



DJ-CTO-1263/12-2



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 "DICONSA S.A. DE C.V.", REPRESENTADA POR EL C. FRANCISCO JAVIER ARRIETA GARCÍA, EN SU CARÁCTER DE GERENTE GENERAL DE LA SUCURSAL CENTRO, 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 y 4 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 130002, 130008, 130017 y 130025 expedidos por el



DJ-CTO-1263/12-2



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

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



- A) Es una empresa de Participación estatal mayoritaria, constituida bajo la forma de sociedad anónima de capital variable y la denominación original de Distribuidora e Impulsora Comercial CONASUPO, S.A. de C.V., lo cual consta en el testimonio de la escritura 40,071 de fecha 28 de abril de 1986, otorgada ante la fe del Licenciado Roberto del Valle Prieto, Notario Público 113 del D.F.; que mediante escritura pública 73,695 de fecha 10 de diciembre de 1999, otorgada ante la fe del Lic. Jorge Sánchez Pruneda, Notario Público 127 del D.F., se hizo constar el acta de Asamblea General Extraordinaria de Accionistas en la que se acordó la reforma integral de sus estatutos sociales y el cambio de denominación social a DICONSA, S.A. de C.V., a partir del 1º de enero de 2000; que por escritura pública 73,703 de fecha 13 de diciembre de 1999, otorgada ante la fe del citado Notario Público 127 de D.F., se hizo constar el acta de Asamblea General Extraordinaria de Accionistas por la cual se autoriza la fusión de todas las empresas que integran el denominado Sistema DICONSA en una sola empresa, subsistiendo Distribuidora e Impulsora Comercial CONASUPO, S.A. de C.V. como fusionante de todas ellas, y que por Escritura Pública 127 del D.F., se hizo constar la formalización del acuerdo de fusión de Distribuidora e Impulsora Comercial CONASUPO, S.A. de C.V. en su carácter de fusionante, con las demás empresas integrantes del denominado Sistema DICONSA como fusionadas. Las escritura antes señaladas se encuentran inscritas en el Registro Público de Comercio del Distrito Federal, en el folio mercantil número 98,440. Y que su Registro Federal de Contribuyentes es: DIC-860428-M2A.
- B) Por escritura número 73,766 setenta y tres mil setecientos sesenta y seis, de fecha veintiuno de diciembre de mil novecientos noventa y nueve, otorgada ante el mismo Notario que las anteriores, se hizo constar la formalización del Acuerdo de Fusión de la sociedad denominada DISTRIBUIDORA E IMPULSORA COMERCIAL CONASUPO, SOCIEDAD ANÓNIMA DE CAPITAL VARIABLE, en su carácter de fusionante y las sociedades "DISTRIBUIDORA CONASUPO DEL BAJIO", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DE CAMPECHE", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DEL CENTRO", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DE HIDALGO", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO METROPOLITANA", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DE MICHOACAN", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DEL NOROESTE", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE., "DISTRIBUIDORA CONASUPO DEL NORTE", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO NORTE CENTRO", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DE OAXACA" SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL



DJ-CTO-1263/12-2



VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DEL PACIFICO", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO PENINSULAR" SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DEL SUR", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DEL SURESTE" SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DE TAMAULIPAS" SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, Y "DISTRIBUIDORA CONASUPO DE VERACRUZ", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, como fusionadas.

- C) Tiene como objeto social fundamental el coadyuvar al fomento del desarrollo económico y social del país, garantizando el abasto de productos básicos y complementarios no perecederos a precios competitivos, a fin de que se satisfaga la demanda de la población en pobreza extrema, ubicadas en zonas de alta y muy alta marginación, de difícil acceso y sin fuentes alternativas de abasto, mediante su participación organizada.
- D) Que el que suscribe, C. FRANCISCO JAVIER ARRIETA GARCÍA, tengo el carácter de Gerente de la Sucursal Centro y cuento con las facultades necesarias para la celebración del presente contrato en términos de lo señalado en la escritura pública 28,687, de fecha 16 de mayo de 2007, otorgada ante la Fe del Licenciado Alfredo Ayala Herrera, Notario Público número 237, de la Ciudad de México, Distrito Federal, e inscrito en el Registro Público de la Propiedad y Comercio del folio número 98440, de fecha 04 de junio de 2007; las cuales a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.
- E) Que tiene celebrados convenios con sus proveedores, en virtud de los cuales estos se obligan con DICONSA, SA de CV, a cubrir a ésta empresa las posibles penalizaciones que en su caso se lleguen a causar con motivo del presente contrato y que resulten a cargo de DICONSA, SA de CV; igualmente declara que dichos convenios, surten efectos únicamente entre DICONSA, SA de CV y sus proveedores, por lo que en ningún caso y bajo ninguna circunstancia podrán ser oponibles a "DIF JALISCO", ni surtirán efectos en contra de éste, al no existir ninguna relación contractual de "DIF JALISCO" con dichos proveedores. En consecuencia, frente a "DIF JALISCO", Diconsa, SA de CV es la única responsable del pago de sanciones a su cargo, por lo que no podrá supeditar ni condicionar el pago de sanciones a "DIF JALISCO", hasta que los proveedores de DICONSA, SA de CV, le cubran a ésta el importe de las mismas.
- F) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio el ubicado en Periférico Manuel Gómez Morín número 5401, colonia San Juan de Ocotán, en Zapopan, Jalisco.

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



DJ-CTO-1263/12-2



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 1A correspondiente a la partida 1, en el ANEXO 1I correspondiente a la partida 9, en el ANEXO 1M correspondiente a la partida 13, en el ANEXO 1S correspondiente a la partida 20, en el ANEXO 1T correspondiente a la partida 21 y en el ANEXO 1U correspondiente a la partida 22; los cuales se adjuntan al presente contrato y forman parte integral del mismo, conforme a lo que se señala a continuación:

PEDIDO 130002

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	53,808 FRASCOS	<p>ACEITE DE CANOLA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá 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 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico, ligero, peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Ácidos grasos libres (como Ác. Oleico): 0.05% Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 12 horas Mínimo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Ácidos grasos mono-insaturados: 52.1 Mínimo - 73.1 Máximo. Ácidos grasos poli-insaturados: 22 Mínimo - 39.2 Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.</p>	\$10.920	\$587,583.360



		<p>4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.</p> <p>5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo. Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo. Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo. Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales: 0.02% Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-F-475-SCFI-2005. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
13	1,832 KILOS	<p>GALLETA DE ANIMALITO</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto elaborado con harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azúcares, otros ingredientes opcionales y aditivos; en presentación de 1 kg en empaque de polipropileno transparente. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 6 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 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: Tamaño uniforme con figura de animalito. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Color: Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras. Olor: Característico del producto, no debe presentar olores extraños ni rancidez. Sabor: Característico del producto, sin sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Humedad: 6.5 % Máximo. Cenizas: 2.5 % Máximo. Proteína: 7 % Mínimo. Extracto etéreo: 5 % Mínimo. pH: 7 - 9 Aflatoxinas: 20 mcg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <10 UFC/g. Máximo. Hongos o Mohos: 10 UFC/g. Máximo. E. Coli: <3 NMP/g Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.</p>	\$22.760	\$41,696.320



		<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.</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 tres meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NMX-F-379-S-1980. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF Nacional. (Punto 2.23 galleta sin relleno).</p>		
20	57,472 PAQUETES	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g. Se deberá entregar cualquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.-CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente.</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 gr. de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p>	\$2.630	\$151,151.360



		<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. NMX-023-NORMEX-2002 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.36 pasta de harina para sopa).</p>		
22	5,496 PIEZAS	<p>PURÉ DE TOMATE</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Es el alimento obtenido de las variedades rojas del fruto maduro, tamizado y concentrado pudiendo adicionarse de sal yodada (cloruro de sodio), cebolla, ajo y condimento. La presentación en empaque TETRA PAK de 210 g con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo. 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 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: Líquido muy espeso, característico del producto. Color: Rojo característico del tomate. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Contenido neto: 210 g Mínimo. Sólidos solubles libres de sal: 10% Mínimo. Acidez como ácido cítrico: 1.0% Máximo. Cloruros como NaCl: 2.0% Máximo. pH: 4.0 - 4.5.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Anaerobios: Negativo. Mesófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo. Mohos y Levaduras: Menos de 10 UFC/g.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.36 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo. Cobre: 5.0 mg/Kg Máximo. Zinc: 5.0 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto puede contener como máximo, cualquiera de lo siguiente: - Promedio de 20 larvas de moscas por cada 100 gramos, o bien - 10 de éstas y 1 larva de gusano por cada 100 gramos, o bien - 2 larvas de gusanos por cada 100 gramos.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente reguladores de pH (Carbonato, Bicarbonato de sodio o de potasio, ácido cítrico, ácido málico, ácido láctico, ácido tartárico). NO ESTA PERMITIDO LA ADICIÓN DE COLORANTES NI ESPESANTES, EN PRODUCTOS DE TOMATE.</p>	\$3.430	\$18,851.280



		<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 NMX-F-033-1982 Puré de tomate envasado. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.42 Puré de tomate) Información de referencia de productos comerciales.</p>		
9	5,496 PIEZAS	<p>CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PAK</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias, frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Pudiendo adicionarse de sal yodatada (cloruro de sodio) y azúcar. La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g, con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo. 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 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 Consistencia: Tierna y firme. Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Masa drenada: 60 % Mínimo. Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo. pH: 5.5 - 6.5 Sólidos solubles: 12.0 % Máximo</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS No aplica.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena.</p> <p>6.- ADITIVOS No se permite el uso de aditivos.</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>	\$4.470	\$24,567.120



DJ-CTO-1263/12-2

	8.- REFERENCIAS NMX-F-028-1981 Chicharos envasados. NOM-251-SSA1-2009 Información de referencia de productos comerciales.		
TOTAL			\$823,849.44



PEDIDO 130008

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
20	401,610 PAQUETES	PASTA PARA SOPA CON FIBRA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g. Se deberá entregar cualquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación 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 del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 gr. de producto. 6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008.	\$2.630	\$1'056,234.300



DJ-CTO-1263/12-2



		NOM-251-SSA1-2009. NMX-023-NORMEX-2002 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.36 pasta de harina para sopa).		
1	6,000 FRASCOS	ACEITE DE CANOLA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá 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.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico, ligero, peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios. 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Ácidos grasos libres (como Ác. Oleico): 0.05% Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 12 horas Mínimo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Ácidos grasos mono-insaturados: 52.1 Mínimo - 73.1 Máximo. Ácidos grasos poli-insaturados: 22 Mínimo - 39.2 Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo. 3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo. 4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. 5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo. Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo. Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo. Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales: 0.02% Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo. 6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 7.- REFERENCIAS NMX-F-475-SCFI-2005. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.2. aceite vegetal comestible).	\$10.920	\$65,520.000



DJ-CTO-1263/12-2



9	3,000 PIEZAS	<p>CHÍCHARO CON ZANAHORIA TETRA PAK</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias, frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Pudiendo adicionarse de sal yodada (cloruro de sodio) y azúcar. La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g, con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo. 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 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 Consistencia: Tierna y firme. Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Masa drenada: 60 % Mínimo. Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo. pH: 5.5 - 6.5 Sólidos solubles: 12.0 % Máximo</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS No aplica.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena.</p> <p>6.- ADITIVOS No se permite el uso de aditivos.</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 NMX-F-028-1981 Chicharos envasados. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales.</p>	\$4.470	\$13,410.000
21	9,000 PAQUETES	<p>PASTA PARA SOPA PRECOCIDA CONDIMENTADA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de pasta de sémola de trigo, sometida a un proceso de extruido, cocción, condimentado y desecación. Podrá ser adicionada con hierro, ácido fólico podrá contener vitaminas, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, envasado en bolsa metálica en presentación de 100 g o la cantidad</p>	\$4.730	\$42,570.000



	<p>necesaria para preparar cuatro porciones. Se deberá entregar cualquiera de la variedad requerida para preparar sopa aguada. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación 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: Característica del producto. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12.5 % Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Hongos: 150 UFC/g Máximo. Levaduras: 100 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <10 UFC/g. E. Coli: Ausente.</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 NMX-F-058-1968. NMX-F-023-S-1980. NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa) Información de referencia de productos comerciales.</p>		
		TOTAL	\$1'177,734.30

PEDIDO 130017

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	2,260 FRASCOS	<p>ACEITE DE CANOLA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información</p>	\$10.920	\$24,679.200



		<p>nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá 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 Color: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico, ligero, peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Ácidos grasos libres (como Ác. Oleico): 0.05% Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 12 horas Mínimo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Ácidos grasos mono-insaturados: 52.1 Mínimo - 73.1 Máximo. Ácidos grasos poli-insaturados: 22 Mínimo - 39.2 Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.</p> <p>5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo. Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo. Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo. Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales: 0.02% Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-F-475-SCFI-2005. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
21	3,390 PAQUETES	<p>PASTA PARA SOPA PRECOCIDA CONDIMENTADA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de pasta de sémola de trigo, sometida a un proceso de extruido, cocción, condimentado y desecación. Podrá ser adicionada con hierro, ácido fólico podrá contener vitaminas, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, envasado en bolsa metálica en presentación de 100 g o la cantidad necesaria para preparar cuatro porciones.</p>	\$4.730	\$16,034.700

		<p>Se deberá entregar cualquiera de la variedad requerida para preparar sopa aguada. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característica del producto. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables. 2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12.5 % Máximo. 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Hongos: 150 UFC/g Máximo. Levaduras: 100 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <10 UFC/g. E. Coli: Ausente. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo. 5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto. 6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008. 7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado. 8.- REFERENCIAS NMX-F-058-1968. NMX-F-023-S-1980. NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa) Información de referencia de productos comerciales.</p>		
9	1,130 PIEZAS	<p>CHÍCHARO CON ZANAHORIA TETRA PAK</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias, frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Pudiendo adicionarse de sal yodatada (cloruro de sodio) y azúcar. La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g, con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo. 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>	\$4.470	\$5,051.100



		<p>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 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Consistencia: Tierna y firme. Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Masa drenada: 60 % Mínimo. Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo. pH: 5.5 - 6.5 Sólidos solubles: 12.0 % Máximo</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: Negativo. Mesófilicos Anaerobios: Negativo. Termofilicos Aerobios: Negativo. Termofilicos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUIMICOS No aplica.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena.</p> <p>6.- ADITIVOS No se permite el uso de aditivos.</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 NMX-F-028-1981 Chicharos envasados. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales.</p>		
20	56,610 PAQUETES	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g. Se deberá entregar cualquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.-CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p>	\$2,630	\$148,884.300



	<p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente.</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 gr. 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. NMX-023-NORMEX-2002 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.36 pasta de harina para sopa).</p>		
TOTAL			\$194,649.30

PEDIDO 130025

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
20	1,800 PAQUETES	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g. Se deberá entregar cualquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES 1.-CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p>	\$2.630	\$4,734.000



	<p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente.</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 gr. 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. NMX-023-NORMEX-2002 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.36 pasta de harina para sopa).</p>		
TOTAL			\$4,734.00

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.

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 1A correspondiente a la partida 1, en el ANEXO 1I correspondiente a la partida 9, en el ANEXO 1M correspondiente a la partida 13, en el ANEXO 1S correspondiente a la partida 20, en el ANEXO 1T



DJ-CTO-1263/12-2

correspondiente a la partida 21 y en el ANEXO 1U correspondiente a la partida 22, 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 1A correspondiente a la partida 1, en el ANEXO 1I correspondiente a la partida 9, en el ANEXO 1M correspondiente a la partida 13, en el ANEXO 1S correspondiente a la partida 20, en el ANEXO 1T correspondiente a la partida 21 y en el ANEXO 1U correspondiente a la partida 22; obligándose a vender a "DIF JALISCO" dichos productos, por las cantidades establecidas y a cumplir con las características y especificaciones estipuladas respecto de los mismos.

QUINTA.- Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, "DIF JALISCO" podrá efectuar auditorías y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de "EL 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.

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.



DJ-CTO-1263/12-2



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)
ACEITE DE CANOLA	500 ml.	16
CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PAK	190 g. (115 g. masa drenada)	20
GALLETA DE ANIMALITO	1 Kg.	12
PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 g.	30
PASTA PARA SOPA PRECOCIDA CONDIMENTADA	100 g. (o la cantidad necesaria para 4 porciones)	30
PURÉ DE TOMATE	210 g.	20

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 **\$2'200,967.04 (DOS MILLONES DOSCIENTOS MIL NOVECIENTOS SESENTA Y SIETE PESOS 04/100 M.N.)**



DJ-CTO-1263/12-2



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 1A correspondiente a la partida 1, en el ANEXO 1I correspondiente a la partida 9, en el ANEXO 1M correspondiente a la partida 13, en el ANEXO 1S correspondiente a la partida 20, en el ANEXO 1T correspondiente a la partida 21 y en el ANEXO 1U correspondiente a la partida 22, 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.

NOVENA.- Si en cualquier momento en el curso de la ejecución del contrato, “EL VENDEDOR” se encontrará 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

Premio Jalisco a la Calidad 2011



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 SEGUNDA del presente contrato.

CAUSALES DE RESCISIÓN

DÉCIMA SEGUNDA.- 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, aún 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”** 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
- G) Que **“EL VENDEDOR”** no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula QUINTA del presente contrato.
- H) 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 SEXTA de este instrumento.
- I) 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 TERCERA.- 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.



DJ-CTO-1263/12-2



- 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”; 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 CUARTA.- 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 SEGUNDA, DÉCIMA TERCERA, DÉCIMA SEXTA y DÉCIMA SÉPTIMA 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 QUINTA.- “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 SEXTA.- Convienen 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 1A, 1I, 1M, 1S, 1T y 1U).

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.

DÉCIMA SÉPTIMA.- 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:



DJ-CTO-1263/12-2

- 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.
- 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 OCTAVA.- “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

DÉCIMA NOVENA.- “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”**.



DJ-CTO-1263/12-2



PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR

VIGÉSIMA.- “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.



RELACIONES LABORALES

VIGÉSIMA PRIMERA.- “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 SEGUNDA.- “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 TERCERA.- 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 CUARTA.- 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” el ubicado en Periférico Manuel Gómez Morín número 5401, colonia San Juan de Ocotán, en Zapopan, Jalisco; C.P. 45010.



DJ-CTO-1263/12-2



COMPETENCIA

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



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

Leído que fue el presente contrato, lo firman las partes que en 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"

"EL VENDEDOR"

ING. FELIPE VALDEZ DE ANDA
DIRECTOR GENERAL

C. FRANCISCO JAVIER ARRIETA GARCÍA
GERENTE GENERAL SUCURSAL CENTRO
"DICONSA S.A. DE C.V"

TESTIGOS

LIC. LUIS DAVID SÁNCHEZ JIMÉNEZ
DIRECTOR JURÍDICO
"DIF JALISCO"

LUIS FELIPE ROBREDO MARTÍNEZ
DIRECTOR DE RECURSOS
MATERIALES
"DIF JALISCO"

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	190 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



ANEXO 1A

NOMBRE DEL PRODUCTO

ACEITE DE CANOLA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET de 500 mL. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además de 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 consumo 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: Amarillo, característico del producto.

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

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS

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

Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo.

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

Impurezas insolubles: 0.02% Máximo.

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

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

Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.

3.- -CONTAMINANTES QUÍMICOS

Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo.

Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo.

Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo.

Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- ADITIVOS (antioxidantes)

Tocoferoles: 0.03% Máximo.

Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo.

Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo.

Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo.

Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo.

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

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

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

7.- REFERENCIAS

NMX-F-475-SCFI-2011.

NOM-251-SSA1-2009.

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK O LATA ABRE FÁCIL.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias, frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación envase tetra pak o lata abre fácil. Pudiendo adicionarse de sal yodatada (cloruro de sodio) y azúcar.

La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g, con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

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 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

Consistencia: Tiena y firme.

Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas.

Olor: Característico del producto, exento de olores extraños.

Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Masa drenada: 60 % Mínimo.

Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo.

pH: 5.5 - 6.5

Sólidos solubles: 12.0 % Máximo

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: Negativo.

Mesofílicos Anaerobios: Negativo.

Termofílicos Aerobios: Negativo.

Termofílicos Anaerobios: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

No aplica

5.- MATERIA EXTRAÑA

El producto no deberá contener fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena.

6.- ADITIVOS

No se permite el uso de aditivos.

7.- VIDA DE ANAQUEL

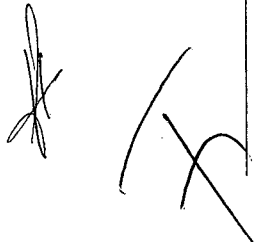
El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- REFERENCIAS

NMX-F-028-1981 Chicharos envasados.

NOM-251-SSA1-2009.

Información de referencia de productos comerciales.





ANEXO 1M

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETAS DE ANIMALITO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azúcares, otros ingredientes opcionales y aditivos; en presentación de 1 kg en empaque de plipropileno transparente. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 6 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 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

Aspecto: Tamaño uniforme con figura de animalito.

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

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

Olor: Característico del producto, no debe presentar olores extraños ni rancidez.

Sabor: Característico del producto, sin sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 6.5 % Máximo.

Cenizas: 2.5 % Máximo.

Proteína: 7 % Mínimo.

Extracto etéreo: 5 % Mínimo.

pH: 7-9

Aflatoxinas: 20 mcg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <10 UFC/g. Máximo.

Hongos o Mohos: 10 UFC/g. Máximo.

E. Coli: <3 NMP/g Máximo.

4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

5.-MATERIA EXTRAÑA

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

6.-ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-379-S-1980.

NOM-251-SSA1-2009.



ANEXO 1S

NOMBRE DEL PRODUCTO PASTA PARA SOPA CON FIBRA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta essometida a un roceso de extruido. cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico.

Envasado en bolsa de polipropileno trasparente en 200 g.

Se deberá entregar calquierá de las variedad requerida para preparar sopa aguada

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

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

ESPECIFICACIONES

1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES

Color: Característica del producto, amarillo.

Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

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

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

2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 13% Máximo.

Proteína: 13 % Mínimo.

Cenizas: 1.25% Máximo.

Fibra Dietetica: 4% Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

S. Aureus: Ausente.

Hongos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: 150 UFC/g Máximo.

E. Coli: Ausente.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiologicas 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.

NMX-023-NORMEX-2002

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

NOMBRE DEL PRODUCTO
PASTA PARA SOPA PRECOCIDA CONDIMENTADA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Mezcla de pasta de sémola de trigo, sometida a un proceso de extruido; cocción, condimentado y desecación. Podrá ser adicionada con hierro, ácido fólico podrá contener vitaminas, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, envasado en bolsa metálica en presentación de 100 g. o la cantidad necesaria para preparar cuatro porciones.

Se deberá entregar cualquiera de las variedades requerida para preparar sopa aguada

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característica del producto.

Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12.5 % Máximo

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Hongos: 150 UFC/g Máximo.

Levaduras: 100 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <10 UFC/g.

E. Coli: Ausente.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

NMX-F-058-1968.

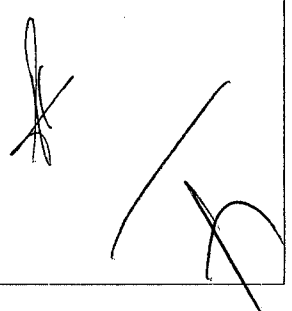
NMX-F-023-NORMEX-2002.

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

Información de referencia de productos comerciales.



NOMBRE DEL PRODUCTO

PURÉ DE TOMATE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Es el alimento obtenido de las variedades rojas del fruto maduro, tamizado y concentrado pudiendo adicionarse de sal yodada (cloruro de sodio), cebolla, ajo y condimento.

La presentación en empaque TETRA PAK de 210 g con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo. 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 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

Aspecto: Líquido muy espeso, característico del producto.

Color: Rojo característico del tomate.

Olor: Característico del producto, exento de olores extraños.

Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Contenido neto: 210 g Mínimo.

Sólidos solubles libres de sal: 10% Mínimo

Acidez como ácido cítrico: 1.0% Máximo

Cloruros como NaCl: 2.0% Máximo

pH: 4.0 - 4.5

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Anaerobios: Negativo

Mesofilicos Aerobios: Negativo

Termofilicos Aerobios: Negativo

Termofilicos Anaerobios: Negativo

Mohos y Levaduras: Menos de 10 UFC/g

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.36 mg/Kg Máximo

Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo

Cobre: 5.0 mg/Kg Máximo

Zinc: 5.0 mg/Kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

El producto puede contener como máximo, cualquiera de lo siguiente.:

- Promedio de 20 larvas de moscas por cada 100 gramos, o bien

- 10 de éstas y 1 larva de gusano por cada 100 gramos, o bien

- 2 larvas de gusanos por cada 100 gramos.

6.- ADITIVOS

Solamente reguladores de pH (Carbonato, Bicarbonato de sodio o de potasio, ácido cítrico, ácido málico, ácido láctico, ácido tartárico).

NO ESTA PERMITIDO LA ADICIÓN DE COLORANTES NI ESPESANTES, EN PRODUCTOS DE TOMATE.

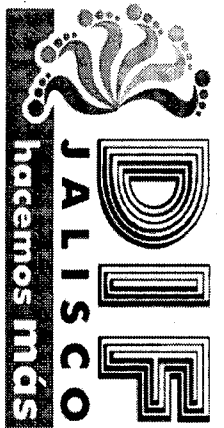
7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NMX-F-033-1982 Puré de tomate envasado.

NOM-251-SSA1-2009.



ANEXO 9 CALENDARIO DE ENTREGAS

Partida	PRODUCTO	PRESENTACION	Primer Entrega: 20 Dic 2012 al 04 Enero 2013			Segunda Entrega: 07 al 25 Enero 2013			TOTAL
1	ACETTE 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	FRJOL DESHIDRATADO EN HOJUELA	250 GRS.	76,595	76,595				153,190	
13	GALLETAS DE ANIMALITOS	1 KG.	916	916				1,832	
	GALLETAS INTEGRAL:								
14	Primer Entrega Sabor Vainilla	30 GRS.	1,233,844	1,233,844				2,467,688	
	Segunda Entrega Sabor Nuez con Amaranto								
15	GALLETAS INTEGRAL DE NUEZ CON AMARANTO	510 GRS.	78,660	78,660				157,320	
16	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA	1 KG.	180,269	180,269				360,538	
17	HARINA DE TRIGO	1 KG.	1,832	1,832				3,664	
18	HARINA INTEGRAL HOTCAKES	1 KG.	25,072	25,072				50,144	
19	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	