

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 "PRODUCTOS LA COLINA S.A. DE C.V.", REPRESENTADO POR EL LNI. HÉCTOR YEZUANJ MURÚA GARCÍA, EN SU CARÁCTER DE APODERADO GENERAL, A QUIEN PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE SE LE IDENTIFICARÁ COMO "EL 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, 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 130003, 130010, 130019 y 130027 expedidos por el



DJ-CTO-1264/12-2

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

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

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

3.- Por lo anterior, los contratantes señalan que es su deseo celebrar el presente contrato de compraventa, 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 1B correspondiente a la partida 2, en el ANEXO 1J correspondiente a la partida 10, en el ANEXO 1K correspondiente a la partida 11 y en el ANEXO 1V correspondiente a la partida 23; los cuales se adjuntan al presente contrato y forman parte integral del mismo, conforme a lo que se señala a continuación:

PEDIDO 130003

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
11	1,832 PAQUETES	<p>CHILE GUAJILLO (MIRASOL)</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO</p> <p>También conocido como mirasol. Por lo general es largo, con punta aguda; su cuerpo es cilíndrico, liso y con leves ondulaciones. Tiene de dos a tres lóculos; su posición es colgante, aun cuando existen algunas variantes cuyos frutos son erectos. Este tipo de chile es medianamente picante y su producción comercial es en su mayor parte secado en forma natural en la planta.</p> <p>Presentación en bolsa múltiple de polietileno gofrado con 150 g con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en bultos con 30 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>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>Apariencia: Enteros, sanos, grandes y medianos de color rojo intenso u oscuros uniforme, no presentar decoloración, lisos, sin manchas, quemaduras, raspaduras, ni perforaciones y cutícula brillante. Estar sin humedad exterior anormal, libre de pudrición o descomposición, libre de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, meteorológico y genético-fisiológico, libre de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de contaminantes de roedores.</p> <p>Color: Rojizo (ligero tono naranja) a rojo oscuro (marrón).</p> <p>Textura: Ligeramente flexible, suaves y lisos.</p> <p>Sabor: Característico de picor moderado, ligeramente a cítrico. No debe presentar sabor quemado o tostado.</p> <p>Olor: Fuerte característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido o putrefacción.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS</p> <p>Peso unitario con pedúnculo: 5 - 9 g.</p> <p>Humedad: 13.5 % Máximo.</p> <p>Tamaño</p> <p>Longitud sin pedúnculo: 10 - 14 cm.</p> <p>Ancho (parte de mayor amplitud del fruto): 2.5 - 3.0 cm.</p> <p>Tolerancia de defectos</p> <p>Por tamaño: 15 % Máximo.</p> <p>Defecto mayor: 0 %.</p> <p>Defecto menor: 10 % Máximo.</p> <p>Acumulativo: 10 % Máximo.</p> <p>Pudrición: 1 % Máximo.</p> <p>Tolerancia de impurezas</p> <p>Hongos: Exento.</p>	\$13.805	\$25,290.788

		<p>Insectos: Exento. Contaminantes por roedores: Exento. No maduros, marcados: 2 % Máximo. Rotos y fragmentos: 5 % Máximo. 3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E. Coli: Ausente. Salmonella: Ausente. 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS No aplica. 5.- MATERIA EXTRAÑA El 1.0 % máximo de materia extraña es todo aquel material o sustancia diferente al que constituye el fruto y el pedúnculo, que comprende tallos, tierra, arena, piedras, basura, alambres, cuerdas, semillas extrañas, polvo y hojas, así como fragmentos de insectos. Excretas ausente, insectos enteros ausente, pelos de roedor < o = a 6 pelos en 25 gramos, fragmentos de insectos < o = 50 en 25 gramos. Otros < 1%. 6.- ADITIVOS No aplica. 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-107/1-2006 Chiles secos enteros. NOM-251-SSA1-2009. NMX-FF-108-SCFI-2007 Chile Chipotle Información de referencia de productos comerciales.</p>		
23	51,976 LATAS	<p>SARDINA EN SALSA DE TOMATE</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Sardina en salsa de tomate, con sal yodada y especies. Enlatado en presentación de 425 gr de contenido neto y una masa drenada de 300 gr. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo será en charolas de cartón con 24 latas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, 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 Color: Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración. Olor: Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores extraños por contaminación o adulteración. Textura: Firme, característica del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda. Sabor: Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada: 300 g. Mínimo. pH: > 4.6</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo.</p>	\$11.824	\$614,564.224



		<p>Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro de mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausencia en la totalidad del envase.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Reguladores de pH: Ácido cítrico, ácido acético, ácido láctico. Estabilizantes: Almidones modificados o no, agar, alginato, pectina (aminada o no aminada). Gomas: Guar, algarrobo, tragacato, Xanthan, en una cantidad no mayor de 20 g/Kg. solos o combinados. La suma de uno o más estabilizantes o mezclas de los mismos no debe rebasar el límite permitido únicamente en el medio de cobertura. Aplican los que señala la NOM-130-SSA1-1995 Punto 7.6. Los que permite la Secretaría de Salud.</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-179-SCFI-2001. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.44. Sardina en salsa de tomate). Especificaciones comerciales.</p>		
<p>2</p>	<p>50,144 PAQUETES</p>	<p>ALUBIA CHICA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Alubia chica de cosecha nacional reciente, envasada en bolsa de polipropileno lo suficientemente resistente 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: 13% 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: 70 minutos Máximo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.2 mg/kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p>	<p>\$8.378</p>	<p>\$478,800.576</p>

[Handwritten signature and scribbles]

[Handwritten signature]



		<p>4.- MATERIA EXTRAÑA El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de la alubia, 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 físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA Deberá estar libre de plaga viva.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002. NOM-251-SSA1-2009. Codex Stan 171-1989. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional)</p>		
10	50,144 PAQUETES	<p>CHICHARO SECO VERDE ENTERO</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Chicharo seco verde entero, cosecha reciente, envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 240, lo suficientemente resistente, 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 nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</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 presentar olores extraños. Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 14% Máximo. Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo. Total de grano dañado: 4% Máximo. Contrastes: 2% Máximo. Añines: 4% Máximo. Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo. Tiempo de cocción: 70 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 grano de chícharo, 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</p>	\$6.341	\$317,963.104

		<p>propiedades físico-químicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>6.- PLAGA</p> <p>Deberá estar libre de plaga viva</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-FF-038-SCFI-2002 NOM-251-SSA1-2009 Codex Stan 171-1989 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.20 frijol en grano nacional)</p>		
			TOTAL	\$1'428,118.66

PEDIDO 130010

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
23	136,870 LATAS	<p>SARDINA EN SALSA DE TOMATE</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Sardina en salsa de tomate, con sal yodada y especias. Enlatado en presentación de 425 gr de contenido neto y una masa drenada de 300 gr. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo será en charolas de cartón con 24 latas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, 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 Color: Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración. Olor: Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores extraños por contaminación o adulteración. Textura: Firme, característica del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda. Sabor: Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada: 300 g. Mínimo.</p> <p>pH: > 4.6</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro de mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausencia en la totalidad del envase.</p>	\$11.824	\$1'618,350.880



DJ-CTO-1264/12-2

	<p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Reguladores de pH: Ácido cítrico, ácido acético, ácido láctico. Estabilizantes: Almidones modificados o no, agar, alginato, pectina (aminada o no aminada). Gomas: Guar, algarrobo, tragacato, Xanthan, en una cantidad no mayor de 20 g/Kg. solos o combinados. La suma de uno o más estabilizantes o mezclas de los mismos no debe rebasar el límite permitido únicamente en el medio de cobertura. Aplican los que señala la NOM-130-SSA1-1995 Punto 7.6. Los que permite la Secretaría de Salud.</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-179-SCFI-2001. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.44. Sardina en salsa de tomate). Especificaciones comerciales.</p>		
TOTAL			\$1'618,350.88

PEDIDO 130019

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
23	20,000 LATAS	<p>SARDINA EN SALSA DE TOMATE</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Sardina en salsa de tomate, con sal yodatada y especias. Enlatado en presentación de 425 gr de contenido neto y una masa drenada de 300 gr. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo será en charolas de cartón con 24 latas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, 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 Color: Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración. Olor: Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores extraños por contaminación o adulteración. Textura: Firme, característica del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda. Sabor: Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Masa drenada: 300 g. Mínimo. pH: > 4.6</p>	\$11.824	\$236,480.000



DJ-CTO-1264/12-2



	<p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro de mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausencia en la totalidad del envase.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Reguladores de pH: Ácido cítrico, ácido acético, ácido láctico. Estabilizantes: Almidones modificados o no, agar, alginato, pectina (aminada o no aminada). Gomas: Guar, algarrobo, tragacato, Xanthan, en una cantidad no mayor de 20 g/Kg. solos o combinados. La suma de uno o más estabilizantes o mezclas de los mismos no debe rebasar el límite permitido únicamente en el medio de cobertura. Aplican los que señala la NOM-130-SSA1-1995 Punto 7.6. Los que permite la Secretaría de Salud.</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-179-SCFI-2001. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.44. Sardina en salsa de tomate). Especificaciones comerciales.</p>		
TOTAL			\$236,480.00

PEDIDO 130027

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
23	600 LATAS	<p>SARDINA EN SALSA DE TOMATE</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Sardina en salsa de tomate, con sal yodada y especias. Enlatado en presentación de 425 gr de contenido neto y una masa drenada de 300 gr. Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo será en charolas de cartón con 24 latas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, 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>	\$11.824	\$7,094.400



	<p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin colores extraños por contaminación o adulteración. Olor: Característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin olores extraños por contaminación o adulteración. Textura: Firme, característica del producto enlatado en su medio de cobertura, no debe ser correosa o masuda. Sabor: Debe ser agradable, característico de la sardina cocinada en su medio de cobertura, sin sabores desagradables o extraños por contaminación o adulteración.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada: 300 g. Mínimo. pH: > 4.6</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termófilos Aerobios: Negativo. Termófilos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro de mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausencia en la totalidad del envase.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Reguladores de pH: Ácido cítrico, ácido acético, ácido láctico. Estabilizantes: Almidones modificados o no, agar, alginato, pectina (aminada o no aminada). Gomas: Guar, algarrobo, tragacato, Xanthan, en una cantidad no mayor de 20 g/Kg. solos o combinados. La suma de uno o más estabilizantes o mezclas de los mismos no debe rebasar el límite permitido únicamente en el medio de cobertura. Aplican los que señala la NOM-130-SSA1-1995 Punto 7.6. Los que permite la Secretaría de Salud.</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-179-SCFI-2001. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.44. Sardina en salsa de tomate). Especificaciones comerciales.</p>		
TOTAL			\$7,094.40

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.



DJ-CTO-1264/12-2

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 1B correspondiente a la partida 2, en el ANEXO 1J correspondiente a la partida 10, en el ANEXO 1K correspondiente a la partida 11 y en el ANEXO 1V correspondiente a la partida 23, 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 1B correspondiente a la partida 2, en el ANEXO 1J correspondiente a la partida 10, en el ANEXO 1K correspondiente a la partida 11 y en el ANEXO 1V correspondiente a la partida 23; 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.

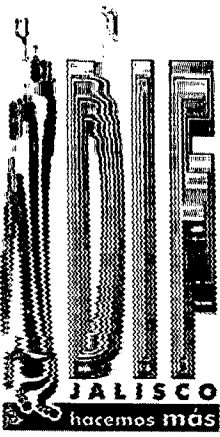
En caso de existir duda de algún parámetro reportado por el laboratorio, “DIF JALISCO”, a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras, por una sola ocasión, a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, 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)
ALUBIA CHICA	500 g.	16
CHICHARO VERDE SECO ENTERO	500 g.	16
CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	150 g.	16
SARDINA	425 g (300 g masa drenada)	25



DJ-CTO-1264/12-2

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 **\$3'290,043.94 (TRES MILLONES DOSCIENTOS NOVENTA MIL CUARENTA Y TRES PESOS 94/100 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 empaquetado 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 1B correspondiente a la partida 2, en el ANEXO 1J correspondiente a la partida 10, en el ANEXO 1K correspondiente a la partida 11 y en el ANEXO 1V correspondiente a la partida 23, 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 encontrara en una situación que impidiera la oportuna entrega de los productos, **"EL VENDEDOR"** notificará de inmediato por escrito a **"DIF JALISCO"** las



DJ-CTO-1264/12-2

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, 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"** 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-1264/12-2

- 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



DJ-CTO-1264/12-2

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 1B, 1J, 1K y 1V).

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.

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.

RELACIONES LABORALES

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

COMPETENCIA

VIGÉSIMA 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 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

LNI. HÉCTOR YEZUANJ MURÚA GARCÍA
APODERADO GENERAL
"PRODUCTOS LA COLINA, 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	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 1B

NOMBRE DEL PRODUCTO

Alubia Chica

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Alubia chica de cosecha nacional reciente, envasada en bolsa de polipropileno lo suficientemente resistente 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.- 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: 13% 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: 70 minutos Máximo.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de la alubia, 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

NMX-FF-038-SCFI-2002.

NOM-251-SSA1-2009.

Codex Stan 171-1989.

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



ANEXO 1J

NOMBRE DEL PRODUCTO CHICHARO SECO VERDE ENTERO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Chicharo seco verde entero, cosecha reciente, envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 240, lo suficientemente resistente, 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.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 14% 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: 70 minutos Máximo.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

4.- MATERIA EXTRAÑA

El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de chicharo, 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

Deberá estar libre de plaga viva

7.- REFERENCIAS

NMX-FF-038-SCFI-2002
NOM-251-SSA1-2009
Codex Stan 171-1989

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

NOMBRE DEL PRODUCTO

CHILE GUAJILLO (MIRASOL)

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

También conocido como mirasol. Por lo general es largo, con punta aguda; su cuerpo es cilíndrico, liso y con leves ondulaciones. Tiene de dos a tres lóculos; su posición es colgante, aun cuando existen algunas variantes cuyos frutos son erectos. Este tipo de chile es medianamente picante y su producción comercial es en su mayor parte secado en forma natural en la planta.

Presentación en bolsa múltiple de polietileno gofrado con 150 g. con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en bultos con 30 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

Apariencia: Enteros, sanos, grandes y medianos de color rojo intenso u oscuros uniforme, no presentar decoloración, lisos, sin manchas, quemaduras, raspaduras, ni perforaciones y cutícula brillante. Estar sin humedad exterior anormal, libre de pudrición o descomposición, libre de defectos de origen mecánico, entomológico, microbiológico, meteorológico y genético-fisiológico, libre de insectos, hongos y fragmentos de insectos así como de contaminantes de roedores.

Color: Rojizo (ligero tono naranja) a rojo oscuro (marrón)

Textura: Ligeramente flexible, suaves y lisos.

Sabor: Característico de picor moderado, ligeramente a cítrico. No debe presentar sabor quemado ó tostado.

Olor: Fuerte característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido o putrefacción.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Peso unitario con pedúnculo: 5 - 9 g

Humedad: 13.5 % Máximo

Tamaño

Longitud sin pedúnculo: 10 - 14 cm

Ancho (parte de mayor amplitud del fruto): 2.5 - 3.0 cm

Tolerancia de defectos

Por tamaño: 15 % Máximo.

Defecto mayor: 0 %

Defecto menor: 10 % Máximo

Acumulativo: 10 % Máximo

Pudrición: 1 % Máximo

Tolerancia de impurezas

Hongos: Exento

Insectos: Exento

Contaminantes por roedores: Exento

No maduros, marcados: 2 % Máximo

Rotos y fragmentos: 5 % Máximo

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

E. Coli: Ausente.

Salmonella: Ausente.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

No aplica

5.- MATERIA EXTRAÑA

El 1.0 % máximo de materia extraña es todo aquel material o sustancia diferente al que constituye el fruto y el pedúnculo, que comprende tallos, tierra, arena, piedras, basura, alambres, cuerdas, semillas extrañas, polvo y hojas, así como fragmentos de insectos. Excretas ausente, insectos enteros ausente, pelos de roedor < 0 = a 6 pelos en 25 gramos, fragmentos de insectos < 0 = 50 en 25 gramos. Otros < 1%

6.- ADITIVOS

No aplica

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-051-SCFI/SSA1-2010 Chile

NOMBRE DEL PRODUCTO

Sardina en Salsa de Tomate

DESCRIPCIÓN

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

Deberá declarar fecha de envasado; fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, masa drenada, 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

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

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

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Masa drenada: 300 g Mínimo.

pH: > 4.6

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: Negativo.

Mesofílicos Anaerobios: Negativo.

Termofílicos Aerobios: Negativo.

Termofílicos Anaerobios: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo.

Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo.

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

Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo.

Estaño: 100 mg/Kg Máximo.

Histamina: 200 mg/Kg Máximo.

Toxina botulínica: Ausencia en la totalidad del envase.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

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

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

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

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

Los que permite la Secretaría de Salud.

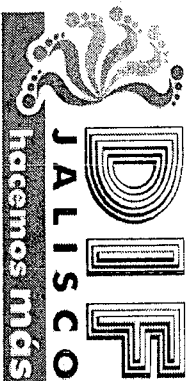
7.- VIDA DE ANAQUEL

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

Handwritten marks at the bottom left of the page.

Handwritten signature or mark on the right side of the page.



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	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		