ser blanco amarillento & característico de la variedad del grano empleado.</p> <p>Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo. Zinc: 40 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mcg/Kg máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</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</p>	\$8.175	\$4,905.000

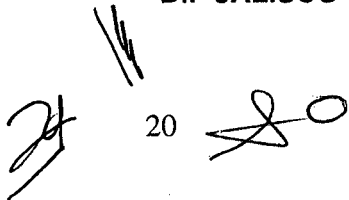
		de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada).		
6	600 PIEZAS	AVENA EN HOJUELAS 1 KG. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 Kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en 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: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: <30 UFC/g. Hongos o Mohos: <300 UFC/g. Levaduras: <300 UFC/g. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto. 6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en el Apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva. 9.- REFERENCIAS NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)	\$11.200	\$6,720.000



19	800 PAQUETES	<p>LENTEJA CHICA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Lenteja chica cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importada, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo 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.</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: 15% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Afinos: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.</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 de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. <i>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.</i></p> <p>5.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-038-SSA1-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional) Codex Stan 171-1989 (Rev. 1-1995)</p>	\$6.190	\$3,714.000
TOTAL			\$18,849.00	

El volumen de los productos señalados con antelación, 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.

20



Se supervisará permanentemente las instalaciones de "EL VENDEDOR" con el fin de garantizar que en todo el proceso de elaboración de los productos cumpla con los códigos de limpieza establecidos, siendo necesario que las plantas cumplan con la siguiente normatividad: NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos alimenticios.

La supervisión que se realice será desde que se recibe el producto y se empaca, hasta que se envía a los Sistemas DIF Municipales. En algunos casos, esta supervisión podrá extenderse a la línea de proceso de los proveedores de "EL VENDEDOR".

TERCERA.- "DIF JALISCO" indica que es su deseo adquirir las cantidades de los productos señalados, con las características y especificaciones descritas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en el ANEXO 1E correspondiente a la partida 5, ANEXO 1F correspondiente a la partida 6, ANEXO 1H correspondiente a la partida 8, en el ANEXO 1O correspondiente a la partida 16, en el ANEXO 1Q correspondiente a la partida 18 y en el ANEXO 1R correspondiente a la partida 19, que forman parte integral del presente contrato y los cuales son firmados por las partes.

CUARTA.- "EL VENDEDOR", por su parte, manifiesta que sus productos reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en el ANEXO 1E correspondiente a la partida 5, ANEXO 1F correspondiente a la partida 6, ANEXO 1H correspondiente a la partida 8, en el ANEXO 1O correspondiente a la partida 16, en el ANEXO 1Q correspondiente a la partida 18 y en el ANEXO 1R correspondiente a la partida 19, obligándose a vender a "DIF JALISCO" dichos productos por las cantidades establecidas y a cumplir con las características y especificaciones detalladas en los mismos.

"DIF JALISCO"

podrá efectuar auditorías y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de "EL VENDEDOR", a efecto de verificar su infraestructura, capacidad de distribución y servicios, que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a especificaciones técnicas de 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 VENDEDOR", con la finalidad de llevar a cabo el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos alimenticios.

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 VENDEDOR" negara el acceso total o parcial a sus instalaciones, podrá rescindirse el presente contrato.



DJ-CTO-1262/12-2

SEXTA.- "DIF JALISCO" podrá practicar análisis de laboratorio a los productos entregados por **"EL VENDEDOR"**, 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 el producto, materia de la compraventa, reúna las características y especificaciones solicitadas por **"DIF JALISCO"**, aceptando expresamente, **"EL VENDEDOR"**, 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 VENDEDOR"**, 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 VENDEDOR"**, 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 VENDEDOR"**. Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y la justifique **"EL VENDEDOR"**, será éste quien cubra los costos del re-chequeo que, excepcionalmente, se autorice realizar al respecto.

Si los productos ofrecidos por **"EL VENDEDOR"** 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 VENDEDOR"**. Igualmente dichos productos estarán sujetos a supervisión permanente en las instalaciones de **"EL VENDEDOR"**.

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

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD ADICIONAL (PIEZAS)
AVENA EN HOJUELAS	500 gr.	12
AVENA EN HOJUELAS	1 Kg.	8
CEREAL DE TRIGO INFLADO	250 gr.	12
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	1 Kg.	30
HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES	1 Kg.	12
LENTEJA CHICA	500 gr.	40

PRECIO

SÉPTIMA.- Manifiesta **"EL VENDEDOR"** que el costo unitario de los productos, materia del presente contrato, es el señalado en la cláusula SEGUNDA y que el total de la presente operación es por la cantidad de **\$8'446,384.64 (OCHO MILLONES CUATROCIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL TRESCIENTOS OCHENTA Y CUATRO PESOS 64/100 M.N.)**

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

OCTAVA.- **"DIF JALISCO"** se manifiesta conforme con el precio que **"EL VENDEDOR"** ofrece, y ambas partes establecen que la entrega de los productos, materia de este contrato, por parte de **"EL VENDEDOR"**, deberá realizarse de conformidad a las cantidades y fechas señaladas en el ANEXO 9, el cual se adjunta al presente contrato, formando parte integral del mismo. Las entregas deberán realizarse por **"EL VENDEDOR"** en el domicilio ubicado en la finca marcada con el número 280 de la calle Callejón de las Rosas, en la Colonia Ermita de San Pedro Tlaquepaque, Jalisco, en los horarios proporcionados por el **"DIF JALISCO"**.

Los días de entrega podrán ser ajustados por **"DIF JALISCO"**, dentro de los calendarios establecidos, en razón de sus necesidades, para la debida consecución de los programas alimentarios. Para tal efecto, **"DIF JALISCO"** citará, con la debida oportunidad, a **"EL VENDEDOR"**, así como al proveedor del servicio de empaque y distribución, a las reuniones que fueren necesarias para establecer las modificaciones que resultaren pertinentes. Los acuerdos que para tal efecto se adopten serán igualmente obligatorios en caso de que por cualquier causa **"EL VENDEDOR"** no haya asistido a las mismas.

Por ésta ocasión y en lo concerniente a las entregas de los meses de enero y febrero del 2013, **"EL VENDEDOR"** podrá entregar los productos materia del presente contrato en el empaque comercial, debiendo cumplir con las características de empaque señaladas en el ANEXO 1E correspondiente a la partida 5, ANEXO 1F correspondiente a la partida 6, ANEXO 1H correspondiente a la partida 8, en el ANEXO 1O correspondiente a la partida 16, en el ANEXO 1Q correspondiente a la partida 18 y en el ANEXO 1R correspondiente a la partida 19, los cuales forman parte integral de este contrato; cumpliéndose con la información de etiquetado que marca la NOM-051-SCFI/SAA1-2010.

Ambas partes establecen que **"EL VENDEDOR"** 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 VENDEDOR"**, el equipo de transporte utilizado se deberá apegar a lo señalado en el punto 5.13 "Transporte", de la NOM-251-SSA1-2009.

DIRECTOR GENERAL
12/02/2012



NOVENA.- Si en cualquier momento en el curso de la ejecución del contrato, **"EL VENDEDOR"** se encontrara en una situación que impidiera la oportuna entrega de los productos, **"EL VENDEDOR"** 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 VENDEDOR"**; 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.- Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades, en moneda nacional, a los 21 veintiún días hábiles después de que **"EL VENDEDOR"** 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 del Organismo Estatal. Se entiende por días hábiles los señalados en el calendario laboral de **"DIF JALISCO"**.

VIGENCIA

DÉCIMA PRIMERA.- 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 VENDEDOR"** 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 SEGUNDA a la VIGÉSIMA TERCERA del presente contrato.

GARANTÍA

DÉCIMA SEGUNDA.- Así mismo establece **"EL VENDEDOR"**, que para efecto de garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente contrato, así como que los productos 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 04/2012 **"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES"**; de la cual se anexará la póliza correspondiente al presente contrato, en la inteligencia de que al no

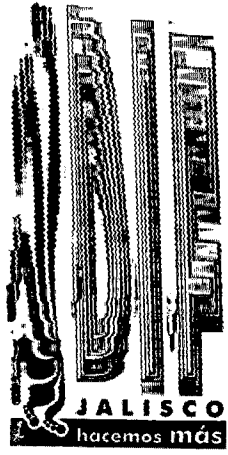
cumplir con cualquiera de las obligaciones contraídas en este instrumento se hará efectiva.

Dicha fianza deberá ser presentada por **"EL VENDEDOR"** 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 TERCERA.- 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 VENDEDOR"** no realice la entrega de los productos dentro de las fechas y en el domicilio estipulado en este contrato, o bien que incumpla en las cantidades, características, calidad y especificaciones de los productos convenidas en el presente instrumento. Así mismo, que los empaques no cuenten con los requisitos, características y especificaciones estipuladas en este contrato.
- B) Que los productos materia de la compraventa no reúnan las características y especificaciones que se indican y detallan en la cláusula SEGUNDA y los anexos correspondientes que forman parte integral del presente contrato y las cuales acepta reunir **"EL VENDEDOR"**.
- C) En caso de entregar los productos, materia del presente contrato, con especificaciones o características distintas a las contratadas, siendo que el **"DIF JALISCO"** considerará estas variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para la rescisión del contrato y la aplicación de la garantía, aun cuando el incumplimiento sea parcial, e independientemente de los procesos legales que se originen.
- D) Que **"EL VENDEDOR"** no respete el precio ofertado por el total de la operación de compraventa indicado en la cláusula SÉPTIMA del presente contrato.
- E) Que **"EL VENDEDOR"** varíe o modifique, en todo o en parte, las características de alguno o algunos de los productos que se adquieren, ya sea en contenido, peso, integración, marca, calidad o tipo de producto ofertado.
- F) Que **"EL VENDEDOR"** no entregue la garantía señalada en los términos y condiciones convenidos en la cláusula DÉCIMA SEGUNDA del presente instrumento.
- G) Que **"EL VENDEDOR"** se retrase en la entrega de los productos por tres días consecutivos, conforme al calendario señalado en el ANEXO 9 que forma parte integral de este instrumento



DJ-CTO-1262/12-2



- H) Que **"EL VENDEDOR"** no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula QUINTA del presente contrato.
- I) En caso de que **"EL VENDEDOR"** 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 DÉCIMA SÉPTIMA de este instrumento.
- J) Cuando **"EL VENDEDOR"** no cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente contrato ó en cualquier otro caso previsto por la Ley.

En cualquiera de los casos anteriores, **"DIF JALISCO"** estará obligado a cubrir a **"EL VENDEDOR"** únicamente el producto 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 VENDEDOR"**.

"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 VENDEDOR"**, aun cuando el incumplimiento sea de una parte de alguna partida. En caso de rescisión, la sanción que deberá cubrir **"EL VENDEDOR"** será por una cantidad equivalente al 10% del precio de los productos no entregados finalmente en virtud de la rescisión.

DÉCIMA CUARTA.- 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 VENDEDOR"** 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 VENDEDOR"**; la determinación de dar ó no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada a **"EL VENDEDOR"** dentro de dicho plazo.
- C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificada a **"EL VENDEDOR"**, el **"DIF JALISCO"** procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará a **"EL VENDEDOR"**, 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 VENDEDOR" 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 VENDEDOR" haya realizado el pago, se considerará a "EL VENDEDOR" en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

DÉCIMA QUINTA.- En caso de que se detecten defectos o incumplimientos en las especificaciones convenidas en el presente contrato, en los productos materia del mismo, "DIF JALISCO" podrá rechazarlos, sin perjuicio de lo establecido en las cláusulas DÉCIMA TERCERA, DÉCIMA CUARTA, DÉCIMA SÉPTIMA y DÉCIMA OCTAVA del presente contrato.

Se entenderán como no entregados los productos 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 productos que no se ajusten a lo estipulado en el presente contrato y "EL VENDEDOR" se obliga a aceptarlos, así como en el supuesto que se detecten vicios ocultos o defectos de calidad durante la vigencia del contrato.

DÉCIMA SEXTA.- "EL VENDEDOR" queda obligado ante "DIF JALISCO" a responder por los defectos de calidad que presente el producto 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

DÉCIMA SÉPTIMA.- Conviene las partes que en caso de que "EL VENDEDOR" 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 NOVENA del presente contrato, o aún cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de "EL VENDEDOR" 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.



B) En caso de que "EL VENDEDOR" 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 de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (ANEXO 9), cuando incumpla en características físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

2.- El 3% del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (ANEXO 9), cuando incumpla en las características microbiológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.

3.- El 2% del costo total del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (ANEXO 9), cuando entregue el producto en empaques o diseños no autorizados por "DIF JALISCO" (Anexos 1E, 1F, 1H, 1O, 1Q y 1R).

La sanción máxima, tanto por retrasos en la entrega de los productos, diseños o empaques no autorizados, como por incumplimientos de calidad, será del 10% del monto total del 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 VENDEDOR", deba otorgar, en los términos acordados en la cláusula DÉCIMA SEGUNDA del presente contrato.

DÉCIMA OCTAVA.- Para la determinación de las penas convencionales, en caso de presentarse incumplimiento por parte de "EL VENDEDOR", en la calidad de los productos, ya sea en las especificaciones o características de los mismos, o bien por retraso en la entrega de los bienes, se deberá atender a los siguientes puntos:

A) Se iniciará a partir de que a "EL VENDEDOR" le sea comunicado, por escrito, por el "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.



DJ-CTO-1262/12-2

- 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 VENDEDOR**”, y cuya determinación deberá ser comunicada a “**EL VENDEDOR**” dentro de dicho plazo.
- C) Cuando se determine por el “**DIF JALISCO**”, la procedencia de la pena convencional, se otorgará a “**EL VENDEDOR**” 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 VENDEDOR**” en mora para todos los efectos legales correspondientes.

DÉCIMA NOVENA.- “EL VENDEDOR” 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 TERCERA, DÉCIMA CUARTA, DÉCIMA SÉPTIMA y DÉCIMA OCTAVA del presente contrato, así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir “**EL VENDEDOR**”, 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.- “EL VENDEDOR” 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 PRIMERA.- “EL VENDEDOR” asumirá la responsabilidad total en el caso de que al suministrar los productos señalados en la cláusula SEGUNDA del presente contrato, infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.



DJ-CTQ-1262/12-2

RELACIONES LABORALES

VIGÉSIMA SEGUNDA.- “EL VENDEDOR” en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar los productos, materia de la compraventa, 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 TERCERA.- “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 CUARTA.- 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 QUINTA.- 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.

“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 VENDEDOR” en la finca marcada con el número 300 de la calle Ejido, en la colonia La Venta del Astillero, del Municipio de Zapopan, Jalisco; C.P. 45221.

COMPETENCIA

VIGÉSIMA SEXTA.- 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 pudiese 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 él 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”


ING. FELIPE VALDEZ DE ANDA
DIRECTOR GENERAL

“EL VENDEDOR”


LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ
VALDEZ APODERADO LEGAL
“GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V”

TESTIGOS


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


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

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES				
PARTIDA	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	ACEITE DE CANOLA	500 ML.	62,068	ANEXO 1A
2	ALUBIA CHICA	500 GRS.	50,144	ANEXO 1B
3	ARROZ	1 KG.	211,128	ANEXO 1C
4	ATUN ALETA AMARILLA ENVASE POUCH	105 GRS.	102,120	ANEXO 1D
5	AVENA EN HOJUELAS	500 GRS.	98,950	ANEXO 1E
6	AVENA EN HOJUELAS	1 KG.	157,320	ANEXO 1F
7	AZUCAR ESTÁNDAR	1 KG.	1,832	ANEXO 1G
8	CEREAL DE TRIGO INFLADO	250 GRS.	157,320	ANEXO 1H
9	CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PACK	188 GRS.	9,626	ANEXO 1I
10	CHICHARO VERDE SECO ENTERO	500 GRS.	50,144	ANEXO 1J
11	CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	150 GRS.	1,832	ANEXO 1K
12	FRIJOL DESHIDRATADO EN HOJUELA	250 GRS.	153,190	ANEXO 1L
13	GALLETA DE ANIMALITOS	1 KG.	1,832	ANEXO 1M
14	GALLETA INTEGRAL	30 GRS.	2,467,688	ANEXO 1N
15	GALLETA INTEGRAL DE NUEZ CON AMARANTO	510 GRS.	157,320	ANEXO 1Ñ
16	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA	1 KG.	360,538	ANEXO 1O
17	HARINA DE TRIGO	1 KG.	3,664	ANEXO 1P
18	HARINA INTEGRAL HOTCAKES	1 KG.	50,144	ANEXO 1Q
19	LENTEJA CHICA	500 GRS.	201,996	ANEXO 1R
20	PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 GRS.	517,042	ANEXO 1S
21	PASTA PARA SOPA PRECOCIDA	100 GRS.	12,390	ANEXO 1T
22	PURE DE TOMATE	210 GRS.	5,496	ANEXO 1U
23	SARDINA EN SALSA DE TOMATE	425 GRS.	209,296	ANEXO 1V
24	SOYA SABORIZADA	200 GRS.	157,320	ANEXO 1W
25	SOYA TEXTURIZADA	330 GRS.	257,142	ANEXO 1X

20



ANEXO 1E

NOMBRE DEL PRODUCTO

Avena en Hojuelas 500 Gramos

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

Color: Varía de crema a crema grisácea.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12% Máximo.

Proteína: 11.6% Mínimo.

Extracto Etéreo: 5% Mínimo.

Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g.

Hongos o Mohos: <300 UFC/g.

Levaduras: <300 UFC/g.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.

9.- REFERENCIAS

NMX-F-289-NORMEX-2008

NOMBRE DEL PRODUCTO

Avena en Hojuelas 1 Kg

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 1 kg, el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.

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

Color: Varía de crema a crema grisácea.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

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

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

2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12% Máximo.

Proteína: 11.6% Mínimo.

Extracto Etéreo: 5% Mínimo.

Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g.

Hongos o Mohos: <300 UFC/g.

Levaduras: <300 UFC/g.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva.



ANEXO 1H

NOMBRE DEL PRODUCTO

Cereal de Trigo Inflado

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

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

Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto.

Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo.

Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.

Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

Proteína: 4.7% Mínimo

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIÓLOGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: <10 UFC/g Máximo.

E. Coli: <3 NMP/g.

S. Aureus: <10 UFC/g.

Salmonella: Negativo.

Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS (antioxidantes)

Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS



ANEXO 10

NOMBRE DEL PRODUCTO

Harina De Maíz Nixtamalizada

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado.

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

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 11% Máximo.

Proteína : 8% Mínimo.

Extracto Etéreo: 4% Mínimo.

Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo.

Hierro como ión ferroso: 35 mg/kg Mínimo.

Zinc: 35 mg/Kg Mínimo.

Aflatoxinas: 12 mg/Kg máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo.

Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-187-SSA1/SCFI-2002.



ANEXO 1Q

NOMBRE DEL PRODUCTO

Harina Integral Para Hot Cakes lista para preparar

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

La harina preparada para hot cakes, es una mezcla de harina de trigo, salvado, granillo, azúcar, sal, leche en polvo, grasa vegetal, albumina de huevo, vainilla, polvo para hornear, adicionada con hierro, zinc y ácido fólico, podrá contener vitaminas lista para preparar solo agregando leche, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, en presentación de 1 Kg.

El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o costal con 25 piezas.

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 o ligeramente amarillo, característico.

Apariencia: Polvo fino, uniforme.

Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño.

Sabor: Farináceo característico del producto, sin sabor extraño o desagradable.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15 % Máximo.

Proteína: 7 % Mínimo.

Extracto etéreo: 2.5 % Máximo.

Fibra dietética: 4 % Mínimo.

Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 500,000 UFC/g Máximo

Salmonella (en 25 g): Negativo con huevo

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008

NOM-251-SSA1-2009.

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



ANEXO 1R

NOMBRE DEL PRODUCTO

Lenteja Chica

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Lenteja chica cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g. El empaque colectivo 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.-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.

2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.

Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.

Total de grano dañado: 4% Máximo.

Contrastes: 2% Máximo.

Afines: 4% Máximo.

Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo.

Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.

3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

5.- VIDA DE ANAQUEL

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

6.- PLAGA

Debera estar libre de plaga viva

7.- REFERENCIAS

NOM-251-SSA1-2009.

NMX-FF-038-SSA1-2002.

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

Codex Stan 171-1989 (rev. 1-1995)



ANEXO 9 CALENDARIO DE ENTREGAS

Partida	PRODUCTO	PRESENTACION	Primera 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 ESTÁNDAR	1 KG.	916	916	1,832
8	CEREAL DE TRIGO INFLADO	250 GRS.	78,660	78,660	157,320
9	CHICHARO CON ZANAHORIA 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	FRIJOL DESHIDRATADO EN HOJUELA	250 GRS.	76,595	76,595	153,190
13	GALETA DE ANIMALITOS	1 KG.	916	916	1,832
14	GALETA INTEGRAL: Primer Entrega Sabor Vainilla Segunda Entrega Sabor Nuez con Amaranto	30 GRS.	1,233,844	1,233,844	2,467,688
15	GALETA 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	500 GRS.	25,072	25,072	50,144
19	LENTEJA 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	SOYA SABORIZADA	200 GRS.	78,660	78,660	157,320
25	SOYA TEXTURIZADA	330 GRS.	128,571	128,571	257,142