



1

DJ-CTO-503/11-2/1

CONTRATO DE COMPRAVENTA QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, REPRESENTADO POR SU DIRECTOR GENERAL EL ING. FELIPE VALDEZ DE ANDA, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ COMO "DIF JALISCO"; Y POR LA OTRA PARTE LA EMPRESA DENOMINADA "GRUPO INDUSTRIAL VIDA S.A. DE C.V.", REPRESENTADA POR EL LIC. MIGUEL ÁNGEL GIL VALENCIA, EN SU CARÁCTER DE SU APODERADO GENERAL, A QUIEN PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE SE LE IDENTIFICARÁ COMO "EL VENDEDOR"; LAS 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 la solicitud de compra número 339 realizada por la Dirección de Seguridad Alimentaria, el Sistema DIF Jalisco llevó a cabo la Licitación Pública número 02/2011 "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 el pedido número 110542 expedido por el Departamento de Compras, es que “DIF JALISCO” tiene interés en celebrar el presente contrato.

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

- A) Que la sociedad se encuentra debida y legalmente constituida según consta en la escritura pública número 12480 doce mil cuatrocientos ochenta, de fecha 03 tres de Febrero de 1997, mil novecientos noventa y siete, pasada ante la fe del Notario Público Suplente Adscrito y Asociado Número 01 uno de Zapopan, Lic. José Ismael Toledo López y que se encuentra registrada e inscrita en el Registro Público de Comercio, con fecha 14 de Febrero de 1997, bajo inscripción 79-80 tomo 629, libro primero del Registro Público de la Propiedad y de Comercio en ésta ciudad. Que su domicilio se ubica en la finca marcada con el número 300 de la calle Ejido en la colonia La Venta del Astillero C.P. 45221 en el Municipio de Zapopan, Jalisco y su Registro Federal de Contribuyentes es GIV970203LS1.
- B) Que tiene como actividad principal la producción, compra, venta, comisión mercantil, representación, distribución, transportación, almacenamiento, comercialización, maquila, importación y exportación de toda clase de productos alimenticios, semillas y granos; la fabricación de maquinaria y empaque de productos alimenticios, así como su importación y exportación, servicios de mantenimiento y maquila de los mismos.
- C) Que el que suscribe, LIC. MIGUEL ÁNGEL GIL VALENCIA, soy apoderado general y cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, según consta en la escritura pública número 7,751 siete mil setecientos cincuenta y uno, de fecha 16 dieciséis de Julio de 2007 dos mil siete, pasada ante la fe del Notario Público número 35 de Zapopan, Jalisco. Lic. Pablo González Vázquez. Las facultades otorgadas, a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.



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 1C correspondiente a la partida 3; en el ANEXO 1D correspondiente a la partida 4; en el ANEXO 1E correspondiente a la partida 5; en el ANEXO 1F correspondiente a la partida 6; en el ANEXO 1H correspondiente a la partida 8; y en el ANEXO 1R correspondiente a la partida 19; los cuales se adjuntan al presente contrato y forman parte integral del mismo, productos que se señalan a continuación:

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
3	85,683	<p><b>HARINA DE TRIGO INTEGRAL PARA HOT CAKES</b></p> <p><b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b> Harina De Trigo Integral Para Hot Cakes</p> <p>Harina de trigo integral preparada para hot cakes adicionada con hierro y ácido fólico, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales. En presentación de 1 kg. El empaque colectivo es en cajas de cartón corrugado con 10 paquetes.</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, el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES :</b>  <b>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES</b>            Color: Blanco o ligeramente amarillo, característico.            Apariencia: Polvo fino, uniforme.            Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño.            Sabor: Farináceo característico del producto, sin sabores extraños o desagradables.</p>	\$14.120	1'209,843.960



		<p><b>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>          Humedad: 12% Máximo.          Proteína: 7 % Mínimo.          Extracto etéreo: 1% Mínimo.          Ácido fólico: 2 mg/Kg. Mínimo.          Fibra dietética: 4% Mínimo.          Hierro (como ion ferroso): 35 mg/kg. Mínimo.</p> <p><b>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>          Mesófilos Aerobios: 500,000 UFC/g Máximo          Coliformes Totales: &lt;30 UFC/g.          S. Aureus: Negativo          Salmonella ( en 25 g): Negativo          Hongos y Levaduras: 300 UFC/g Máximo.          Ácido fólico: 2 mg/kg. Mínimo.          Hierro (como ion ferroso): 35 mg/kg. Mínimo.          E. Coli: Negativo.          Aflatoxinas: 20 mg/kg. Máximo.</p> <p><b>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>          Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.          Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p><b>5.- MATERIA EXTRAÑA</b>          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><b>6.- ADITIVOS</b>          Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008</p> <p><b>7.- VIDA DE ANAQUEL</b>          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><b>8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.</b>          NOM-247-SSA1-2008          NOM-251-SSA1-2009.          Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.26 Harina de trigo y 2.27 Harina para hot-cakes)</p>		
4	1'638,123	<p><b>PASTA PARA SOPA</b></p> <p><b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>          Pasta para Sopa (espaguetti, fideo n°0, letras, semilla de melón, macarrón)</p> <p>Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la cual es sometida a cocción, extrucción y corte. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.</p> <p><u>Se deberá entregar la cantidad total de la compra de manera equitativa dividida en las 5 variedades de sopa, empaque colectivo en cajas de cartón corrugado.</u></p>	\$3.390	\$5'553,236.970



	<p>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, el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES :</b></p> <p><b>1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES</b>      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.</p> <p><b>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>      Humedad: 15% Máximo.      Proteína: 11% Mínimo.      Cenizas: 1.2% Máximo.      Extracto Etéreo: 2.8% Mínimo.      Ácido fólico: 2 mg/ Kg Mínimo.      Hierro: 35 mg/ Kg Mínimo.      Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p><b>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>      Mesófilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.      Coliformes Totales: &lt;30 UFC/g.      Salmonella (en 25 g): Ausente.      Hongos: 300 UFC/g Máximo.      Levaduras: 100 UFC/g Máximo.      E. Coli: Ausente.</p> <p><b>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>      Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.      Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p><b>5.- MATERIA EXTRAÑA</b>      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><b>6.- ADITIVOS</b>      Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p><b>7.- VIDA DE ANAQUEL</b>      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><b>8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.</b>      NOM-247-SSA1-2008.      NOM-251-SSA1-2009.</p>		
--	---	--	--



		Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa)		
5	648,398	<p><b>HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA</b></p> <p><b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b> Harina de Maiz Nixtamalizada</p> <p>Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente con 10 paquetes.</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, el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES :</b></p> <p><b>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES</b> Color: debe ser blanco amarillento ó característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño ni signos de rancidez.</p> <p><b>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Humedad: 11% Máximo. Proteína : 8% Mínimo Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Aflatoxinas 12 mg/Kg. máximo.</p> <p><b>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Mesófilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g. Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. Hongos y Levaduras: 1,000 UFC/ g. E. Coli: Negativo.</p> <p><b>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b> Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p><b>5.- MATERIA EXTRAÑA</b> 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><b>6.- ADITIVOS</b> Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p>	\$7.950	\$5'154,764.100



		<p><b>7.- VIDA DE ANAQUEL</b> 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><b>8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.</b> NOM- 247-SS1-2008 NOM-251-SSA1-2009 . Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>		
6	177,222	<p><b>ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA</b></p> <p><b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b> <b>Atún Aleta Amarilla en Agua</b> Atún aleta amarilla con un porcentaje de 70% trozo como mínimo, extracto o caldo vegetal, agua y sal yodada. Enlatado en presentación de 170 g con una masa drenada de 120g. Este producto podrá ser nacional, empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 24 latas.</p> <p>Deberá declarar fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCF/SSA1-2010 la tinta no debe contener plomo, el envase deberá identificar modo de conservación.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES :</b></p> <p><b>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b> Color: Claro y homogéneo. Textura: Longitudes de 1.2 cm o menor, que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de trozos y hojuela debe ser de 120 g mínimo de masa drenada. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto.</p> <p><b>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS</b> Masa drenada con malla 30: 120 g Mínimo. Proteína: 18% Mínimo. Carbohidratos: 0% Grasa: &lt; 1%</p> <p><b>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Mesófilicos Aerobios: Negativo. Mesofílicos Anaerobios: Negativo. Termofílicos Aerobios: Negativo. Termofílicos Anaerobios: Negativo.</p> <p><b>4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS</b> Cadmio 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Mercurio con metil mercurio(Solo si incumple en el parámetro</p>	\$7.200	\$1'275,998.400



		<p>del mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo.          Histamina: 200 mg/Kg Máximo.          Toxina botulínica: Ausencia en la totalidad del envase</p> <p><b>5.- MATERIA EXTRAÑA</b>          El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto.</p> <p><b>6.- ADITIVOS</b>          Los que permite la Secretaría de Salud.</p> <p><b>7.- VIDA DE ANAQUEL</b>          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><b>8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.</b>          NOM-251-SSA1-2009,          NOM-084-SCFI-1994.          Información extraída de marcas comerciales.          Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.          Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad, DIF NACIONAL. (punto 2.7 atún aleta amarilla en aceite.)</p>		
8	574,315	<p><b>AVENA</b></p> <p><b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>          Avena en Hojuela de 500 g.</p> <p>Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 500 gr. el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.</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 <u>NOM-051-SCFI/SSA1-2010</u> la tinta no debe contener plomo, el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES :</b>  <b>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES</b>          Color: Varía de crema a crema grisácea.          Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.          Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.          Sabor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro sabor extraño.</p>	\$5.290	\$3'038,126.350



		<p><b>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>                  Humedad: 12% Máximo.                  Proteína: 11.6% Mínimo.                  Extracto Etéreo: 5% Mínimo.                  Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p><b>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>                  Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.                  Coliformes Totales: &lt;30 UFC/g.                  S. Aureus: Negativo.                  Salmonella (en 25 g): Negativo.                  Hongos y Levaduras: &lt;300 UFC/g.                  E. Coli: Negativo.</p> <p><b>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>                  Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.                  Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p><b>5.- MATERIA EXTRAÑA</b>                  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><b>6.- ADITIVOS</b>                  Los permitidos por la secretaria de Salud y los que se mencionen en la NOM-247-SSA1-2008. Apéndice normativo A.</p> <p><b>7.- VIDA DE ANAQUEL</b>                  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><b>8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.</b>                  NMX-F-289-1977                  NOM-251-SSA1-2009                  Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>		
19	307,560	<p><b>CEREAL DE TRIGO INFLADO</b></p> <p><b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b>                  Cereal de Trigo Inflado</p> <p>Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 gr. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.</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, el envase deberá identificar modo de conservación.</p>	\$5.500	\$1'691,580.000



	<p><b>ESPECIFICACIONES:</b></p> <p><b>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b>  Color: Característico.  Aspecto: Característico.  Olor: Característico.  Sabor: Característico.</p> <p><b>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b>  Proteína: 4.7% Mínimo.</p> <p><b>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b>  Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.  Coliformes totales: &lt;30 UFC/g Máximo.  Mohos: 300 UFC/g Máximo.  Levaduras: &lt;10 UFC/g Máximo.  E. Coli: &lt;3 NMP/g Máximo.  S. Aureus: &lt;10 UFC/g Máximo.  Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.  Salmonella: Negativo.</p> <p><b>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b>  Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo  Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo</p> <p><b>5.- MATERIA EXTRAÑA</b>  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><b>6.- ADITIVOS (antioxidantes)</b>  Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2009.</p> <p><b>7.- VIDA DE ANAQUEL</b>  Vida de anaquel mínima de 3 meses.</p> <p><b>8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.</b>  NMX-F-475-SCFI-2005  NOM-251-SSA1-2009  Información extraída de marcas comerciales.  NOM-247-SSA1-2009</p>		
<b>TOTAL</b>			<b>\$17'923,549.780</b>

El volumen de los productos señalados con antelación, podrá sufrir variación de +/- más, menos, 15% quince 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 cumplan 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 reciben los productos y se empacan, 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 1C correspondiente a la partida 3; en el ANEXO 1D correspondiente a la partida 4; en el ANEXO 1E correspondiente a la partida 5; en el ANEXO 1F correspondiente a la partida 6; en el ANEXO 1H correspondiente a la partida 8; y en el ANEXO 1R correspondiente a la partida 19; que forman parte integral del presente contrato y los cuales son firmados por las partes.

**CUARTA.-** "EL VENDEDOR", por su parte, manifiesta que sus productos reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en el ANEXO 1C correspondiente a la partida 3; en el ANEXO 1D correspondiente a la partida 4; en el ANEXO 1E correspondiente a la partida 5; en el ANEXO 1F correspondiente a la partida 6; en el ANEXO 1H correspondiente a la partida 8; y en el ANEXO 1R correspondiente a la partida 19; obligándose a vender a "DIF JALISCO" dichos productos, por las cantidades establecidas y a cumplir con las características y especificaciones 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 los productos, materia de la compraventa, reúnan 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. En el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros, son competencia de cada laboratorio de ensayo, acorde a la normativa oficial y certificada ante la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C.; debiendo sufragar, **"EL VENDEDOR"**, los costos de dichos análisis, realizando el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado que sea asignado por la Dirección de Seguridad Alimentaria de **"DIF JALISCO"**, en un plazo no mayor a 10 días hábiles después de haber sido notificado por parte de dicha Dirección.

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"**.

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:

PARTIDA	PRODUCTO	CANTIDAD ADICIONAL (PIEZAS)
3	HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES	20



4	PASTA PARA SOPA	40
5	HARINA DE MAIZ	20
6	ATUN	30
8	AVENA	20
19	CEREAL DE TRIGO INFLADO	16

### 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 **\$17’923,549.78 (DIECISIETE MILLONES NOVECIENTOS VEINTITRÉS MIL QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS 78/100 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 300 de la calle Ejido, en la colonia La Venta del Astillero, C.P. 45221, del Municipio de Zapopan, 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.

“EL VENDEDOR” podrá entregar los productos, materia del presente contrato, correspondientes a la primera entrega (según ANEXO 9) en empaque comercial, y las entregas restantes deberán entregarse en empaques que contengan los logotipos y leyendas requeridos por “DIF JALISCO” y que serán a dos tintas, de conformidad al ANEXO 8 que forma parte integral del presente instrumento, debiendo cumplir con las características de empaque señaladas en el ANEXO 1C correspondiente a la partida 3, en el ANEXO 1D correspondiente a la partida 4, en el ANEXO 1E correspondiente a la partida 5, en el ANEXO 1F correspondiente a la partida 6, en el



ANEXO 1H correspondiente a la partida 8 y en el ANEXO 1R correspondiente a la partida 19, los cuales forman parte integral de este contrato.

“EL VENDEDOR” podrá incluir marca o logotipo de la empresa que elabora los bienes materia del presente contrato.

“EL VENDEDOR” deberá entregar la prueba de color de todos sus empaques a la Dirección de Comunicación Social de “DIF JALISCO” para su autorización, antes de fabricar las bobinas y/o etiquetas correspondientes.

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 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 30 treinta 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. 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.

### 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 bienes objeto de la compraventa reúnan los requisitos de calidad, cantidad, características y especificaciones a que se comprometió, se obliga a otorgar garantía que será a través de fianza a favor de "DIF JALISCO" con una vigencia de 12 doce meses a partir de la fecha de firma del presente contrato, valiosa por el 10% diez por ciento del monto total de la operación y en los términos establecidos en las Bases de la Licitación Pública Local LPL 02/2011 "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES"; de la cual se anexará póliza al presente contrato, en la inteligencia de que al no cumplir con cualquiera de las obligaciones contraídas en este instrumento se hará efectiva.

Dicha fianza deberá ser presentada por "EL 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 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 alguno, algunos o todos los productos por tres días consecutivos, conforme al calendario señalado en el ANEXO 9.
- 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 15 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.

#### 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 presenten los productos 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 los productos en empaques o diseños no autorizados por "DIF JALISCO" (ANEXOS 1C, 1D, 1E, 1F, 1H y 1R).

La sanción máxima, tanto por retrasos en la entrega de los productos, diseños o empaques no autorizados, como por incumplimientos de calidad, será del 10% del



monto total del presente contrato, pudiéndose rescindir el mismo, una vez que se haya llegado a la sanción máxima, de conformidad a lo establecido por el artículo 21 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco.

“DIF JALISCO” podrá retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que deba cubrir por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que “EL VENDEDOR”, deba otorgar, en los términos acordados en la cláusula DÉCIMA SEGUNDA del presente contrato.

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

- A) Se iniciará a partir de que a “EL VENDEDOR” le sea comunicado, por escrito, por el “DIF JALISCO” el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.
- B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, el “DIF JALISCO” contará con un plazo de 15 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.

### 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”.



## 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 servicios contratados, será responsable de las obligaciones obrero-patronales y demás ordenamientos en materia de seguridad social, sin que por ningún motivo se considere patrón a “DIF JALISCO”, por lo que éste será ajeno a cualquier reclamación proveniente de dichas relaciones laborales.

## TERMINACIÓN

**VIGÉSIMA SEGUNDA.-** Acuerdan los contratantes que será causa de terminación anticipada del presente contrato cualquier falla que reporte el producto ofrecido por “EL VENDEDOR” ya sea que no reúna las características estipuladas en el presente contrato o que reporte mala calidad.

## 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.



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

### COMPETENCIA

**VIGÉSIMA QUINTA.-** Las partes acuerdan que en caso de conflicto, duda 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 16 dieciséis días del mes de agosto de 2011 dos mil once.

**"DIF JALISCO"**

**ING. FELIPE VALDEZ DE ANDA**  
DIRECTOR GENERAL

**"EL VENDEDOR"**

**LIC. MIGUEL ANGEL GIL VALENCIA**  
APODERADO DE LA EMPRESA  
**"GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V"**

**TESTIGOS**

**LIC. LUIS DAVID SANCHEZ JIMENEZ**  
DIRECTOR JURÍDICO  
**"DIF JALISCO"**

**LCTC. ANA MARIA DE FATIMA**  
HERNANDEZ MORAN  
SUBDIRECTORA GENERAL DE  
FORTALECIMIENTO MUNICIPAL  
**"DIF JALISCO"**



## ANEXO 1C

### NOMBRE DEL PRODUCTO

#### Harina De Trigo Integral Para Hot Cakes

Harina de trigo integral preparada para hot cakes adicionada con hierro y ácido fólico, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales. en presentación de 1 kg. el empaque colectivo es en cajas de cartón corrugado con 10 paquetes.

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

#### ESPECIFICACIONES :

##### 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Blanco o ligeramente amarillo, característico.  
Apariencia: Polvo fino, uniforme.  
Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño.  
Sabor: Farináceo característico del producto, sin sabores extraños o desagradables.

##### 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12% Máximo.  
Proteína: 7 % Mínimo.  
Extracto etéreo: 1% Mínimo.  
Ácido fólico: 2 mg/Kg. Mínimo.  
Fibra dietética: 4% Mínimo.  
Hierro ( como ion ferroso): 35 mg/kg. Mínimo.

##### 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 500,000 UFC/g Máximo  
Coliformes Totales: <30 UFC/g.  
S. Aureus: Negativo  
Salmonella ( en 25 g): Negativo  
Hongos y Levaduras: 300 UFC/g Máximo.  
Ácido fólico: 2 mg/kg. Mínimo.  
Hierro ( como ion ferroso): 35 mg/kg. Mínimo.  
E. Coli: Negativo.  
Aflatoxinas: 20 mg/kg. Máximo.

##### 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.  
Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

##### 5.- MATERIA EXTRAÑA

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

##### 6.- ADITIVOS

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

##### 7.- VIDA DE ANAQUEL

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

##### 8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM-247-SSA1-2008

NOM-251-SSA1-2009.

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



## ANEXO 1D

### NOMBRE DEL PRODUCTO

#### **Pasta Para Sopa (espaguetti, fideo n°0, letras, semilla de melón, macarrón)**

Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la cual es sometida a cocción, extrusión y corte. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

Se deberá entregar la cantidad total de la compra de manera equitativa dividida en las 5 variedades de sopa, empaque colectivo en cajas de cartón corrugado.

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.

#### ESPECIFICACIONES :

##### 1.-CARACTERÍSTICAS 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.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 15% Máximo.

Proteína: 11% Mínimo.

Cenizas: 1.2% Máximo.

Extracto Etéreo: 2.8% Mínimo.

Ácido fólico: 2 mg/ Kg Mínimo.

Hierro: 35 mg/ Kg Mínimo.

Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.

##### 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g.

Salmonella ( en 25 g): Ausente.

Hongos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: 100 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 APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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



## ANEXO 1E

### NOMBRE DEL PRODUCTO

#### Harina De Maíz Nixtamalizada

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

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

#### ESPECIFICACIONES :

##### 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: debe ser blanco amarillento ó característico de la variedad del grano empleado.

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

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

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

##### 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 11% Máximo.

Proteína : 8% Mínimo

Extracto Etéreo: 4% Mínimo.

Aflatoxinas 12 mg/Kg. máximo.

##### 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 100 UFC/g. Máximo.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella ( en 25 g): Negativo.

Hongos y Levaduras: 1,000 UFC/ g.

E. Coli: Negativo.

##### 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

##### 5.- MATERIA EXTRAÑA

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

##### 6.- ADITIVOS

Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.

##### 7.- VIDA DE ANAQUEL

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

##### 8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM- 247-SS1-2008

NOM-251-SSA1-2009 .

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)



## ANEXO 1F

### NOMBRE DEL PRODUCTO

#### **Atún Aleta Amarilla en Agua**

Atún aleta amarilla con un porcentaje de 70% trozo como mínimo, extracto o caldo vegetal, agua y sal yodatada. Enlatado en presentación de 170 g con una masa drenada de 120g. Este producto podra ser nacional, empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 24 latas.

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

### ESPECIFICACIONES :

#### 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Claro y homogéneo.

Textura: Longitudes de 1.2 cm o menor, que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de trozos y hojuela debe ser de 120 g mínimo de masa drenada.

Olor: Característico del producto.

Sabor: Característico del producto.

#### 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Masa drenada con malla 30: 120 g Mínimo.

Proteína: 18% Mínimo.

Carbohidratos: 0%

Grasa: < 1%

#### 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: Negativo.

Mesofílicos Anaerobios: Negativo.

Termofílicos Aerobios: Negativo.

Termofílicos Anaerobios: Negativo.

#### 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo.

Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo.

Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo.

Estaño: 100 mg/Kg Máximo.

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

Histamina: 200 mg/Kg Máximo.

Toxina botulínica: Ausencia en la totalidad del envase

#### 5.- MATERIA EXTRAÑA

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

#### 6.- ADITIVOS

Los que permite la Secretaría de Salud.

#### 7.- VIDA DE ANAQUEL

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

#### 8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NOM-251-SSA1-2009,

NOM-084-SCFI-1994.

Información extraída de marcas comerciales.

Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. ( punto 2.7 atún aleta amarilla en aceite.)



## ANEXO 1H

### NOMBRE DEL PRODUCTO

**Avena en Hojuela de 500 g.**

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

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

### ESPECIFICACIONES :

#### 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Varía de crema a crema grisácea.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

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

Sabor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro sabor extraño.

#### 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12% Máximo .

Proteína : 11.6% Mínimo.

Extracto Etéreo: 5% Mínimo.

Aflatoxinas : 20 mg/Kg Máximo.

#### 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella ( en 25 g): Negativo.

Hongos y Levaduras: <300 UFC/ g.

E. Coli: Negativo.

#### 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

#### 5.- MATERIA EXTRAÑA

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

#### 6.- ADITIVOS

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

#### 7.- VIDA DE ANAQUEL

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

#### 8.- REFERENCIAS APPLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NMX-F-289-1977

NOM-251-SSA1-2009

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



## ANEXO 1R

### NOMBRE DEL PRODUCTO

#### Cereal de Trigo Inflado

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

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

#### ESPECIFICACIONES:

##### 1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característico.  
Aspecto: Característico  
Olor: Característico  
Sabor: Característico,

##### 2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Proteína: 4.7% Mínimo.

##### 3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.  
Coliformes totales: <30 UFC/g Máximo.  
Mohos: 300 UFC/g Máximo.  
Levaduras: <10 UFC/g Máximo.  
E. Coli: <3 NMP/g Máximo.  
S. Aureus: <10 UFC/g Máximo.  
Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.  
Salmonella: Negativo.

##### 4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo  
Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

##### 5.- MATERIA EXTRAÑA

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

##### 6.- ADITIVOS (antioxidantes)

Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2009

##### 7.- VIDA DE ANAQUEL

Vida de anaquel mínima de 3 meses

##### 8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.

NMX-F-475-SCFI-2005  
NOM-251-SSA1-2009  
Información extraída de marcas comerciales.  
NOM-247-SSA1-2009



**ESTE GOBIERNO  
ESTÁ CONTIGO**

# HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES

*¡MIDESE! en tus porciones,  
come con moderación para prevenir el sobrepeso y la obesidad.*

"Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente".

**Con familias sanas, construimos una mejor sociedad**



**Contenido Neto  
1 Kg.**

Denuncias y Sugerencias

**Contacto DIF  
01 800 3000 343**



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

*[Handwritten signatures]*

*[Handwritten signatures]*



**ESTE GOBIERNO  
ESTÁ CONTIGO**

# PASTA PARA SOPA

*Cuida tu salud,  
bebe 8 vasos de agua simple natural al día.*

\*Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente\*.

**Con familias sanas, construimos una mejor sociedad**



**Contenido Neto  
200 Gr.**

**Denuncias y Sugerencias**

**Contacto DIF  
01 800 3000 343**



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

*[Handwritten marks]*

*[Handwritten signature]*



**ESTE GOBIERNO  
ESTÁ CONTIGO**

# HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA

*Como diariamente una gran variedad de frutas y verduras de diferentes colores, para protegerte contra serias enfermedades como el Cáncer, entre otras.*

*"Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente".*

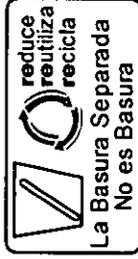
**Con familias sanas, construimos una mejor sociedad**



**Contenido Neto  
1 kg.**

Denuncias y Sugerencias

**Contacto DIF  
01 800 3000 343**



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

*[Handwritten signatures and initials]*

Handwritten initials and marks at the bottom right of the page.

Handwritten marks at the top right of the page.

Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente.


**GOBIERNO DE GUATEMALA**  
 Con el Netio 170 Gr.

**ATÚN**  
 Con familias sanas,  
 construimos una mejor sociedad

**ESTE GOBIERNO ESTÁ CONTIGO**  


Contigo DIF  
 01 800 3000 343  




**ESTE GOBIERNO  
ESTÁ CONTIGO**

# HOJUELAS DE AVENA

*Disminuye el consumo de azúcar, sal y grasa en la preparación de los alimentos; te ayudará a prevenir enfermedades como la Diabetes Mellitus y problemas del corazón.*

"Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente".

**Con familias sanas, construimos una mejor sociedad**



**Contenido Neto  
500 Gr.**

Denuncias y Sugerencias

**Contacto DIF  
01 800 3000 343**



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

*[Handwritten signatures]*

*[Handwritten signatures]*



**ESTE GOBIERNO  
ESTÁ CONTIGO**

# TRIGO INFLADO

*Consuma una gran variedad de cereales, como tortilla, avena, arroz y cereales integrales. Te proporcionarán la energía que tu cuerpo necesita para realizar las actividades diarias.*

**"Este programa es de carácter público, no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente".**

**Con familias sanas, construimos una mejor sociedad**



**Contenido Neto  
250 Gr.**

Denuncias y Sugerencias

**Contacto DIF  
01 800 3000 343**



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

*[Handwritten signatures]*

*[Handwritten signatures]*

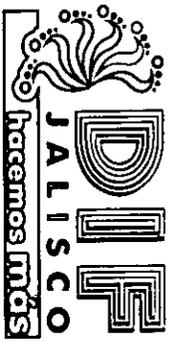


**ANEXO 9**  
**CALENDARIO DE ENTREGAS**  
**PRIMER ENTREGA**

FECHAS DE ENTREGA	ACEITE 500 ML	ACEITE 1 LT	ARROZ	ATÚN	AVENA	AZÚCAR	GALLETA DE ANIMALITO	GALLETA INTEGRAL CON CEBADA, AVENA, NUEZ Y ALMENDRA 30 GR.	GALLETA INTEGRAL NUEZ 510 GR.	HARINA DE MAÍZ	CEREAL DE TRIGO INFLADO	HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES	LENTEJA	PASTA PARA SOPA	SARDINA	SOYA	BEBIDA DE SOYA	HARINA DE TRIGO
08 al 26 de Agosto de 2011	24,473	836	127,608	50,618	146,835	836	836	1,389,724	76,990	171,165	76,990	24,473	60,634	413,603	102,299	127,608	76,990	1,672
<b>TOTAL</b>	<b>24,473</b>	<b>836</b>	<b>127,608</b>	<b>50,618</b>	<b>146,835</b>	<b>836</b>	<b>836</b>	<b>1,389,724</b>	<b>76,990</b>	<b>171,165</b>	<b>76,990</b>	<b>24,473</b>	<b>60,634</b>	<b>413,603</b>	<b>102,299</b>	<b>127,608</b>	<b>76,990</b>	<b>1,672</b>

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





**ANEXO 9  
CALENDARIO DE ENTREGAS  
TERCERA ENTREGA**

	FECHAS DE ENTREGA		
	ACEITE 500 ML		
	ACEITE 1 LT		
	ARROZ		
	ATUN		
	AVENA		
	AZUCAR		
	GALLETA ANIMALITO		
	GALLETA INTEGRAL SABOR MANZANA CANELA 30 GR.		
	GALLETA INTEGRAL SABOR AVENA VAINILLA 30 GR		
	GALLETA INTEGRAL NUEZ 510 GR.		
	CEREAL DE TRIGO INFLADO		
	HARINA DE MAÍZ		
	HARINA INTEGRAL PARA HOT-CAKES		
	LENTEJA		
	PASTA PARA SOPA		
	SARDINA		
	BEBIDA DE SOYA		
	SOYA		
	HARINA DE TRIGO		
03 al 26 de Octubre de 2011		36,737	1,256
		229,066	75,986
		280,145	1,256
		1,256	1,256
		1,323,420	661,796
		153,080	153,080
		153,080	305,568
		36,737	235,609
		808,417	808,417
		191,073	153,080
		229,066	2,512
TOTAL		36,737	1,256
		229,066	75,986
		280,145	1,256
		1,256	1,256
		1,323,420	661,796
		153,080	153,080
		153,080	305,568
		36,737	235,609
		808,417	808,417
		191,073	153,080
		229,066	2,512

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

B



**MEMORANDO No.**

**DJ-656/2011-2**

**Para: LCP. JESÚS ROSALES ARCINIEGA  
DIRECTOR DE RECURSOS FINANCIEROS**

Guadalajara, Jalisco; 17 de agosto de 2011.

Por medio del presente remito la Póliza de Fianza número 5319-07401-0 de fecha 16 de agosto del 2011, por la cantidad de \$1'792,354.98 (UN MILLÓN SETECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS 98/100 M.N.) expedida por Afianzadora Insurgentes, S.A. de C.V. a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, otorgada por el proveedor "GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.", para garantizar el fiel y exacto cumplimiento del contrato de compraventa número DJ-CTO-503/11-2/1, lo anterior para que quede bajo su guarda y custodia.

Sin otro particular por el momento, me despido de Usted, quedando a sus órdenes.

**ATENTAMENTE**

*"2011, AÑO DE LOS JUEGOS PANAMERICANOS Y PARAPANAMERICANOS EN JALISCO"*

**M. en D. FRANCISCO ALONSO MORENO MUÑOZ  
JEFE DEL DEPTO. DE ACUERDOS  
Y ASUNTOS JURÍDICOS**

C.c.p. Director Jurídico.- Lic. Luis David Sánchez Jiménez  
c.c.p. Expediente

MLOA

**DIF JALISCO  
DIRECCION JURIDICA**

**RECIBIDO**  
17 AGO 2011

**SISTEMA DIF JALISCO**

**RECIBIDO**

18 AGO 2011

**DIRECCION DE  
RECURSOS FINANCIEROS**

Fianza Número:	5319-07401-0
Código de Seguridad:	Jfez9Iv
Folio:	271068
Monto de la fianza:	\$1,792,354.98
Monto de este movimiento:	\$1,792,354.98

**POLIZA DE FIANZA**

Lugar y Fecha de Expedición: México D.F., 16 de Agosto de 2011

Movimiento: Emisión

Fiado: GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.

Moneda: MXN

Afianzadora Insurgentes, S.A. DE C.V., Grupo Financiero ASERTA, en uso de la autorización que le fue otorgada por el Gobierno Federal por conducto de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público en los términos de los Artículos 5° y 6° de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas, se constituye fiadora:

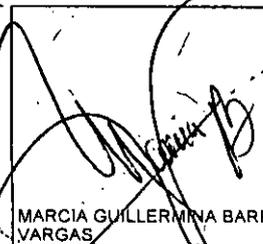
Ante:

A FAVOR DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO

AFIANZADORA INSURGENTES, S.A. DE C.V., GRUPO FINANCIERO ASERTA, EN EL EJERCICIO DE LA AUTORIZACIÓN QUE LE OTORGA EL GOBIERNO FEDERAL A TRAVÉS DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO EN LOS TÉRMINOS DE LOS ARTÍCULOS 5° Y 6° DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS, ME CONSTITUYO FIADORA POR LA SUMA DE \$1,792,354.98 (UN MILLÓN, SETECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL TRESCIENTOS CINCUENTA Y CUATRO PESOS 98/100 M.N.) A FAVOR DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO PARA GARANTIZAR POR GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V. CON DOMICILIO EN CALLE EJIDO NO. 300 COLONIA LA VENTA DEL ASTILLERO, CIUDAD ZAPOPAN, JALISCO, EL FIEL Y EXACTO CUMPLIMIENTO DE TODAS Y CADA UNA DE LAS OBLIGACIONES CONTRAÍDAS EN EL CONTRATO NO. DJ-CTO-503/11-2/1, DE FECHA 16 DE AGOSTO DE 2011 CELEBRADO ENTRE NUESTRO FIADO Y EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, CON UN IMPORTE TOTAL DE \$ 17,923,549.78 (DIECISIETE MILLONES NOVECIENTOS VEINTITRES MIL QUINIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS 78/100 M.N.) ESTA FIANZA ESTARÁ VIGENTE POR 12 DOCE MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO, PARA GARANTIZAR ADEMÁS LA CALIDAD DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS, EN LOS TÉRMINOS ESTIPULADOS EN DICHO CONTRATO, Y PARA RESPONDER DE LOS DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS QUE PUDIEREN RESULTAR Y SOLO PODRÁ SER CANCELADA CON LA PRESENTACIÓN POR PARTE DE NUESTRO FIADO, DEL CONSENTIMIENTO POR PARTE DEL ORGANISMO PARA TAL EFECTO. ESTA FIANZA PERMANECERÁ VIGENTE EN CASO DE SUBSTANCIACIÓN DE JUICIOS O RECURSOS HASTA SU TOTAL RESOLUCIÓN Y SERÁ EXIGIBLE LA MISMA EN CUALQUIER TIEMPO, EN CASO DE QUE LA CONCLUSIÓN TOTAL DE LOS JUICIOS O RECURSOS TENGAN LUGAR CON POSTERIORIDAD A 12 DOCE MESES A PARTIR DE LA FIRMA DEL CONTRATO NO. DJ-CTO-503/11-2/1, SUBSISTIRÁ LA OBLIGACIÓN DE LA AFIANZADORA Y SERÁ IGUALMENTE EXIGIBLE LA FIANZA POR UN PLAZO ADICIONAL DE SEIS MESES A PARTIR DE LA TERMINACIÓN DE LOS JUICIOS O RECURSOS. LA AFIANZADORA EXPRESA SU CONSENTIMIENTO DE QUE SU OBLIGACIÓN SUBSISTIRÁ PERMANECIENDO VIGENTE LA FIANZA, AUN EN CASO DE QUE FUERAN PRORROGADOS LOS PLAZOS ESTABLECIDOS PARA LAS ENTREGAS DE LOS BIENES SEÑALADOS EN EL CITADO CONTRATO O EXISTA ESPERA, OTORGANDO SU ANUENCIA AL RESPECTO DE IGUAL FORMA LAS ENTREGAS DE LOS BIENES QUE SE HICIEREN CON POSTERIORIDAD A LOS PLAZOS ESTIPULADOS, NO CONSTITUIRÁ NOVACION DE LA OBLIGACIÓN. EN EL CASO DE QUE LA PRESENTE SE HAGA EXIGIBLE, LA AFIANZADORA Y EL FIADO ACEPTAN EXPRESAMENTE SOMETERSE AL PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN ESTABLECIDO EN LOS ARTÍCULOS 93 AL 95 BIS, 118 Y DEMÁS RELATIVOS DE LA LEY FEDERAL DE INSTITUCIONES DE FIANZAS EN VIGOR, ACEPTANDO SOMETERSE A LA COMPETENCIA DE LOS TRIBUNALES DEL PRIMER PARTIDO JUDICIAL DEL ESTADO DE JALISCO, RENUNCIANDO A LOS TRIBUNALES QUE POR RAZÓN DE SU DOMICILIO PRESENTE O FUTURO, LES PUDIERA CORRESPONDER. =FIN DE TEXTO=

PARA VALIDAR LA AUTENTICIDAD DE ESTA POLIZA INGRESA A [www.afianzadora.com.mx](http://www.afianzadora.com.mx)  
CLAUSULAS IMPORTANTES AL REVERSO DE ESTA POLIZA

Esta fianza es nula para garantizar operaciones de crédito sin cuando el texto de la misma diga lo contrario. De conformidad con el artículo 86 bis de la Ley Federal de Instituciones de Fianzas la afianzadora podrá usar equipos y medios electrónicos, y el uso de los medios de identificación en sustitución de la firma autógrafa producirá los mismos efectos que las leyes otorgan a los documentos correspondientes y tendrán el mismo valor probatorio. Con la aceptación de esta póliza, el beneficiario manifiesta expresamente su consentimiento para que AFIANZADORA INSURGENTES, S.A. DE C.V., GRUPO FINANCIERO ASERTA, emita las fianzas y los documentos modificatorios a su favor, indistintamente en forma escrita o a través de medios electrónicos. Esta fianza es la impresión de un documento digital, el cual ha sido emitido de conformidad con las disposiciones del Código de Comercio respecto a la Firma Electrónica Avanzada. Con la aceptación de esta póliza y con el fin de establecer que la fianza electrónica proviene de LA AFIANZADORA, se acuerda en los términos del artículo 90 bis del Código de Comercio, como procedimiento de identificación y validación de la misma, la obtención de Constancia de Consulta disponible en el Portal de Internet [www.afianzadora.com.mx](http://www.afianzadora.com.mx) para todos los efectos legales. Forma parte de esta póliza el anexo: "NORMATIVIDAD APLICABLE A LA POLIZA DE FIANZA". Registro CNSF No.06-367-II-1.3/02233 de fecha 17 de Febrero de 2009.

  
MARCIA GUILLERMINA BARRAGAN VARGAS

Firma y PteGnd-dvRmp2heTKIklpaHu0gTmZz2ICTehIkrq9ToJef6BqI0pa0C-CTdsKqKfcll1DGllar2adczm3kgDu0zozzENaU04dvn5aLc7VwWm3pHaZn0xkc01X/MXCOAHWAltEusKPCV24UPBVI0G0MS9BCK15L4ntKORHI= Prestador de Servicios de Certificación: AUTORIDAD CERTIFICADORA CECOBAN

A  
*Ju. Moreno*

**MEMORANDO No. DSA-326/11.**

**PARA:** LIC. LUIS DAVID SÁNCHEZ JIMÉNEZ.- DIRECTOR JURÍDICO.  
L.C.P. ANTONIO JAVIER HERNÁNDEZ PADILLA.- JEFE DEPTO. DE COMPRAS.

Le hago llegar Dictamen de Evaluación de la Calidad correspondiente al muestreo de los productos entregados del 08 al 26 de agosto del 2011; para que a su vez notifiquen y cuantifiquen a los tres proveedores que incumplieron en la LPL 02/2011; y que a continuación se mencionan:

PROVEEDOR	PRODUCTO	No. DE INCUMPLIMIENTOS	INCUMPLIMIENTO
Grupo Industrial Vida, S.A. de C.V.	Harina de Trigo Integral para Hot-Cakes. Pasta para Sopa. Harina de Maíz. Atún en Agua.	9	Físico-químico y Microbiológico
BIMBO, S.A. DE C.V.	Galleta Integral.	2	Físico-químico
FRACA, S.A. de C.V.	Bebida de Soya. Lenteja	2	Físico-químico

Estos productos fueron distribuidos a los 125 Municipios y corresponden a la entrega de septiembre del 2011.

Anexo encontrará el detalle de cada uno de los incumplimientos que se sustentan en las E.T.C. (Especificaciones Técnicas de Calidad) de las bases de Licitación 02/2011 "Alimentos para el Programa de Despensas y Desayunos Escolares", así como los análisis de los laboratorios.

Le informo que en los reportes de laboratorio de ALIMENLAB y CENCON, se incluye las acreditaciones ante Entidad Mexicana de Acreditación, A.C.

Se anexa tabla de trazabilidad y rastreabilidad en entregas de los alimentos que incumplieron.

Agradezco su atención, enviándole un cordial saludo.

Atentamente,  
Guadalajara, Jal., a 17 de octubre del 2011.

*(Signature)*  
Dra. Martha Vázquez González  
Directora de Seguridad Alimentaria

C.c. Subdirección General de Fortalecimiento Municipal.  
Contraloría Interna.  
Dirección de Recursos Materiales.  
Departamento Aseguramiento de la Calidad.

*(Signature)*  
VGM/Isr

**DIF JALISCO**  
**DIRECCIÓN JURÍDICA**  
19 OCT 2011  
*(Signature)*  
**RECIBIDO**

**"2011, Año de los Juegos Panamericanos y Parapanamericanos en Jalisco"**

7

TRAZABILIDAD Y RASTREABILIDAD DE ENTREGAS DE SEPTIEMBRE DE 2011

PRODUCTO	REMISIÓN O FACTURA	CANTIDAD	LOTE
HARINA DE TRIGO INTEGRAL PARA HOT CAKES	R002	24,473	PL12341
PASTA PARA SOPA	PASTA002	88,000	3312171
			3312172
			3312163
	R01	88,000	2172
			3311951
			3312171
	R003	88,000	3412292
			3412291
			3412293
	R004	88,000	3512311
			3512312
	R005	61,603	3512312
			3612343
3312172			
3412293			
HARINA DE MAÍZ	R0001	30,000	F23213
	R0002	30,000	F23413
	R0003	30,000	F23213
			F23413
			F23513
	R0004	81,165	F23513
ATÚN	R0001	49,152	PES11217B
	R0002	1,466	PES11229B

Periodo de entrega según calendario:

05 al 23 de Septiembre de 2011

Mes al que corresponde la entrega:

Septiembre de 2011

Nombre del proveedor:

Grupo Industrial Vida S.A. de C.V.

Fecha de emisión:

14 de Octubre de 2011

DJ-CTO-503/11-2/1

Producto	Lote	Parámetros						Laboratorio Analítico	Número de folio del análisis	Status
		Parámetro Solicitado		Reporte de Laboratorio		Diferencia				
		físico-químico	Microbiológico	físico-químico	Microbiológico	físico-químico	Microbiológico			
Harina de trigo integral para hot-cakes	PL 12341		Coliformes totales: <30 UFC/g.		Coliformes totales: 1,500 UFC/g.	-	+1,470 UFC/g.	ALIMENLAB	20313 DL	No Cumple
		Fibra dietética: 4% Mínimo.		Fibra dietética: 1.22%		-2.78%		Laboratorio CENCON	O.T.B103365	No Cumple
Pasta para sopa	3311951, 3312172, 3312171, 3412293, 3412292, 3512311	Estracto etéreo (Grasa): 2.8%		Estracto etéreo (Grasa): 0.56 %		-2.24%		Laboratorio CENCON	O.T.B103365	No Cumple
		Hierro: 35 mg/Kg. Mínimo.		Hierro: 34.77%		-0.23%				No Cumple
		Proteína: 11% Mínimo.		Proteína: 10.06%		-0.94%				No Cumple

Observaciones

Incumple 1 parámetro físico-químico y 1 parámetro microbiológico en Harina de trigo integral para hot cakes. Sugerimos verificar sus procesos y las buenas prácticas higiénicas.

Incumple 3 parámetros físico-químicos en Pasta para sopa. Sugerimos verificar su proceso.

Grupo CENCON S.A. de C.V. cuenta con acreditación A-002-045/07, Laboratorio ALIMENLAB cuenta con acreditación A-146-007/07 ante la E.M.A. A.C.

Reportó:

Ing. Mónica Jarro Jiménez Pérez

Jefe Deplo. Aseguramiento de la Calidad

VGM

DIF-ASC-11

Periodo de entrega según calendario:

08 al 26 de Agosto de 2011

Mes al que corresponde la entrega:

Septiembre de 2011

DJ-CTO-503/11-2/1

Nombre del proveedor:

Grupo Industrial Vida S.A. de C.V.

Fecha de emisión:

14 de Octubre de 2011

Producto	Lote	Parámetros						Laboratorio Analltico	Número de folio del análisis	Status
		Parámetro Solicitado		Reporte de Laboratorio		Diferencia				
		físico-químico	Microbiológico	físico-químico	Microbiológico	físico-químico	Microbiológico			
Harina de Maiz	F23413, F23213	Humedad: 11% Máximo.		Humedad: 11.68%		+0.68%		Laboratorio CENCON	O.T. 103365	No cumple
		Proteína: 8% Minimo.		Proteína: 7.94%		-0.06%				
			Coliformes totales: 100 UFC/g. Máximo.		Coliformes totales: 340 UFC/g.		+240 UFC/g.	ALIMENLAB	20315- DL	No cumple
Atún en agua	PES11229, PES11217	Trozo: 70 % Minimo.		Trozo: 45.81%		-24.19%		Laboratorio CENCON	O.T. 103365	No cumple

Observaciones

Incumple 2 parametros fisico-químicos y 1 parametro microiológico en harina de maiz. Sugerimos verificar sus procesos y las buenas practicas de higiene.

Incumple 1 parametro fisico-quimico en Atún en agua. Sugerimos verificar su proceso.

Grupo CENCON S.A. de C.V. cuenta con acreditación A-002-045/07, Laboratorio ALIMENLAB cuenta con acreditación A-146-007/07 ante la E.M.A. A.C.

Este proveedor incumple en total con 9 parametros.

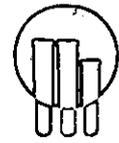
Reportó:

Ing. Mónica Vazquez Jiménez Pérez

Jefe Depto. Aseguramiento de la Calidad

VGM  
VGM\*

# INFORME DE RESULTADOS



**alimenlab**

LABORATORIO DE ALIMENTOS

DE CLAVE UNÍVOCA: 01470-11 A CLAVE UNÍVOCA: 01475-11

RIO-DL-01B Edición 4 Fecha de edición: 30/04/2010  
**DATOS DEL CLIENTE:**  
 NOMBRE DEL CLIENTE: GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.  
 DOMICILIO:

ORDEN DE SERVICIO: 1952-DL  
 FOLIO: 20313-DL  
 FRM: 29/08/2011  
 FEI: 30/09/2011  
 FAA DEL 29/08/2011 AL 29/09/2011  
 PÁGINA: 1 / 6

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:**

CLAVE: HARINA DE TRIGO  
 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: HARINA DE TRIGO INTEGRAL PARA HOT CAKES 1 KG  
 MARCA: DIF JALISCO / GRANVITA  
 F. CADUCIDAD: 23 AGO 12  
 LOTE: PL12341  
 No. PIEZAS: 2  
 TEMPERATURA DE RECEPCIÓN: AMBIENTE  
 TEMPERATURA DE MUESTREO: NO INDICADA  
 FECHA DE MUESTREO: NO INDICADA  
 HORA DE MUESTREO: NO INDICADA

A continuación se describen los resultados de los parámetros solicitados por ustedes, mismos que avalan únicamente a la(s) muestra(s) entregada(s) por el cliente y recibida(s) por el laboratorio de pruebas del Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus derivados, A.C.

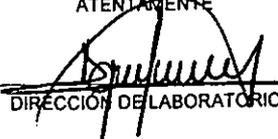
CLAVE UNÍVOCA 01470-11

PARÁMETROS EVALUADOS	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	MÉTODO DE PRUEBA
BACTERIAS MESOFILICAS AEROBIAS	1 900	UFC/g de Bacterias aerobias en placa en agar cuenta estandar incubada 48h a 35°C	-	NOM-092-SSA1-1994
COLIFORMES TOTALES	1 500	UFC/g en placas de agar rojo violeta bilis, incubados a 35°C durante 24h	-	NOM-113-SSA1-1994
ESCHERICHIA COLI	Menos de 0,3	NMP/g	-	NOM-145-SSA1-1994
MOHOS	Valor estimado 65	UFC/g de mohos en agar papa dextrosa acidificado incubadas a 25°C durante 5 días	-	NOM-111-SSA1-1994
LEVADURAS	Valor estimado 45	UFC/g de levaduras en agar papa dextrosa acidificado incubadas a 25°C durante 5 días	-	NOM-111-SSA1-1994
SALMONELLA	Ausencia	de Salmonella en 25 g de muestra	-	NOM-114-SSA1-1994
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Menos de 100	UFC/g	-	NOM-115-SSA1-1994

- Menos de 0,3 NMP/g indica que no hubo desarrollo de E.coli en el medio, por lo que se interpreta como negativo a E.coli.
- Menos de 100UFC/g indica que no hubo desarrollo de S. aureus en la primera dilucion en el medio, por lo que se interpreta como negativo a S. aureus .

El Laboratorio de pruebas del COFOCALEC establece que la información contenida en este documento, no podrá ser reproducida ni parcial ni totalmente , sin la aprobación por escrito del Laboratorio de pruebas del COFOCALEC, A.C. Se anexa al presente informe de resultados el formato de evaluación de satisfacción del cliente.

ATENTAMENTE

  
 DIRECCIÓN DE LABORATORIO

   
 F.A.A. E.V.A.

F.A.A. Fecha de aplicación de análisis.  
 F.R.M. Fecha de recepción de la muestra.  
 F.E.I. Fecha de elaboración de informe.

# CENTRO DE CONTROL TOTAL DE CALIDADES, S.A. DE C.V.

PUEBLA N° 282, COL. ROMA, C.P. 06700 MÉXICO, D.F. TELS: (55) 5514-3391 c/8 LÍNEAS 5525-4010, 5207-6495  
(55) 5207-6617, 5208-0123 FAX: (55) 5207-9150

www.cencon.com.mx

ALIMENTOS · BEBIDAS · MEDICAMENTOS · COSMÉTICOS · AGROINDUSTRIA  
DESARROLLO DE PRODUCTOS · INDUSTRIA QUÍMICA EN GENERAL

FORMATO MPA-F-027A-01-0

## INFORME DE RESULTADOS DE ENSAYOS

REF: 254-11  
04 Octubre 2011  
O. T. B103365  
Muestra 1/7.  
Página 1 de 4.



### ANÁLISIS:

#### Microbiología:

Cuenta Bacteriana  
Grupo Coliforme  
Salmonella  
Escherichia Coli  
E. coli  
Hongos  
Levaduras  
V. cholerae  
Anaerobios  
Otros

#### GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.

CALLE EJIDO No. 300  
COL. LA VENTA DEL ASTILLERO  
C.P. 45221 ZAPOPAN, JAL.

AT'N: LIC. MIGUEL ANGEL GIL.

Muy señores nuestros:

A continuación se servirán encontrar el informe de resultados obtenidos de una muestra enviada a este Centro de Control el día 30 de Agosto del 2011 para su estudio, identificada por ustedes como se repprta:

#### Fisicoquímicos:

Bromatológicos  
Minerales  
Vitaminas  
Aditivos  
Aflatoxinas  
Materia Extraña  
Otros

FQ. 2966

O.T. = 2452 1/7 HARINA INTEGRAL PARA HOT CAKES  
LOTE: PL12341. CADUCIDAD: 22 AGO 12.

#### NOMBRE DEL ENSAYO

#### RESULTADOS

Humedad (Pérdida al secado)	9,87	g/100g
Grasa (Soxhlet)	1,55	g/100g
Proteína (Nx6,25)	9,23	g/100g
Fibra dietética	1,22	g/100g

#### Referencia Bibliográfica:

Humedad Método Gravimétrico NOM-116-SSA1-1994.  
Grasa Método Gravimétrico NOM-086-SSA1-1994 Apéndice Normativo C.1.1.3.1.  
Proteína Método Kjeldhal NMX-F-608-NORMEX-2002.  
Fibra dietética Método Gravimétrico - Enzimático NOM-086-SSA1-1994 Apéndice Normativo C.7.

Esperando que los resultados obtenidos les sean de utilidad nos reiteramos a sus órdenes.

#### Instrumentales:

Cromatografía de Gases  
Cromatografía de Líquidos  
Absorción Atómica  
Espectrofotometría  
Introducción  
Aminogramas  
Otros

#### Aguas:

Bacteriológicos  
Fisicoquímicos  
Aguas Residuales

#### Asesorías en:

Control de Calidad  
Inspecciones Sanitarias  
Auditorías de Calidad  
Desarrollo de Productos  
Investigación Aplicada  
Estudios Especiales  
FDA Registrar  
Unidades de Verificación

ATENTAMENTE  
CENTRO DE CONTROL

Ing. José Carlos Alvarez Rivero  
Representante Legal  
L.Q. Antonio Paz Paredes  
Director Técnico

cml \* cctc

# CENTRO DE CONTROL TOTAL DE CALIDADES, S.A. DE C.V.

PUEBLA Nº 282, COL. ROMA, C.P. 06700 MÉXICO, D.F. TELS: (55) 5514-3391 c/8 LÍNEAS 5525-4010 , 5207-6495  
(55) 5207-6617, 5208-0123 FAX: (55) 5207-9150

www.cencon.com.mx

ALIMENTOS · BEBIDAS · MEDICAMENTOS · COSMÉTICOS · AGROINDUSTRIA  
DESARROLLO DE PRODUCTOS · INDUSTRIA QUÍMICA EN GENERAL



FORMATO MPA-F-027A-01-0

## INFORME DE RESULTADOS DE ENSAYOS

REF: 254-11  
04 Octubre 2011  
O. T. B103365  
Muestra 2/7.  
Página 1 de 4.

### ANÁLISIS:

#### Microbiología:

Cuenta Bacteriana  
Grupo Coliforme  
Salmonella  
Estafilococos  
Estreptococos  
E. coli  
Hongos  
Levaduras  
V. cholerae  
Anaerobios  
Otros

**GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.**  
CALLE EJIDO No. 300  
COL. LA VENTA DEL ASTILLERO  
C.P. 45221 ZAPOPAN, JAL.

AT'N: LIC. MIGUEL ANGEL GIL.

Muy señores nuestros:

A continuación se servirán encontrar el informe de resultados obtenidos de una muestra enviada a este Centro de Control el día 30 de Agosto del 2011 para su estudio, identificada por ustedes como se reporta:

#### Fisicoquímicos:

Bromatológicos  
Minerales  
Vitaminas  
Aditivos  
Aflatoxinas  
Materia Extraña  
Otros

**FQ. 2966**

**O.T. = 2452 2/7 PASTA PARA SOPA**

**LOTE: 3311951. CADUCIDAD: JUL 14.      LOTE: 3312163. CADUCIDAD: AGTO 14.**  
**LOTE: 3312172. CADUCIDAD: AGTO 14.      LOTE: 3312163. CADUCIDAD: AGTO 14.**  
**LOTE: 3312171 CADUCIDAD: AGTO 14.      LOTE: 2172.      CADUCIDAD: AGTO 14.**  
**LOTE: 3412293. CADUCIDAD: AGTO 14.      LOTE: 3412291. CADUCIDAD: AGTO 14.**  
**LOTE: 3412292. CADUCIDAD: AGTO 14.      LOTE: 3512312. CADUCIDAD: AGTO 14.**  
**LOTE: 3512311. CADUCIDAD: AGTO 14.**

#### Instrumentales:

Cromatografía de Gases  
Cromatografía de Líquidos  
Absorción Atómica  
Espectrofotometría  
Infrarrojo  
Aminogramas  
Otros

#### NOMBRE DEL ENSAYO

#### RESULTADOS

Humedad (Pérdida al secado)	12,60	g/100g
Cenizas	0,85	g/100g
Grasa (Soxhlet)	0,56	g/100g
Proteína (Nx5,70)	10,06	g/100g

#### Aguas:

Bacteriológicos  
Fisicoquímicos  
Agua Residual

#### Referencia Bibliográfica:

Humedad      Método Gravimétrico NOM-116-SSA1-1994.  
Cenizas      Método Gravimétrico NOM-F-607-NORMEX-2002.  
Grasa      Método Gravimétrico NOM-086-SSA1-1994 Apéndice Normativo C.1.1.3.1.  
Proteína      Método Kjeldahl NMX-F-608-NORMEX-2002.

#### Asesorías en:

Control de Calidad  
Inspecciones Sanitarias  
Auditorías de Calidad  
Desarrollo de Productos  
Investigación Aplicada  
Estudios Especiales  
FDA Registrar  
Unidades de Verificación

Esperando que los resultados obtenidos les sean de utilidad nos reiteramos a sus órdenes.

ATENTAMENTE  
CENTRO DE CONTROL

Ing. José Carlos Alvarez Rivero  
Representante Legal  
L.Q. Antonio Paz Paredes  
Director Técnico

cmf \* cctc



# CENTRO DE CONTROL TOTAL DE CALIDADES, S.A. DE C.V.

PUEBLA N° 282, COL. ROMA, C.P. 06700 MÉXICO, D.F. TELS: (55) 5514-3391 c/8 LÍNEAS 5525-4010, 5207-6495  
(55) 5207-6617, 5208-0123 FAX: (55) 5207-9150

www.cencon.com.mx

ALIMENTOS · BEBIDAS · MEDICAMENTOS · COSMÉTICOS · AGROINDUSTRIA  
DESARROLLO DE PRODUCTOS · INDUSTRIA QUÍMICA EN GENERAL

FORMATO MPA-F-027A-01-0

## INFORME DE RESULTADOS DE ENSAYOS

REF: 254-11  
04 Octubre 2011  
O. T. B103365  
Muestra 2/7.  
Página 2 de 4.

### ANÁLISIS:

#### Microbiología:

Cuenta Bacteriana  
Grupos Coliforme  
Salmonella  
Estafilococos  
Estreptococos  
E. coli  
Hongos  
Levaduras  
V. cholerae  
Anaerobios  
Otros

**GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.**  
CALLE EJIDO No. 300  
COL. LA VENTA DEL ASTILLERO  
C.P. 45221 ZAPOPAN, JAL.

AT'N: LIC. MIGUEL ANGEL GIL.

Muy señores nuestros:

A continuación se servirá encontrar el informe de resultados obtenidos de una muestra enviada a este Centro de Control el día 30 de Agosto del 2011 para su estudio, identificada por ustedes como se reporta:

#### Fisicoquímicos:

Bromatológicos  
Minerales  
Vitaminas  
Aditivos  
Aflatoxinas  
Materia Extraña  
Otros

**FQ. 2966**

**O.T. = 2452 2/7 PASTA PARA SOPA**

<b>LOTE: 3311951. CADUCIDAD: JUL 14.</b>	<b>LOTE: 3312163. CADUCIDAD: AGTO 14.</b>
<b>LOTE: 3312172. CADUCIDAD: AGTO 14.</b>	<b>LOTE: 3312163. CADUCIDAD: AGTO 14.</b>
<b>LOTE: 3312171. CADUCIDAD: AGTO 14.</b>	<b>LOTE: 2172. CADUCIDAD: AGTO 14.</b>
<b>LOTE: 3412293. CADUCIDAD: AGTO 14.</b>	<b>LOTE: 3412291. CADUCIDAD: AGTO 14.</b>
<b>LOTE: 3412292. CADUCIDAD: AGTO 14.</b>	<b>LOTE: 3512312. CADUCIDAD: AGTO 14.</b>
<b>LOTE: 3512311. CADUCIDAD: AGTO 14.</b>	

#### Instrumentales:

Cromatografía de Gases  
Cromatografía de Líquidos  
Absorción Atómica  
Espectrofotometría  
Infrarrojo  
Aminogramas  
Otros

#### NOMBRE DEL ENSAYO

#### RESULTADOS

#### LÍMITE DE DETECCIÓN

Hierro	34,77 mg/kg	----
Plomo	No detectado.	0,0093 mg/L
Cadmio	No detectado.	0,051 mg/L

#### Referencia Bibliográfica:

Hierro	Método Espectrofotométrico de Absorción Atómica NOM-117-SSA1-1994.
Plomo	Método Espectrofotométrico de Absorción Atómica NOM-117-SSA1-1994.
Cadmio	Método Espectrofotométrico de Absorción Atómica NOM-117-SSA1-1994.

Esperando que los resultados obtenidos les sean de utilidad nos reiteramos a sus órdenes.

#### Asesorías en:

Control de Calidad  
Inspecciones Sanitarias  
Auditorías de Calidad  
Desarrollo de Productos  
Investigación Aplicada  
Estudios Especiales  
FDA Registrar  
Unidades de Verificación

ATENTAMENTE  
CENTRO DE CONTROL

Ing. José Carlos Álvarez Rivero  
Representante Legal  
L.Q. Antonio Paz Paredes  
Director Técnico

✍ cml \* cctc

# CENTRO DE CONTROL TOTAL DE CALIDADES, S.A. DE C.V.

PUEBLA N° 282, COL. ROMA, C.P. 06700 MÉXICO, D.F. TELS: (55) 5514-3391 c/8 LÍNEAS 5525-4010, 5207-6495  
(55) 5207-6617, 5208-0123 FAX: (55) 5207-9150

www.cencon.com.mx

ALIMENTOS · BEBIDAS · MEDICAMENTOS · COSMÉTICOS · AGROINDUSTRIA  
DESARROLLO DE PRODUCTOS · INDUSTRIA QUÍMICA EN GENERAL



FORMATO MPA-F-027A-01-0

## INFORME DE RESULTADOS DE ENSAYOS

REF: 254-11  
04 Octubre 2011  
O. T. B103365  
Muestra 3/7.  
Página 1 de 3.

### ANÁLISIS:

#### Microbiología:

Cuenta Bacteriana  
Grupos Coliforme  
Salmonella  
Estafilococos  
Streptococos  
E. coli  
Hongos  
Levaduras  
V. cholerae  
Anaerobios  
Otros

**GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.**  
CALLE EJIDO No. 300  
COL. LA VENTA DEL ASTILLERO  
C.P. 45221 ZAPOPAN, JAL.

AT'N: LIC. MIGUEL ANGEL GIL.

Muy señores nuestros:

A continuación se servirán encontrar el informe de resultados obtenidos de una muestra enviada a este Centro de Control el día 30 de Agosto del 2011 para su estudio, identificada por ustedes como se reporta:

#### Fisicoquímicos:

Bromatológicos  
Minerales  
Vitaminas  
Aditivos  
Aflatoxinas  
Materia Extraña  
Otros

**FQ. 2966**  
**O.T. = 2452 3/7 HARINA DE MAÍZ.**  
**LOTE: F23413. CADUCIDAD: FEB 12**  
**LOTE: F23213. CADUCIDAD: FEB 12**

#### Instrumentales:

Cromatografía de Gases  
Cromatografía de Líquidos  
Absorción Atómica  
Espectrofotometría  
Infrarrojo  
Aminogramas  
Otros

NOMBRE DEL ENSAYO	RESULTADOS
Humedad (Pérdida al secado)	11,68 g/100g
Grasa (Soxhlet)	6,60 g/100g
Proteína (Nx6,25)	7,94 g/100g

#### Referencia Bibliográfica:

Humedad Método Gravimétrico NOM-116-SSA1-1994.  
Grasa Método Gravimétrico NOM-086-SSA1-1994 Apéndice Normativo C.1.1.3.1.  
Proteína Método Kjeldhal NMX-F-608-NORMEX-2002.

#### Aguas:

Bacteriológicos  
Fisicoquímicos  
Aguas Residuales

Esperando que los resultados obtenidos les sean de utilidad nos reiteramos a sus órdenes.

#### Asesorías en:

Control de Calidad  
inspecciones Sanitarias  
Auditorías de Calidad  
Desarrollo de Productos  
Investigación Aplicada  
Estudios Especiales  
FDA Registrar  
Unidades de Verificación

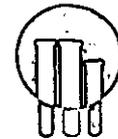
cml \* cctc

E

ATENTAMENTE  
CENTRO DE CONTROL

Ing. José Carlos Alvarez Rivero  
Representante Legal  
L.Q. Antonio Paz Paredes  
Director Técnico

# INFORME DE RESULTADOS



**alimenlab**

LABORATORIO DE ALIMENTOS

DE CLAVE UNÍVOCA: 01470-11 A CLAVE UNÍVOCA: 01475-11

RIO-DL-01B Edición 4 Fecha de edición: 30/04/2010

**DATOS DEL CLIENTE:**

NOMBRE DEL CLIENTE: GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.

DOMICILIO:

ORDEN DE SERVICIO: 1952-DL  
 FOLIO: 20315-DL  
 FRM: 29/08/2011  
 FEI: 30/09/2011  
 FAA DEL 29/08/2011 AL 29/09/2011  
 PÁGINA: 3 / 6

**IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:**

CLAVE: HARINA DE MAIZ  
 DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO: HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADO / 1KG  
 MARCA: MASECA  
 F. CADUCIDAD: 15 FEB 12  
 LOTE: F 232 1 3 / F 234 1 3  
 No. PIEZAS: 4  
 TEMPERATURA DE RECEPCIÓN: AMBIENTE  
 TEMPERATURA DE MUESTREO: NO INDICADA  
 FECHA DE MUESTREO: NO INDICADA  
 HORA DE MUESTREO: NO INDICADA

A continuación se describen los resultados de los parámetros solicitados por ustedes, mismos que avalan únicamente a la(s) muestra(s) entregada(s) por el cliente y recibida(s) por el laboratorio de pruebas del Consejo para el Fomento de la Calidad de la Leche y sus derivados, A.C.

CLAVE UNÍVOCA	01472-11				MÉTODO DE PRUEBA
PARÁMETROS EVALUADOS	RESULTADOS	UNIDADES	INCERTIDUMBRE		
BACTERIAS MESOFILICAS AEROBIAS	16 000	UFC/g de Bacterias aerobias en placa en agar cuenta estandar incubada 48h a 35°C	-		NOM-092-SSA1-1994
COLIFORMES TOTALES	340	UFC/g en placas de agar rojo violeta bilis, incubados a 35°C durante 24h	-		NOM-113-SSA1-1994
ESCHERICHIA COLI	Menos de 0,3	NMP/g	-		NOM-145-SSA1-1994
MOHOS	Menos de 10	UFC/g de mohos en agar papa dextrosa acidificado incubadas a 25°C durante 5 días	-		NOM-111-SSA1-1994
LEVADURAS	Menos de 10	UFC/g de levaduras en agar papa dextrosa acidificado incubadas a 25°C durante 5 días	-		NOM-111-SSA1-1994
SALMONELLA	Ausencia	de Salmonella en 25 g de muestra	-		NOM-114-SSA1-1994
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Menos de 100	UFC/g	-		NOM-115-SSA1-1994

- Menos de 0,3 NMP/g indica que no hubo desarrollo de E.coli en el medio, por lo que se interpreta como negativo a E.coli.
- Menos de 100UFC/g indica que no hubo desarrollo de S. aureus en la primera dilucion en el medio, por lo que se interpreta como negativo a S. aureus .

El Laboratorio de pruebas del COFOCALEC establece que la información contenida en este documento, no podrá ser reproducida ni parcial ni totalmente, sin la aprobación por escrito del Laboratorio de pruebas del COFOCALEC, A.C. Se anexa al presente informe de resultados el formato de evaluación de satisfacción del cliente.

ATENTAMENTE

DIRECCIÓN DE LABORATORIO

ALGZ  
 F.M.  
 F.A.A.  
 F.R.M.  
 F.E.I.

Fecha de aplicación de análisis.  
 Fecha de recepción de la muestra.  
 Fecha de elaboración de informe.

# CENTRO DE CONTROL TOTAL DE CALIDADES, S.A. DE C.V.

PUEBLA N° 282, COL. ROMA, C.P. 06700 MÉXICO, D.F. TELS: (55) 5514-3391 c/8 LÍNEAS 5525-4010, 5207-6495  
(55) 5207-6617, 5208-0123 FAX: (55) 5207-9150

www.cencon.com.mx

ALIMENTOS · BEBIDAS · MEDICAMENTOS · COSMÉTICOS · AGROINDUSTRIA  
DESARROLLO DE PRODUCTOS · INDUSTRIA QUÍMICA EN GENERAL



FORMATO MPA-F-027A-01-0

## INFORME DE RESULTADOS DE ENSAYOS

REF: 254-11  
04 Octubre 2011  
O. T. B103365  
Muestra 4/7.  
Página 2 de 3.

### ANÁLISIS:

#### Microbiología:

Cuenta Bacteriana  
Grupos Poliformes  
Salmonella  
Estafilococos  
Estreptococos  
E. coli  
Hongos  
Levaduras  
V. cholerae  
Anaerobios  
Otros

#### GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.

CALLE EJIDO No. 300  
COL. LA VENTA DEL ASTILLERO  
C.P. 45221 ZAPOPAN, JAL.

AT'N: LIC. MIGUEL ANGEL GIL.

Muy señores nuestros:

A continuación se servirán encontrar el informe de resultados obtenidos de una muestra enviada a este Centro de Control el día 30 de Agosto del 2011 para su estudio, identificada por ustedes como se reporta:

#### Fisicoquímicos:

Bromatológicos  
Minerales  
Vitaminas  
Aditivos  
Aflatoxinas  
Materia Extraña  
Otros

FQ. 2966

O.T. = 2452 4/7 ATÚN EN AGUA.

LOTE: PES11229. CADUCIDAD: AGTO 15

LOTE: PES11217. CADUCIDAD: AGTO 15

#### NOMBRE DEL ENSAYO

#### RESULTADOS

% Hojuela	54,19	g/100g
% Trozo	45,81	g/100g

Referencia Bibliográfica:

Hojuela

NOM-084-SCFI-1994.

Trozo

NOM-084-SCFI-1994.

Esperando que los resultados obtenidos les sean de utilidad nos reiteramos a sus órdenes.

#### Aguas:

Bacteriológicos  
Fisicoquímicos  
Aguas Residuales

#### Asesorías en:

Control de Calidad  
Inspecciones Sanitarias  
Auditorías de Calidad  
Desarrollo de Productos  
Investigación Aplicada  
Estudios Especiales  
FDA Registrar  
Unidades de Verificación

cml \* cctc

E

ATENTAMENTE  
CENTRO DE CONTROL

Ing. José Carlos Alvarez Rivero  
Representante Legal  
L.Q. Antonio Paz Paredes  
Director Técnico



**SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA JALISCO**

<b>PEDIDO</b>	
No.	110542

05-00-503/11-2/1

AV. ALCALDE No. 1220, COL. MIRAFLORES, CP 44270 TELS. 3030-3854, 3030-4606/07 FAX. 3030-4615 R.F.C. SDI-770210-DE 9 GUADALAJARA, JAL.

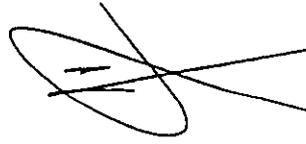
<b>Nombre del proveedor</b>	GRUPO INDUSTRIAL VIDA SA DE CV			<b>DÍA</b>	<b>MES</b>	<b>AÑO</b>
<b>Dirección</b>	EJIDO # 300	<b>Teléfono</b>	32-08-04-00	27	07	2011
<b>No. Fâx</b>	32-08-04-00	<b>Departamento</b>	NUTRICIÓN ESCOLAR			
<b>Condiciones</b>	CREDITO 30 DIAS	<b>Solicitud</b>	339	<b>Representante</b>	Alberto Aldaz	

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
3	85683	KILO	<p><b>HARINA DE TRIGO INTEGRAL PARA HOT CAKES</b></p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina De Trigo Integral Para Hot Cakes</p> <p>Harina de trigo integral preparada para hot cakes adicionada con hierro y ácido fólico, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales. en presentación de 1 kg. el empaque colectivo es en cajas de cartón corrugado con 10 paquetes.</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 envase deberá identificar el modo de preparación y conservación.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES:</b></p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Blanco o ligeramente amarillo, característico. Apariencia: Polvo fino, uniforme. Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño. Sabor: Farináceo característico del producto, sin sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 7 % Mínimo. Extracto etereo: 1% Mínimo. Acido fólico: 2 mg/Kg. Mínimo. Fibra dietética: 4% Mínimo. Hierro ( como ion ferroso): 35 mg/kg. Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 500,000 UFC/g Máximo Coliformes Totales: &lt;30 UFC/g. S. Aureus: Negativo Salmonella ( en 25 g): Negativo Hongos y Levaduras: 300 UFC/g Máximo. Acido fólico: 2 mg/kg. Mínimo. Hierro ( como ion ferroso): 35 mg/kg. Mínimo. E. Coli: Negativo. Aflatoxinas: 20 mg/kg. Máximo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 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 físico-químicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO. NOM-247-SSA1-2008 NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL ( Punto 2.26 Harina de trigo y 2.27 Harina para hot-cakes)</p>	14.120	1,209,843.960

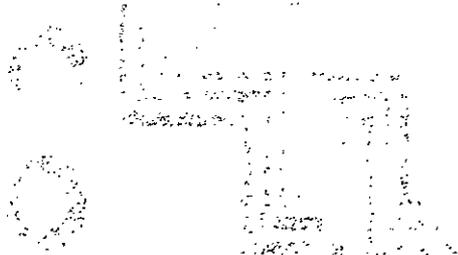
Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
4	*1638123	PIEZA	<p>PASTA PARA SOPA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Pasta Para Sopa (espagueti, fideo n°0, tetras, semilla de melón, macarrón)</p> <p>Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la acual es sometidas cocción, extrucción y corte. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g. Se deberá entregar la cantidad total de la compra de manera equitativa dividida en las 5 variedades de sopa, empaque colectivo en cajas de carton corrugado.</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-SCF/SSA1-2010. la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>ESPECIFICACIONES:</p> <p>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.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS. Humedad: 15% Máximo. Proteína: 11% Mínimo. Cenizas: 1.2% Máximo. — <b>Extracto Etéreo 2.87. Nm</b> Ácido fólico: 2 mg/ Kg Mínimo. Hierro: 35 mg/ Kg Mínimo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: &lt;30 UFC/g. Salmonella ( en 25 g): Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 100 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 físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS APPLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO. NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. ( punto 2.36 pasta de harina para sopa)</p>	3.390	5,553,236.970

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
5	648398	KILO.	<p><b>HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA</b></p> <p><b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b> Harina De Maíz Nixtamalizada</p> <p>Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 kg. el empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente con 10 paquetes.</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-SCF/SSA1-2010 la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES:</b></p> <p><b>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b> Color: debe ser blanco amarillento ó característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75% como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño ni signos de rancidez.</p> <p><b>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Aflatoxinas 12 mg/Kg. máximo.</p> <p><b>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g. Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella ( en 25 g): Negativo. Hongos y Levaduras: 1,000 UFC/ g. E. Coli: Negativo.</p> <p><b>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b> Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p><b>5.- MATERIA EXTRAÑA</b> 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><b>6.- ADITIVOS</b> Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p><b>7.- VIDA DE ANAQUEL</b> 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><b>8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.</b> NOM- 247-SS1-2008 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>	7.950	5,154,764.100

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
6	117722	LATA	<p>ATÚN ALETA AMARILLA EN AGUA</p> <p><b>NOMBRE DEL PRODUCTO</b> Atún Aleta Amarilla en Agua</p> <p>Atún aleta amarilla con un porcentaje de 70% trozo como mínimo, extracto o caldo vegetal, agua y sal yodada. Enlatado en presentación de 170 g con una masa drenada de 120g. Este producto podrá ser nacional, empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 24 latas.</p> <p>Deberá declarar fecha de envasado, 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 lata no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación.</p> <p><b>ESPECIFICACIONES:</b></p> <p><b>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES</b> Color: Claro y homogéneo. Textura: Longitudes de 1,2 cm o menor, que mantienen la estructura original del músculo. La proporción de trozos y hojuela debe ser de 120 g mínimo de masa drenada. Olor: Característico del producto. Sabor: Característico del producto.</p> <p><b>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> Masa drenada con malla 30: 120 g Mínimo. Proteína: 18% Mínimo. Carbohidratos: 0% Grasa: &lt; 1%.</p> <p><b>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> Mesofílicos Aerobios: Negativo. Mesofílicos Anaerobios: Negativo. Termofílicos Aerobios: Negativo. Termofílicos Anaerobios: Negativo.</p> <p><b>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS</b> Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo. Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo. Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo. Estaño: 100 mg/Kg Máximo. Mercurio con metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio): 0.5 mg/Kg Máximo. Histamina: 200 mg/Kg Máximo. Toxina botulínica: Ausencia en la totalidad del envase</p> <p><b>5.- MATERIA EXTRAÑA</b> El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto.</p> <p><b>6.- ADITIVOS</b> Los que permita la Secretaría de Salud.</p> <p><b>7.- VIDA DE ANAQUEL</b> 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><b>8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.</b> NOM-251-SSA1-2009, Información extraída de marcas comerciales. NOM-084-SCFI-1994, Sistema Mexicano de alimentos equivalentes. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. ( punto 2.7 atún aleta amarilla en aceite.)</p>	7.200	1,275,998.400




Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
8	574315	PAQUETE	<p>AVENA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Avena en Hojuela de 500 g.</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO: Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 500 gr. el empaque colectivo es en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.</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 envase deberá identificar el modo de preparación y conservación.</p> <p>ESPECIFICACIONES:</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Varía de crema a crema grisácea. Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas. Olor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño. Sabor: Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro sabor extraño.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12% Máximo. Proteína: 11.6% Mínimo. Extracto Etéreo: 5% Mínimo. Aflatoxinas : 20 mg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: &lt;30 UFC/g. S. Aureus: Negativo. Salmonella ( en 25 g): Negativo. Hongos y Levaduras: &lt;300 UFC/ g. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionene en la NOM-247-SSA1-2008. Apéndice normativo A</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 APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO. NMX-F-289-1977 NOM-251-SSA1-2009 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.9 avena en hojuelas)</p>	5.290	3,038,126.350



Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
19	307560	PAQUETE	<p>CEREAL DE TRIGO INFLADO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Cereal de Trigo Inflado Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 gr. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación.</p> <p>ESPECIFICACIONES:</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico. Aspecto: Característico Olor: Característico Sabor: Característico,</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Proteína: 4.7% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: &lt;30 UFC/g Máximo. Mohos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: &lt;10 UFC/g Máximo. E. Coli: &lt;3 NMP/g Máximo. S. Aureus: &lt;10 UFC/g Máximo. Aflatoxinas: 20 mg/Kg Máximo. Salmonella: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No mas de 50 fragmentos de insecto, no mas de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 gr de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS (antioxidantes) Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2009.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL Vida de anaquel mínima de 3 meses</p> <p>8.- REFERENCIAS APLICABLES SOLO A ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO. NMX-F-475-SCFI-2005 NOM-251-SSA1-2009 Información extraída de marcas comerciales. NOM-247-SSA1-2009</p>	5.500	1,691,580.000

Nota: LICITACION PUBLICA LOCAL 02-2011 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, PARA EL PERIODO SEPT. A DIC. 2011, LAS ENTREGAS SE REALIZARAN DE ACUERDO A LAS CANTIDADES Y FECHAS SEÑALADAS EN EL ANEXO CORRESPONDIENTE.

SUB TOTAL	17,923,549.780
IVA	0.000
RETENCION I.S.R. 10%	
EXENTOS	
TOTAL	17,923,549.780

Diecisiete millones novecientos veintitres mil quinientos cuarenta y nueve pesos 78/100 M.N.

LAS FACTURAS SE RECIBIRÁN PARA SU REVISIÓN LOS LUNES Y MARTES DE 9:00 A 14:00 HRS.

LUGAR DE ENTREGA ALMACÉN GENERAL DE DIF JALISCO CON DOMICILIO: JUAN TABLADA #1281 COL. MIRAFLORES, GUADALAJARA. JAL. ACOMPAÑAR CON COPIA DEL PEDIDO Y ORIGINAL DE LA FACTURA CON 4 COPIAS.

Para la firma del contrato:

Deberá presentar los siguientes documentos en la dirección jurídica

- Original y fotocopia de la cédula de inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes.
- Original o copia certificada ante Notario Público del poder notarial y fotocopia, con el que se acredite la personalidad del Representante Legal para las personas Morales y en su caso Personas Físicas, mediante Poder General para actos de administración, Especial o de Dominio, que la faculte para la firma del contrato que resulte del mismo.
- Original y copia del acta constitutiva de la persona moral o en su caso acta de nacimiento tratándose de persona física.
- Original y copia de la Identificación Oficial de la persona que comparezca a firmar el contrato.

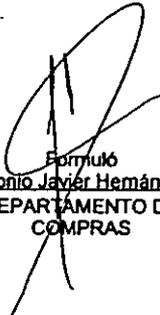
Así mismo, el proveedor deberá constituir garantía de cumplimiento del contrato en cualquiera de las siguientes formas:

- Cheque certificado, la cual se regresara una vez que se haya verificado el cumplimiento del contrato.
- Deposito bancario, la cual se regresaran una vez que se haya verificado el cumplimiento del contrato.
- Fianza expedida por una Institución Mexicana, legalmente autorizada y se regresara posterior a un año.

Cualquiera de las tres opciones, deberán ser por un importe del 10% (diez por ciento) del monto total de lo que se le adjudique después del I.V.A., contados a partir de la fecha pactada para la entrega de la totalidad de la mercancía. La fianza deberá de especificar claramente que se expide para garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las especificaciones y obligaciones contraídas mediante contrato, según características, cantidad y calidad que se describen en la propuesta presentada, deberá ser otorgada a favor del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, y se presentará 5 días hábiles posteriores a la firma del contrato, de no presentar dicha garantía se cancelará el contrato y pedido respectivo.

Fecha de Entrega del 08/08/2011 al 30/11/2011

PG	2301	UR	6037	SP	44	UM	50	MP	229	Tipo de Recurso	ESTATAL	Folio de Compromiso	50360
----	------	----	------	----	----	----	----	----	-----	-----------------	---------	---------------------	-------

  
Formuló  
L.C.P. Antonio Javier Hernández Padilla  
DEPARTAMENTO DE  
COMPRAS

Autorizó  
Ing. Felipe Valdez de Anda  
DIRECCIÓN GENERAL  
  
Vo. Bo.  
Luis Felipe Robredo Martínez  
DIRECCIÓN DE RECURSOS  
MATERIALES

  
Autorizó  
L.A.E. José Guillermo Cuenca Zavala  
SUBDIRECCIÓN GENERAL  
ADMINISTRATIVA

Página 7/7 del pedido 110542

GUADALAJARA, JAL. A 30 DE JUNIO DE 2011

ANEXO 6  
PROPUESTA ECONÓMICA  
LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 02/2011  
"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES"

"COMITÉ" DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES DEL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO PRESENTE

PARTIDA	CANTIDAD	ARTICULO	PRECIO UNITARIO	TOTAL
2	484,782	SOYA TEXTURIZADA PAQUETE DE 330 GRAMOS.	\$ 4.82	\$ 2,336,649.24
3	85,683	HARINA DE TRIGO INTEGRAL PARA HOT CAKES BOLSA DE 1 KILO	\$ 14.12	\$ 1,209,843.96
4	1,638,123	PASTA PARA SOPA (SPAGUETTI, FIDEO No. 0, LETRAS, SEMILLA DE MELON, MACARRON) PAQUETE DE 200 GRAMOS.	\$ 3.39	\$ 5,553,236.97
5	648,398	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA BOLSA DE 1 KG	\$ 7.95	\$ 5,154,764.10
6	177,222	ATUN ALETA AMARILLA EN AGUA LATA CONTENIDO NETO 170 GRAMOS.	\$ 7.20	\$ 1,275,998.40
7	396,171	SARDINA EN SALSA DE TOMATE LATA CONTENIDO NETO 425 GRAMOS.	\$ 13.80	\$ 5,467,159.80
8	574,315	AVENA EN HOJUELA PAQUETE DE 500 GRAMOS.	\$ 5.29	\$ 3,038,126.35
9	421,310	LENTEJA CHICA BOLSA DE 500 GRAMOS.	\$ 6.32	\$ 2,662,679.20
10	85,683	ACEITE DE CANOLA BOTELLA DE 500 MILILITROS.	\$ 11.31	\$ 969,074.73
11	2,928	ACEITE DE CANOLA BOTELLA DE 1 LITRO.	\$ 22.16	\$ 64,884.48
12	4,698,360	GALLETA INTEGRAL PAQUETE DE 30 GRAMOS.	\$ 0.75	\$ 3,523,770.00
18	307,560	GALLETA INTEGRAL SABOR NUEZ PAQUETE DE 510 GRAMOS.	\$ 11.65	\$ 3,583,074.00
19	307,560	CEREAL DE TRIGO INFLADO PAQUETE DE 250 GRAMOS.	\$ 5.50	\$ 1,691,580.00

SUBTOTAL: \$ 36,530,841.23  
I.V.A.: \$ 0.00  
GRAN TOTAL: \$ 36,530,841.23

CANTIDAD CON LETRA: (SON TREINTA Y SEIS MILLONES QUINIENTOS TREINTA MIL OCHOCIENTOS CUARENTA Y UN PESOS 23/100 M.N.).

DECLARO BAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD QUE LOS PRECIOS COTIZADOS TIENEN UNA VIGENCIA DE 30 DIAS NATURALES CONTADOS A PARTIR DE LA APERTURA DE LA PROPUESTA ECONOMICA Y QUE SON ESPECIALES A GOBIERNO, POR LO CUAL SON MAS BAJOS DE LOS QUE RIGEN EN EL MERCADO.

MIGUEL ANGEL GIL VALENCIA  
REPRESENTANTE LEGAL

GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.  
Ejido No. 300 La Venta del Astillero  
Zapopan, Jalisco. C.P. 45221  
RFC: GIV 970203-LS1

GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V.  
Calle Ejido No. 300 La Venta del Astillero. Zapopan, Jalisco. México C.P. 45221  
Tel. +52 33 3208 0400  
www.grupovida.com e-mail: oficinas@grupovida.com

Corporate  
 Camino a los Cañadas 900-5 Col. Bosques de San Isidro  
 Zapopan Jalisco. C.P. 45133 Tel. 01 (33) 1404-7200 / 01  
 Fax 01 (33) 3671-5068 / 01 (800) 4000446  
 www.grupoin.mx



Zapopan, Jalisco 29 de Junio de 2011.

**ANEXO 6**  
**Propuesta Económica**  
**LICITACION PÚBLICA LOCAL 02/2011**  
**"ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES"**

"COMITÉ" DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES DEL SISTEMA PARA EL  
 DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO"  
 PRESENTE

Partida	Cantidad	Artículo	Precio Unitario	Total
20	307,560	Bebida de Soya (Paquete 240.g)	\$11.95	\$3,675,342.00

SUBTOTAL \$3,675,342.00  
 I.V.A. \$ 0.00  
 GRAN TOTAL \$3,675,342.00

CANTIDAD CON LETRA: < Tres millones seiscientos setenta y cinco mil trescientos cuarenta y dos pesos 00/100 M.N. >

Financiamiento de pago: 30 días hábiles

Declaro bajo protesta de decir verdad que los precios cotizados tienen una vigencia de 30 días naturales contados a partir de la apertura de la propuesta económica y que son especiales a Gobierno, por lo cual son más bajos de los que rigen en el mercado.

Atentamente,

Judith González Huerta  
 HT FOODS, S.A. de C.V.  
 Representante Legal

**HT FOODS**  
 High Technology Foods  
**HT Foods, S.A. de C.V.**  
 AV. CAMINO A LAS CAÑADAS No. 900-6  
 COL. BOSQUES DE SAN ISIDRO  
 C. P. 45133 ZAPOPAN, JAL.  
 TEL. 1404-7200 FAX. 3671-5069  
 R.F.C. HFO-080804-E11

grupo innovación nutricional

