

CONTRATO DE SUMINISTRO DE ALIMENTOS CON EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN, QUE CELEBRAN, POR UNA PARTE, EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, REPRESENTADO POR SU DIRECTORA GENERAL, LA MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ, EN SU CARÁCTER DE DIRECTORA GENERAL, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ COMO "DIF JALISCO" Y, POR LA OTRA PARTE, LA EMPRESA GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V., REPRESENTADA POR LA LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ, EN SU CARÁCTER DE APODERADA LEGAL, A QUIEN PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE SE LE IDENTIFICARÁ COMO "EL PROVEEDOR"; LOS CUALES ACUERDAN CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

1. Declara "DIF JALISCO", a través de su representante:

- A) Que es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad al Código de Asistencia Social, al tenor del Decreto número 17002 del H. Congreso del Estado, publicado en el Periódico Oficial "El Estado de Jalisco" con fecha 15 de enero de 1998.
- B) Que es una de las principales Instituciones de Asistencia Social en el Estado de Jalisco y que entre sus funciones se encuentran la de promover y prestar servicios de asistencia social, apoyar el desarrollo integral de la persona, de la familia y la comunidad, así como celebrar convenios, contratos y actos jurídicos que sean indispensables para el cumplimiento de sus objetivos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 18 fracciones I y II, y demás relativos y aplicables del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco.
- C) Que la que suscribe, *Mtra. Consuelo del Rosario González Jiménez*, en mi carácter de Directora General acorde al nombramiento otorgado por la Presidenta de la Junta de Gobierno del Organismo, *Mtra. Lorena Jassibe Arriaga Rosa*, previo acuerdo con el C. Gobernador Constitucional del Estado de Jalisco, *Mtro. Jorge Aristóteles Sandoval Díaz*, cuento con facultades suficientes para representar al Organismo Estatal y celebrar convenios, contratos y actos jurídicos, las cuales a la fecha no me han sido modificadas ni restringidas en alguno de sus términos, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 32, fracciones V y VI, y demás relativos y aplicables del ordenamiento legal en cita.
- D) Que para el cumplimiento de sus funciones y con el fin de dar seguimiento a sus programas asistenciales de ayuda alimentaria a la población vulnerable en el Estado, y en virtud de la solicitud de compra presentada por el área de Nutrición Infantil dependiente de la Dirección de Seguridad Alimentaria de este Organismo, se llevó a cabo la Licitación Pública Local número LPL 14/2016 "DESPENSAS DE 1 A 5 AÑOS 11 MESES", en la que participaron diversos proveedores, por lo que una vez analizadas sus propuestas técnicas y económicas, con base al cuadro comparativo de ofertas económicas, la *Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco* determinó adjudicar la presente operación a "EL PROVEEDOR", pues fue quien presentó mejor oferta.
- E) En virtud de lo anterior y de acuerdo a lo estipulado en el pedido CPAOC-2016-08-00004 expedido por el Departamento de Compras, es que "DIF JALISCO" tiene interés en celebrar el presente contrato.

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

- A) Que 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 Registro Federal de Contribuyentes es GIV-970203-LS1.

- B) Que tiene como actividad principal la producción, compra, venta, comisión mercantil, representación, distribución, transportación, almacenamiento, comercialización, maquila, importación y exportación de toda clase de productos alimenticios, semillas y granos; la fabricación de maquinaria y empaque de productos alimenticios, así como su importación y exportación, servicios de mantenimiento y maquila de los mismos.
- C) Que la que suscribe, *LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ*, soy apoderada legal y cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, según consta en la escritura pública número 31,871 treinta y un mil ochocientos setenta y uno, de fecha 11 de noviembre del 2015, pasada ante la fe del Notario Público número 35 de Zapopan, Jalisco, Lic. Pablo González Vázquez. Las facultades otorgadas, a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.
- D) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio la finca ubicada en la calle Ejido número 300, de la colonia La Venta del Astillero, en Zapopan, Jalisco.

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

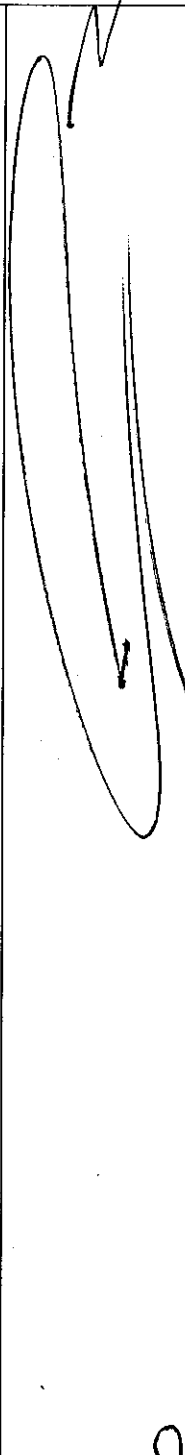
OBJETO

SEGUNDA.- Manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo adquirir las despensas cuyas características y especificaciones se encuentran descritas en el **ANEXO 1**, conteniendo los productos alimentarios ahí señalados, respectivamente, con las características y especificaciones descritas en los **ANEXOS del 1A al 1I**, los cuales se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, y conforme a las Bases de la Licitación Pública Local número LPL 14/2016 "DESPENSAS DE 1 A 5 AÑOS 11 MESES" y en el Acta de Junta Aclaratoria de dicha licitación pública local.

Dichos productos alimentarios se deberán entregar conforme a las cantidades, horarios, lugares y fechas señaladas en el **Calendario de Entregas (ANEXO 9)** vinculados a las Bases de la Licitación Pública Local número LPL 14/2016 "DESPENSAS DE 1 A 5 AÑOS 11 MESES" y en el Acta de Junta Aclaratoria de dicha licitación pública local, que se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, en los términos que se describe a continuación, conforme a la propuesta y cotización realizada por "EL PROVEEDOR":

PEDIDO CPAOC-2016-08-00004				
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	57,750 PAQUETES	DESPENSA 57,750 Despensas ESTRATEGIA DE NUTRICIÓN INFANTIL con 9 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a selección a color con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes: Leche semidescremada fortificada ultrapasteurizada de 250 mL* (60 piezas) ANEXO 1A Frijol 1 Kg (2 Paq.) ANEXO 1B Garbanzo 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1C Arroz blanco 1 Kg (1 Paq.)	\$542.00	\$31'300,500.00



	<p>ANEXO 1DAvena en hojuela 1 Kg (1 Paq.) ANEXO 1EPasta para sopa con fibra 200 g (3 Paq.) ANEXO 1FColado de fruta 65 mL o 68 g* (30 piezas) ANEXO 1GENsalada de verduras 215 g, masa drenada de 110 g (2 piezas) ANEXO 1H</p> <p>Atún en agua, masa drenada 100 g (5 piezas) ANEXO 1I</p> <p>* Leche semidescremada fortificada ultrapasteurizada de 250 mL se deberá de entregar por separado.</p> <p>* El colado de fruta se podrá entregar con fruta de temporada garantizando la variedad entre entregas, sin que sea colado de naranja, fresa, durazno y combinado de ningún tipo de fruta, para dar el total de las 30 piezas.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor por las cantidades, en las fechas y los lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos.</p> <p>Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.</p> <p>Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.</p> <p>Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.</p> <p>Sistema PEPS documentado y aplicado.</p> <p>Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.</p> <p>Registros de Armado diario.</p> <p>Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.</p> <p>Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).</p> <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.</p> <p>Empaques y pesos de los productos.</p> <p>Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Donde la fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de envasado y procesado para ser entregado al municipio.</p> <p>Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demento a la Calidad, el PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:</p> <p>PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>	
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL, RAMO 33 NOTA: COMPRA RELACIONADA CON EL PROYECTO DENOMINADO "Nutrición Infantil." QUE CORRESPONDE A FAM RAMO 33 FONDO V. PROCEDIMIENTO UTILIZADO LICITACION PÚBLICA ESTATAL. Recurso ramo 33, 2016. FFE/00501 PROYECTO 98 Entrega de despensa a niñas y niños de 1 a 4 años 11 meses en condiciones de inseguridad alimentaria de los municipios de Zapopan, Guadalajara, Tlaquepaque, Tonalá y Tlajomulco de</p>		

<p>Zuñiga del Estado de Jalisco. Despensas para el proyecto de nutrición infantil periodo Agosto a Diciembre 2016. Deberán ser entregadas conforme a las cantidades, fecha y lugares señalados en el calendario de entregas. RESOLUCIÓN DE LA LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 14/2016 DESPENSAS DE 1 A 5 AÑOS 11 MESES, DE FECHA 4 DE AGOSTO 2016. DEBERÁN SER ENTREGADAS CONFORME A LAS CANTIDADES, FECHA Y LUGARES SEÑALADOS EN EL CALENDARIO DE ENTREGAS. PROCESO DE LICITACIÓN PÚBLICA.</p>		
	<p>TOTAL</p>	<p>\$31'300,500.00</p>

Se supervisará permanentemente las instalaciones de "EL PROVEEDOR" con el fin de garantizar que en todo el proceso de elaboración de los productos, así como de los servicios de embalaje de los diversos paquetes alimentarios que conformarán las despensas, se cumpla con los códigos de limpieza establecidos, siendo necesario que las plantas cumplan con la siguiente normatividad:

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

La supervisión que se realice será desde que se reciben los productos alimentarios y se empaacan, hasta su respectivo envío a los domicilios ubicados en el **ANEXO 9**. En algunos casos esta supervisión se extenderá a la línea de proceso de los proveedores de "EL PROVEEDOR".

TERCERA.- "DIF JALISCO" indica que es su deseo, así mismo y de forma complementaria, el contratar el servicio de embalaje y distribución de paquetes alimentarios en los términos descritos en la cláusula SEGUNDA del presente contrato, cuyos paquetes alimentarios se compondrán con los productos alimentarios proporcionados por "DIF JALISCO", a través de sus proveedores, en las fechas y cantidades señaladas en el **Calendario de Entregas (ANEXO 9)**, que se adjunta al presente, los cuales se deberán conformar en las instalaciones de "EL PROVEEDOR", junto con los alimentos cuyas características y especificaciones se encuentran descritas en los **ANEXOS del 1A al 1I**, los cuales se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, proporcionados por él mismo, de conformidad a las cantidades y características de empaque y embalaje señaladas en la cláusula SEGUNDA del presente concerniente al **ANEXO 1**, y que contienen los productos alimentarios ahí señalados, los cuales se adjuntan a este contrato formando parte integral del mismo como sí a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, y, posteriormente, deberán ser entregados por "EL PROVEEDOR" de conformidad a las cantidades, lugares y fechas señaladas en el **Calendario de Entregas (ANEXO 9)**, que forma parte integral del mismo.

CUARTA.- "EL PROVEEDOR" manifiesta que sus productos, cuyas características y especificaciones se encuentran descritas, tanto en los **ANEXOS del 1A al 1I**, así como las despensas a embalar y distribuir conforme al **ANEXO 1**, reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en los anexos correspondientes, obligándose a suministrar a "DIF JALISCO" dichos productos, por las cantidades establecidas y a cumplir con las características y especificaciones estipuladas respecto de los mismos.

La responsabilidad de "EL PROVEEDOR" en cuanto a las propiedades, características y especificaciones solicitadas por el "DIF JALISCO" y que deben guardar los productos alimentarios señalados en la cláusula SEGUNDA del presente, subsistirá por un periodo de 30 treinta días naturales posteriores a su entrega, de acuerdo al **Calendario de Entregas (ANEXO 9)** de este contrato. Por lo que en caso de reportarse un incumplimiento a dichas especificaciones, "EL PROVEEDOR" se hará acreedor a las sanciones y penalizaciones señaladas en el presente contrato.

Así mismo, manifiesta que tiene la capacidad de brindar el servicio de entrega de los diversos paquetes alimentarios que conformarán las despensas, acorde con las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en los anexos correspondientes, por lo que se obliga a prestar

[Handwritten signature]



el mismo a "DIF JALISCO", de conformidad a las especificaciones, cantidades, lugares y fechas convenidos, acorde al **Calendario de Entregas (ANEXO 9)**.

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

QUINTA.- "DIF JALISCO" supervisará permanentemente el desarrollo de los procesos de armado de paquetes alimentarios que realice "EL PROVEEDOR", lo que podrá verificarse desde que se reciben los productos alimentarios y se embalan, hasta que se envían a los respectivos lugares de recepción, en apego al **Calendario de Entregas (ANEXO 9)**.

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

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

En caso de que "EL PROVEEDOR" negara el acceso a sus instalaciones, podrá rescindirse el presente contrato.

"EL PROVEEDOR" se obliga a entregar el respectivo calendario con las fechas de recepción de los insumos alimentarios previo al armado de las despensas, entregando un listado con el nombre del producto, lote y fecha de caducidad, además, de un listado de lotes por municipios.

Respecto de las pruebas selectivas acuerdan las partes que el proceso para su ejecución será de la siguiente manera:

1. "DIF JALISCO" le avisará a "EL PROVEEDOR" con una hora de anticipación y por cualquiera de los medios de comunicación al alcance, que llevará a cabo el muestreo en sus instalaciones, por lo que "EL PROVEEDOR" podrá enviar a un representante para que dé fe del proceso respectivo.
2. El laboratorio de ensayo debidamente autorizado y que cuente con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C., será quien tome las muestras que serán analizadas, para que éstas sean trasladadas por el propio laboratorio en las condiciones adecuadas.
3. Adicionalmente, se tomarán dos muestras más que servirán para el caso de que se solicite re-chequeo alguno; una de estas muestras quedará bajo resguardo y responsabilidad de "EL PROVEEDOR", y la otra en poder del "DIF JALISCO", cuyas muestras que deberán contar con sellos de seguridad debidamente firmados por los representantes presentes.

A efecto de lo anterior, "EL PROVEEDOR" deberá adicionar a la entrega mensual de los productos alimentarios a suministrar a "DIF JALISCO", y que conformarán las despensas, objeto de la compraventa, las cantidades adicionales de productos alimentarios para muestreo por lote, en los términos siguientes:

Productos	Cantidad de muestras
Leche semidescremada fortificada ultra pasteurizada de 250 ml	36 piezas
Frijol 1 Kg	6 piezas
Garbanzo 1 Kg	6 piezas

Arroz blanco 1 Kg	6 piezas
Avena en hojuela 1 Kg	6 piezas
Pasta para sopa con fibra 200 g	15 piezas
Colado de fruta 65 ml o 68 g	36 piezas de la respectiva fruta de temporada a suministrar
Ensalada de verduras 215 g, masa drenada de 110 g	20 piezas
Atún en agua, masa drenada 100 g	20 piezas

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

SEXTA.- "DIF JALISCO" podrá llevar a cabo pruebas selectivas de los lotes de los productos alimentarios que llegue a suministrar y que están enunciados en la cláusula SEGUNDA de este instrumento jurídico, así como podrá practicar análisis de laboratorio a los productos entregados por "EL PROVEEDOR", máximo tres veces durante el periodo de sus entregas en tanto se encuentre vigente el presente contrato, a efecto de verificar la calidad, higiene y contenido en su elaboración, y constatar que los productos alimentarios suministrados por "EL PROVEEDOR" y que conformarán las despensas, reúnan las características y especificaciones solicitadas por "DIF JALISCO", aceptando expresamente, "EL PROVEEDOR", el resultado que arrojen dichos análisis, que sean realizados por laboratorios de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C. y que sean asignados por "EL PROVEEDOR", quien aceptará los resultados emitidos; en el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros, son competencia del laboratorio de ensayo. Debiendo sufragar, "EL PROVEEDOR", los costos, así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado que haya elegido.

De igual forma, se definirá en conjunto entre "EL PROVEEDOR" y la Dirección de Seguridad Alimentaria del "DIF JALISCO", los parámetros que se analizarán para cada producto y la frecuencia de estos análisis dependiendo de las características de cada uno.

En caso de existir duda sobre algún parámetro reportado por el laboratorio, "DIF JALISCO", a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras, por una sola ocasión, a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis, cuyo costo será cubierto por "DIF JALISCO" y, de ello, se le notificará a "EL PROVEEDOR". Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y la justifique "EL PROVEEDOR", será éste quien cubra los costos del re-chequeo que se autorice realizar al respecto; debiendo estar presente personal autorizado de la Dirección de Seguridad Alimentaria del Organismo ante el laboratorio que practicará dicho rechequeo, para constatar que se haga la toma de las muestras respectivas y con ello certificar que cuentan con los sellos de seguridad y que están debidamente firmados por los representantes que ahí estuvieron presentes, y con ello validar cualquier informe de laboratorio que se llegue a exhibir como informe de pruebas.

PRECIO

SÉPTIMA.- Manifiesta "EL PROVEEDOR" que el precio unitario, tanto de los alimentos como de los servicios de embalaje y distribución de despensas, es el señalado en la cláusula SEGUNDA de este instrumento jurídico y el costo total de la presente operación contractual, que incluirá cualquier contribución presente y/o futura, es por la cantidad de \$31'300,500.00 (TREINTA Y UN MILLONES TRESCIENTOS MIL QUINIENTOS PESOS 00/100 M.N.).

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

OCTAVA.- "DIF JALISCO" se manifiesta conforme con el precio que "EL PROVEEDOR" ofrece, y ambas partes establecen que las instalaciones en donde recibirá los productos alimentarios y realizará el empaquetado de los mismos será en el siguiente domicilio: en la finca ubicada en la calle Ejido número 300, de la colonia La Venta del Astillero, en el Municipio de Zapopan, Jalisco.

Así mismo, las partes establecen que la entrega de los paquetes alimentarios a los que se hace referencia en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento, deberá de ser conforme a las cantidades, lugares y fechas señaladas en el **Calendario de Entregas (ANEXO 9)** que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo.

Las entregas de los paquetes alimentarios por parte de "EL PROVEEDOR" deberán apegarse a los diseños señalados en el **ANEXO 10** que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo. Autorizándose a que la primera entrega se haga en empaque comercial y corrugado sin impresión.

La impresión de leyendas y logotipos que deberá de llevar el empaque de cada uno de los productos alimentarios, materia de adquisición y debido suministro acorde al presente contrato, serán conforme al **ANEXO 10** antes referido, con el etiquetado frontal de cada insumo alimentario que advierta "Presentación Institucional".

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

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

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

DÉCIMA.- Si en cualquier momento en el curso de la ejecución del contrato, "EL PROVEEDOR" se encontrara en una situación que impidiera la oportuna entrega de los productos o paquetes alimentarios, "EL PROVEEDOR" notificará de inmediato por escrito a "DIF JALISCO" las causas debidamente soportadas y documentadas de la demora y su duración probable solicitando prórroga; cuya notificación se deberá hacer antes de los cinco días hábiles del plazo que tenga para la entrega.

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

FORMA DE PAGO

DÉCIMA PRIMERA.- Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades y en moneda nacional, dentro de los *15 quince días hábiles* después de que "EL PROVEEDOR" haya presentado satisfactoriamente las representaciones impresas de las facturas originales del programa alimentario a la Dirección de Seguridad

Alimentaria de "DIF JALISCO" para su revisión y validación correspondiente, agregando, además, un listado de las remisiones originales que le amparan a cada factura original, debiendo tener cada respectiva remisión, nombre y firma de quien recibe, junto con sello de validación de que se entregó el producto conforme al **ANEXO 9**, así como la hora y fecha de la entrega y una copia de la factura donde el área correspondiente le firmará de acuse de recibido, cuya factura se le regresará validada para que continúe con su trámite correspondiente de pago, debiendo adjuntarse con copia de oficios de cambio si los hubiera y copia de Adendum de compra adicional, en su caso, para presentarlas ante el Departamento de Compras de "DIF JALISCO", los días lunes y martes, de 9:00 a 14:00 horas.

Se entienden por días hábiles los señalados en el calendario laboral de "DIF JALISCO".

VIGENCIA

DÉCIMA SEGUNDA.- De común acuerdo, los contratantes determinan que la vigencia de este contrato será de *doce meses* contados a partir de la firma del presente, y se haya realizado la entrega de los diversos productos alimentarios que conformarán las despensas, en los diversos domicilios señalados en el en el **Calendario de Entregas (ANEXO 9)**, y "EL PROVEEDOR" haya cumplido con todas y cada una de las obligaciones contraídas en este instrumento jurídico, sin perjuicio de lo establecido en las cláusulas, de la DÉCIMA TERCERA a la VIGÉSIMA CUARTA del presente contrato.

GARANTÍA

DÉCIMA TERCERA.- Así mismo, establece "EL PROVEEDOR", que para efecto de garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente contrato, así como que los productos alimentarios objeto de la compra y suministro, 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 de este contrato, valiosa por el 10% diez por ciento del monto total de la presente operación contractual y en los términos establecidos en las Bases de la Licitación Pública Local número LPL 14/2016 "DESPENSAS DE 1 A 5 AÑOS 11 MESES" y en el Acta de Junta Aclaratoria de dicha licitación pública local, de la cual se anexará póliza al presente contrato, en la inteligencia de que al no cumplir con cualquiera de las obligaciones contraídas en este instrumento se hará efectiva.

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

CAUSALES DE RESCISIÓN

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

- A) Que "EL PROVEEDOR" no suministre las despensas contratados a través del presente instrumento jurídico, con las especificaciones y características que se detallan en la cláusula SEGUNDA del presente contrato, ó no realice el servicio de embalaje y distribución de despensas con las características y especificaciones señaladas en la propia cláusula SEGUNDA de este contrato, siendo que el "DIF JALISCO" considerará tales variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para la rescisión de este instrumento jurídico y la aplicación de la garantía de cumplimiento contractual, aun cuando el incumplimiento sea parcial, e independientemente de los procesos legales que se originen al respecto.
- B) Cuando hubiese transcurrido el plazo de prórroga que en su caso se le haya otorgado a "EL PROVEEDOR" para la entrega de los productos y se hubiese agotado la pena convencional máxima.

- C) Que "EL PROVEEDOR" no realice la entrega de los paquetes alimentarios en las cantidades, integración, domicilios y en las fechas señaladas en el **Calendario de Entregas (ANEXO 9)** que forma parte integral del presente contrato.
- D) Que "EL PROVEEDOR" no respete el precio ofertado, tanto para el suministro de alimentos como para brindar los servicios de embalaje y distribución de despensas, indicado en la cláusula SÉPTIMA de este contrato.
- E) Que "EL PROVEEDOR" varíe o modifique, en todo o en parte, las características de los productos y/o servicios ofertados, ya sea en contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de bien ofertado.
- F) Que "EL PROVEEDOR" no entregue la garantía de cumplimiento de contrato en los términos y condiciones estipulados en la cláusula DECIMA TERCERA del presente.
- G) Que "EL PROVEEDOR" se retrase en la entrega de los productos y/o paquete alimentarios por tres días consecutivos, conforme al **Calendario de Entregas** que se adjuntan al presente formando parte integral de este contrato.
- H) Que "EL PROVEEDOR" no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula QUINTA de este contrato.
- I) En caso de que "EL PROVEEDOR" se haya retrasado en la entrega de los productos alimentarios, materia del presente contrato, y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima que al efecto se establece en la cláusula VIGÉSIMA de este instrumento.
- J) Cuando "EL PROVEEDOR" no cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente contrato o en cualquier otro caso previsto por la Ley.

En cualquiera de los casos anteriores, "DIF JALISCO" estará obligado a cubrir a "EL PROVEEDOR" únicamente los productos alimentarios y/o el o los servicios que hayan sido proporcionados con las características y especificaciones requeridas en el presente contrato hasta la fecha de rescisión del mismo, sin perjuicio de las sanciones que resultaren a cargo de "EL PROVEEDOR". Además, "EL PROVEEDOR" deberá reintegrar los anticipos de pagos parciales verificados e intereses correspondientes, conforme a una tasa igual a la aplicada para prórroga en el pago de créditos fiscales, según lo establecido en la Ley de Ingresos del Estado de Jalisco, así como en el Código Fiscal del Estado de Jalisco.

"DIF JALISCO" podrá rescindir el contrato en forma total o parcial, siendo que, además, podrá cancelar el total del pedido que se encuentre pendiente de ser entregado por "EL PROVEEDOR", aun cuando el incumplimiento sea de una parte de alguna partida. En caso de rescisión, la sanción que deberá cubrir "EL PROVEEDOR" será por una cantidad equivalente al 10% del precio de los productos alimentarios no entregados finalmente en virtud de la rescisión.

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

- A) Se iniciará a partir de que a "EL PROVEEDOR" le sea comunicado, por escrito, el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.
- B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, el "DIF JALISCO" contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer "EL PROVEEDOR"; la determinación de dar ó no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada a "EL PROVEEDOR" dentro de dicho plazo.

- C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificada a "EL PROVEEDOR", el "DIF JALISCO" procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará a "EL PROVEEDOR", para que dentro de un término de cinco días contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación, manifieste lo que a sus intereses conviniera y aporte las pruebas que estimare convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, "DIF JALISCO" procederá a notificar a "EL PROVEEDOR" el importe de la sanción que deberá cubrir a "DIF JALISCO", dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación y en caso de que transcurra el plazo de cinco días hábiles de referencia, sin que "EL PROVEEDOR" haya realizado el pago, se considerará a "EL PROVEEDOR" en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

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

Se entenderán como no suministradas las despensas contratados a través del presente instrumento jurídico, 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 las despensas o de los productos alimentarios que las integran, cuando no se ajusten a lo estipulado en el presente contrato y "EL PROVEEDOR" se obliga a aceptarlos para cambiarlos por aquéllos que aguarden calidad alimentaria, así como en el supuesto que se detecten diversos vicios ocultos o defectos de calidad durante la vigencia del contrato.

DÉCIMA SÉPTIMA.- "EL PROVEEDOR" queda obligado ante "DIF JALISCO" a responder por los defectos de calidad y vicios ocultos que presenten los productos alimentarios 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.

PENAS CONVENCIONALES

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

- A) En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula DÉCIMA del presente contrato, o aun cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de "EL PROVEEDOR" en el suministro, tanto de cualquiera de sus productos alimentarios que conformarán las despensas como al momento de distribuir tales paquetes alimentarios en los diversos domicilios señalados en el en el **Calendario de Entregas (ANEXO 9)**, 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 hábil de retraso respecto del importe total del producto y/o paquete alimentario entregado extemporáneamente durante el mes, tomando como fecha de entrega de los mismos, el día en que se reciban en el lugar convenido en el presente contrato.
- B) En caso de que "EL PROVEEDOR" entregue su producto alimentario con especificaciones o características distintas a las convenidas en el presente contrato, se aplicarán las siguientes penas convencionales:
- 1.- El 2% del costo unitario de cada alimento que haya incumplido y que forme parte de determinada despensa en atención al **ANEXO 7** que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo, que haya sido 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 unitario de cada alimento que haya incumplido y que forme parte de determinada despensa en atención al **ANEXO 7** que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo, que haya sido 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 unitario de cada alimento que haya incumplido y que forme parte de determinada despensa en atención al **ANEXO 7** que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo, que haya sido entregado durante el periodo correspondiente conforme al **Calendario de Entregas (ANEXO 9)**, cuando entregue tal producto en empaques o diseños no autorizados por "DIF JALISCO".

La sanción máxima, tanto por retrasos en el suministro y distribución de las despensas a los diversos domicilios señalados en el en el **Calendario de Entregas (ANEXO 9)**, o bien si presenta diseños o empaques no autorizados, así como por incumplimientos de calidad, será del 10% del monto total del presente contrato, pudiéndose rescindir el mismo, una vez que se haya llegado a la sanción máxima.

La Secretaría de Planeación, Administración y Finanzas del Estado de Jalisco y/o el "DIF JALISCO" podrán retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que se deban cubrir a "EL PROVEEDOR" por concepto de pago de facturas. Lo anterior, sin perjuicio de la garantía que "EL PROVEEDOR" deba otorgar, en los términos así acordados en la cláusula DÉCIMA TERCERA del presente contrato.

DÉCIMA NOVENA.- Para la determinación de las penas convencionales, en caso de presentarse incumplimiento por parte de "EL PROVEEDOR", en la calidad de los productos alimentarios y/o servicios a suministrar, ya sea en las especificaciones o características de los mismos, o bien por retraso en la entrega de los productos alimentarios en los términos así acordados, se deberá atender a los siguientes puntos:

- A) Se iniciará a partir de que a "EL PROVEEDOR" le sea comunicado, por escrito, por "DIF JALISCO" el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.
- B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, "DIF JALISCO" contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer "EL PROVEEDOR", y cuya determinación deberá ser comunicada a "EL PROVEEDOR" dentro de dicho plazo.
- C) Cuando se determine por el "DIF JALISCO", la procedencia de la pena convencional, se otorgará a "EL PROVEEDOR" un plazo de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, para que realice el pago del importe de la o las penas convencionales. Transcurrido dicho plazo, sin que se haya realizado el pago, se considerará a "EL PROVEEDOR" en mora para todos los efectos legales correspondientes.

VIGÉSIMA.- "EL PROVEEDOR" reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18, fracciones I, II, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII, del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 1, 8, 25 y 26 de la nueva Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Estado de Jalisco, en vinculación con lo regulado por los ordinales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 17, 19, 33, 35, 43, 49 parte in fine y 50, de las Políticas, Bases y Lineamientos para la Adquisición, Enajenación o Arrendamiento de Bienes o la Contratación de Servicios y Manejo de Almacenes del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en el artículo 61,

fracciones I y II, incisos a) y b), de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, representado por su Director General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos señalados en las cláusulas DÉCIMA QUINTA y DÉCIMA NOVENA del presente contrato, así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir "EL PROVEEDOR", así como para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.

CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES

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

PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR

VIGÉSIMA SEGUNDA.- "EL PROVEEDOR" asumirá la responsabilidad total en el caso de que al suministrar los productos alimentarios señalados en la cláusula SEGUNDA del presente contrato, infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

RELACIONES LABORALES

VIGÉSIMA TERCERA.- "EL PROVEEDOR" en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar los bienes y 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 CUARTA.- "DIF JALISCO" podrá dar por terminado anticipadamente el presente instrumento jurídico cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los productos alimentarios, materia del presente contrato, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado, o se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad.

NOTIFICACIONES

VIGÉSIMA QUINTA.- 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.

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

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

"EL PROVEEDOR" en la finca ubicada en la calle Ejido número 300, de la colonia La Venta del Astillero, en Zapopan, Jalisco; C.P. 45221.

JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA

VIGÉSIMA SEXTA.- Las partes acuerdan que en caso de conflicto o controversia, respecto de la interpretación o cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente instrumento, agotarán, en primer término, los métodos alternativos de solución de conflictos, y, si no se llega a acuerdo alguno, se someterán a los tribunales competentes y a la legislación aplicable en la Zona Metropolitana de Guadalajara, 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.

Leído que fue el presente contrato por las partes y enterados de su contenido y alcance lo firman de conformidad, en unión de los testigos que comparecen y dan fe en esta ciudad de Guadalajara, Jalisco, al día 26 veintiséis de agosto de 2016 dos mil dieciséis.

POR "DIF JALISCO"

POR "EL PROVEEDOR"

MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ
DIRECTORA GENERAL

LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ
APODERADA GENERAL

TESTIGOS

Melanea Orozco
LIC. MELANEA LEONOR OROZCO LLAMAS
SUBDIRECCIÓN GENERAL DE PLANEACIÓN
Y FORTALECIMIENTO MUNICIPAL
"DIF JALISCO"

Karla Dueñas
L.N. KARLA GABRIELA DUEÑAS DE LA ROSA
DIRECTORA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
"DIF JALISCO"

LICITACION PÚBLICA LOCAL 14/2016
"DESPENSAS PARA NIÑOS DE 1 A 5 AÑOS 11 MESES"

57,750 Despensas ESTRATEGIA DE NUTRICIÓN INFANTIL con 9 productos, armadas en cajas con las siguientes medidas: 37.5 cm de largo x 20.5 cm de ancho y 22.0 cm de alto, con resistencia de 29 ECT, tipo de corrugado "C" LB (Lanier blanco), con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. El diseño será impreso a selección a color con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

Leche semidescremada fortificada ultrapasteurizada de 250 mL* (60 piezas)	ANEXO 1A
Frijol 1 Kg (2 Paq.)	ANEXO 1B
Garbanzo 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1C
Arroz blanco 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1D
Avena en hojuela 1 Kg (1 Paq.)	ANEXO 1E
Pasta para sopa con fibra 200 g (3 Paq.)	ANEXO 1F
Colado de fruta 65 mL o 68 g* (30 Piezas)	ANEXO 1G
Ensalada de verduras 215 g, masa drenada de 110 g (2 piezas)	ANEXO 1H
Atún en agua, masa drenada 100 g (5 piezas)	ANEXO 1I

- * Leche semidescremada fortificada ultrapasteurizada de 250 mL se deberá de entregar por separado.
- * El colado de fruta se podrá entregar con fruta de temporada garantizando la variedad entre entregas.

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimentos a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Donde la fecha de caducidad de cada producto deberá de contar como mínimo con 6 meses de vida de anaquel a partir de la fecha de envasado y procesado para ser entregado al municipio.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

ANEXO 1A

LECHE SEMIDESCREMADA FORTIFICADA ULTRAPASTEURIZADA DE 250 mL

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, debe ser leche fluida no reconstruida, sin calostro, el cual debe ser sometido a se debe someter a un proceso de limpieza (filtración o centrifugación) antes de la pasteurización para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones. Fortificado con Hierro, Zinc, Ácido Fólico, Vitamina A, Vitamina C, Vitamina D, Vitamina B2 y B12.

El empaque en **TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, cavidad para pajita de 250 mL** con vida de anaquel mínima de 6 meses.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico, blanco cremoso.
Olor	Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños.
Sabor	Agradable y característico de la leche de vaca.
Aspecto, consistencia y textura	Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos aerobios	Negativo
Mesofílicos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Densidad (15°C)	1.029 g/mL Mínimo
Grasa Butírica	16 - 18 g/L
Acidez (ácido Láctico)	1.3 - 1.7 g/L.

Sólidos no grasos	83 g/L Mínimo
Punto crioscópico	- 0.499 °C a - 0.529 °C (- 0.520 °H a - 0.550 °H)
Lactosa	43 - 52 g/L
Proteína	30 g/L Mínimo
Caseína	24 g/L Mínimo
Hierro	3 - 5 mg/250 mL
Zinc	3 - 4 mg/250 mL
Ácido Fólico	42 - 105 mcg/250 mL
Vitamina A	80 - 100 mcg/250 mL
Vitamina C	3.8 - 9.0 mg/250 mL
Vitamina D	1.25 - 2.0 mcg/250 mL
Vitamina B2	0.28 - 0.4 mg/250 mL
Vitamina B12	0.25 - 0.5 mcg/250 mL
Materia extraña	Ausencia
Prueba de autenticidad	Características propias de la leche de vaca. Perfil de proteínas y Perfil de ácidos grasos.

Nota: La relación caseína proteína debe ser al menos de 80% (m/m).

Impurezas y materia extraña: El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto. Ver punto 2.3. Características fisicoquímicas.

Determinación de autenticidad:

- 1) Proteínas propias de la leche: Para el caso de la leche ultrapasteurizada la proteína caseica deberá ser al menos de 80 % (m/m). Si el valor es diferente deberá notificarse como atípico de proteínas de la leche.
- 2) Caracterización del perfil de ácidos grasos C-4 a C-22 aplicando el método de prueba descrito en la Norma Mexicana NMX-F-490-NORMEX-1999.
- 3) Determinación, identificación y cuantificación de esteroides en grasa anhidra extraída de leche y productos lácteos por cromatografía de gas-líquido. NMX-F-707- COFOCALEC-2011.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Arsénico	0.2 mg/Kg Máximo
Mercurio	0.05 mg/Kg Máximo
Plomo	0.1 mg/Kg Máximo
Aflatoxinas M1	0.5 microgramos/L Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

El empaque en **TETRA PAK, Tetra Brick Aseptic, modelo Base, cavidad para pajita de 250 mL** con vida de anaquel mínima de 6 meses.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 20 piezas con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 8 camas de leche por tarima, según recomendaciones de TETRA PACK para su mejor manejo y almacenamiento.

6. Etiquetado:

• Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria y con la NOM-155-SCFI-2012 Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba, que son de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes debe de cumplir con los requisitos generales de etiquetado de la Norma Oficial Mexicana NOM-155-SCFI-2012).
3. Contenido neto, masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
 - a. Contenido energético (Kcal)/g.
 - b. Proteínas.
 - c. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - d. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - e. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).

23

[Handwritten signature]

- f. Fibra dietética.
 - g. Sodio.
 - h. Porciones por presentación.
 - 9. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 - 10. Información en español.
 - 11. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 - 12. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- 7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- 8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.
- 9. Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de recepción.	Vencida

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-155-SCFI-2012	Leche-Denominaciones, Especificaciones Físicoquímicas, Información Comercial y Métodos de Prueba.
NOM-243-SSA1-2010	Productos y Servicios. Leche, Formula Láctea, Producto Lácteo Combinado y Derivados Lácteos. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias. Métodos de Prueba.

NOM-086-SSA1-1994	Bienes y Servicios. Alimentos y Bebidas No Alcohólicas con Modificaciones en su Composición. Especificaciones Nutrimientales.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

ANEXO 1B

FRIJOL 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Frijoles variedades claros, según la NMX-FF-038-SCFI-2013. Grano perteneciente a la familia *Fabaceae* de la subfamilia *Papilionoidea*, género *Phaseolus* y especie vulgaris Linneo, preenvasado, destinado para consumo directo, que se produce o comercializa en el territorio nacional.

Deberá ser de cosecha reciente, nacional, categoría Primera, envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico de la variedad del grano.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores extraños.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Tamaño y apariencia uniforme propios del producto.

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	9% Mínimo - 13% Máximo
Total de impurezas y materia extraña	1.3 % Máximo
Total de semilla dañada	4% Máximo
Contrastantes	2% Máximo
Afines	4% Máximo
Total de semilla defectuosa	8% Máximo
Tiempo de cocción	55 a 70 minutos máximo en olla de presión casera



Impurezas y materia extraña: El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.5 mm de diámetro.

En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Contaminantes químicos y residuos

Debe estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Deben ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 1 Kg.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:
 1. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - i. Contenido energético (Kcal)/g.
 - j. Proteínas.
 - k. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - l. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - m. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - n. Fibra dietética.
 - o. Sodio.
 - p. Porciones por presentación.
 9. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 10. Información en español.
 11. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 12. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de recepción.	Vencida

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2013	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Manual de Etiquetado Frontal Nutricional.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



ANEXO 1C

GARBANZO 1kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Grano seco entero perteneciente a las leguminosas de la especie *L. Cicer arietinum*, de forma redondeada, dos cotiledones de color amarillo ligeramente crema o beige uniforme, su superficie es rugosa, poco brillante, con una punta saliente en forma de gancho.

El Garbanzo deberá ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Blanco a ligeramente crema o beige uniforme.
Olor	Característico del producto, libre de humedad, no presentando olor añejo, ácido o rancio fermentado, enmohecido ó putrefacción, sin presencia de sabores extraños.
Sabor	Característico del producto, libre de sabores amargos o extraños.
Aspecto, consistencia y textura	Granular, seca, lisa, firme y poco brillante.

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	14 % Máximo
Mal desarrollados	2.0 % Máximo
Afines	4.0 % Máximo
Granos dañados	2.0 % Máximo
Variedades contrastantes	2.0 % Máximo
Granos con defecto	4.0 % Máximo
Impurezas y materia extraña	1.4 % Máximo

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]



Impurezas y materia extraña: El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características fisicoquímicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al del garbanzo, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios/circulares de malla No. 4.5 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

Contaminantes químicos y residuos

El garbanzo debe estar exento de metales pesados en cantidades que puedan representar un peligro para la salud humana. Deben ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la COFEPRIS.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Invasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 1 kg.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo en costales de rafia de 25 Kg y/o 50 Kg.

23



24



6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:
 1. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - q. Contenido energético (Kcal)/g.
 - r. Proteínas.
 - s. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - t. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - u. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - v. Fibra dietética.
 - w. Sodio.
 - x. Porciones por presentación.
 9. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 10. Información en español.
 11. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 12. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.
- **7. Transporte:** Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.
- **8. Procesos:** Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de recepción.	Vencida

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
Codex Stan 171-1989	Norma del Codex para determinadas legumbres
NMX-FF-038-SCFI-2013	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano-Fabaceas - Frijol (<i>Phaseolus Vulgaris</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 1D

ARROZ BLANCO MEXICANO 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Granos pertenecientes a la familia de las gramíneas, género *Oryza*, especie sativa, a los cuales se les ha quitado las cáscaras, todos los gérmenes y las cutículas que constituyen el salvado, el arroz así obtenido es de color blanco.

El Arroz Blanco Mexicano, deberá ser Nacional, de cosecha reciente, envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg. El empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 25 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico del producto.
Olor	Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño.
Sabor	Característico del producto, sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto, consistencia y textura	Grano entero, uniforme, propio del producto.

2.2. Características Microbiológicas

No aplica para dicho producto

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	15 % Máximo
Análisis selectivo del grano	
Grano entero	92 % Mínimo
Grano quebrado	8 % Máximo
Total de granos de arroz pulido	100 %
Granos dañados por:	
Microorganismos, manchados e insectos	2 % Máximo
Granos defectuosos por:	12.1 % Máximo

[Handwritten signatures and initials]

Palay, Mal pulidos, Estrellados, Cutícula roja, Yesosos	
Longitud del grano entero	5.4 mm Mínimo
Aflatoxinas	20 microgramos /Kg Máximo
Impurezas (semilla de trompillo y/o sesbania)	0.3 % Máximo
Materia Extraña	Exento

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. Además, debe estar libre de cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de arroz incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de 0.99 mm de diámetro. En el concepto de impurezas se incluyen los granos de otras especies, tales como maíz, trigo, sorgo, semilla de trompillo y/o sesbania. (NMX-FF-035-SCFI-2005).

Plaga: deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.2 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Envasado en bolsa de polietileno de 1 Kg.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad, especificados en el mismo (NMX-FF-035-SCFI-2005).

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno o costal con 25 piezas.

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:
 1. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - y. Contenido energético (Kcal)/g.
 - z. Proteínas.
 - aa. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - bb. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - cc. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - dd. Fibra dietética.
 - ee. Sodio.
 - ff. Porciones por presentación.
 9. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 13. Información en español.
 14. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 15. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de recepción.	Vencida

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NMX-FF-035-SCFI-2005	Productos alimenticios no industrializados para uso humano cereales- arroz pulido - (<i>Oryza sativa</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-FF-059-SCFI-2000	Productos alimenticios no industrializados para consumo humano - Cereales - arroz palay (<i>Oryza Sativa</i> L.) - Especificaciones y métodos de prueba
NMX-F-120-1996	Arroz Pulido. POLISHED RICE.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Manual de Etiquetado Frontal Nutrimental.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
CODEX STAN 198-1995, Norma del Codex para el Arroz.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

27



Mo
[Handwritten signature]

ANEXO 1E

AVENA EN HOJUELAS 1 Kg

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Es el producto obtenido de los granos enteros y/o cortados de avena pelada para consumo humano, de las especies Avena sativa y Avena bizantina, que han sido privados de sus tegumentos y sometidos a procesos de limpieza, precocción y laminado, adicionados o no de aditivos.

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

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias, los enlistados en la NMX-F-289-NORMEX-2008.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Varía de crema a crema grisácea.
Olor	Característico del producto y no presentar signos de rancidez u otro olor extraño.
Sabor	Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño o presentar signos de rancidez.
Aspecto, consistencia y textura	Laminas, hojuelas pequeñas y blandas; limpias y secas al tacto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesofílicos aerobios	10, 000 UFC / g Máximo
Mohos y Levaduras	100 UFC / g Máximo
Coliformes totales	< 10 UFC / g Máximo
Coliformes fecales	Negativo
Salmonella en 25 g	Negativo

2.3. Características Físicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	12 % Máximo

[Handwritten signature]

Proteína	11.6 % Mínimo
Cenizas	2.0 % Máximo
Extracto etéreo (Grasa)	5.0 % Mínimo
Fibra cruda	2.5 % Máximo
Presencia de cascarilla	4 piezas en 50 g Máximo
Actividad enzimática	Negativa
Porcentaje de ácidos grasos libres	10 % Máximo
Aflatoxinas	20 microgramos/Kg Máximo
Materia extraña	Exento

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3 Características Físicoquímicas. (NMX-F-289-NORMEX-2008).

Plaga: Deberá estar libre de plaga viva en la totalidad del envase y del producto.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg / kg Máximo
Cadmio	0.1 mg / kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Presentación de 1 Kg envasada en bolsa 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.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 40 paquetes.

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]



6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:
 1. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - gg. Contenido energético (Kcal)/g.
 - hh. Proteínas.
 - ii. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - jj. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - kk. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - ll. Fibra dietética.
 - mm. Sodio.
 - nn. Porciones por presentación.
 9. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 16. Información en español.
 17. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 18. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de recepción.	Vencida

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-289-NORMEX-2008	Alimentos - Hojuela de avena - Especificaciones y métodos de prueba.
NMX-F-613-NORMEX-2003	Alimentos - Determinación de Fibra Cruda en Alimentos - Método de Prueba.
NOM-092-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de bacterias aerobias en placa.
NOM-113-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de microorganismos coliformes totales en placa.
NOM-111-SSA1-1994	Bienes y servicios. Método para la cuenta de mohos y levaduras en alimentos.
NOM-116-SSA1-1994	Bienes y servicios. Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico.
NMX-F-615-NORMEX-2004	Alimentos- Determinación de extracto etéreo (Método Soxhlet) en alimentos. Método de prueba.
NMX-F-608-NORMEX-2011	Alimentos- Determinación de proteínas en alimentos. Método de ensayo (prueba).
CODEX STAN 201-1995	Norma del Codex para la avena
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010.	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011.	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.

24

Handwritten signature and initials.



NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas ó Suplementos Alimenticios.
Manual de Etiquetado Frontal Nutrimental.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

[Handwritten mark]



ANEXO 1F

PASTA PARA SOPA CON FIBRA 200 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

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

Se deberá entregar cualquiera de la variedad requerida para preparar sopa aguada.

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g, empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 20 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico del producto, amarillo.
Olor	Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.
Aspecto, consistencia y textura	No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Hongos o Mohos	200 UFC/g Máximo
Levaduras	150 UFC/g Máximo
Mesófilicos aerobios	50,000 UFC/g Máximo
Coliformes totales	< 10 UFC/g
E. Coli	Ausente

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Humedad	15 % Máximo
Proteína	13 % Mínimo

27

No



Cenizas	1.25 % Máximo
Fibra dietética	4 % Mínimo
Aflatoxinas	20 microgramos/kg
Ácido fólico	2 mg/kg Mínimo
Hierro (como ión ferroso)	40 mg/kg Mínimo
Materia extraña	Exento

Impurezas y materia extraña: Ver punto 2.3. Características fisicoquímicas.

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales.

Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

El contenido de cada envase debe estar compuesto por granos del mismo origen y clasificación de calidad.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 20 piezas.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

[Handwritten signatures and initials]

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto, masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
 - oo. Contenido energético (Kcal)/g.
 - pp. Proteínas.
 - qq. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - rr. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - ss. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - tt. Fibra dietética.
 - uu. Sodio.
 - vv. Porciones por presentación.
9. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
19. Información en español.
20. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
21. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad)
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de recepción.	Vencida

10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NOM-247-SSA1-2008	Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutrimentales. Métodos de prueba.
NMX-F-023-NORMEX-2002	Alimentos - Pasta - Características, denominación, clasificación comercial y métodos de prueba.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	

Handwritten mark

Handwritten mark



ANEXO 1G

COLADO DE FRUTA 65 mL o 68 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Pulpa de fruta (99.7%), Pectina de fruta (0.3%), Ácido Ascórbico (fortificación 25% IDR). Sin azúcares añadidos/adicionados. Sin conservadores, ni espesantes, ni colorantes, ni saborizantes.

El empaque en **TETRA PAK, Tetra Classic Aseptic TCA 65 SLIM, modelo Base, cavidad para pajita de 65 mL o 68 g**, con vida de anaquel mínima de 6 meses.

Los sabores a entregar serán manzana, pera y mango, 10 piezas de cada sabor para completar la cantidad de 30 piezas.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaria de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico a la fruta contenida, ligeramente brillante
Olor	Frutal, agradable, exento de olores extraños o desagradables.
Sabor	Característico a la fruta contenida, exento de sabores extraños o desagradables
Aspecto, consistencia y textura	Agradable, terso, líquido denso, homogéneo en color y consistencia, no deberá presentar aglomeraciones y no mostrará precipitaciones.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilos aerobios	Negativo
Mesófilos anaerobios	Negativo
Termofílicos aerobios	Negativo
Termofílicos anaerobios	Negativo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Sólidos Solubles (°Bx)	10.0 % - 13.0%
Acidez (%Ac. Cítrico)	0.25 % - 0.60 %

Densidad	1.0400 g/mL – 1.0650 g/mL
pH	3.0 – 4.50
Materia extraña	Exento
Vitamina C	16.8 mg/porción Mínimo

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

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Arsénico	0.5 mg/kg Máximo

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para garantizar la vida útil del producto.

El empaque en **TETRA PAK, Tetra Classic Aseptic TCA 65 SLIM, modelo Base, cavidad para pajita de 65 mL o 68 g**, con vida de anaquel mínima de 6 meses.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 72 piezas con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]



1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto, masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.
7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
 - ww. Contenido energético (Kcal)/g.
 - xx. Proteínas.
 - yy. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - zz. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - aaa. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monounsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - bbb. Fibra dietética.
 - ccc. Sodio.
 - ddd. Porciones por presentación.
9. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
10. Información en español.
11. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
12. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de recepción.	Vencida

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
NOM-173-SCFI-2009	Jugos de frutas pre envasados - Denominaciones, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
NMX-F-618-NORMEX-2006	Alimentos- Manejo Higiénico de Alimentos Preparados en Establecimientos Fijos. Guía de Análisis de Riesgos, Identificación y Control de Puntos Críticos. (2000). Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario, Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios. Secretaría de Salud.
Manual de Etiquetado Frontal Nutricional.	
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.	



ANEXO 1H

ENSALADA DE VERDURAS 215 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Se entiende por ensalada de verduras al producto obtenido a partir de vegetales sanos, frescos, limpios, y enteros, las cuales se lavan, pelan y cortan, después se someten a un tratamiento térmico suave con agua caliente o vapor, se le adiciona un líquido de cobertura (salmuera), para finalmente envasarse herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación, lo que permite eliminar la mayoría de los microorganismos. Pudiendo adicionarse de sal yodada (cloruro de sodio) y azúcar.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos permitidos por la Secretaría de Salud y que están listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Característico de cada vegetal y con suficiente intensidad.
Olor	Característico de las verduras, exento de olores extraños.
Sabor	Debe ser agradable, a verdura fresca y cocida, no tendrá ningún sabor extraño.
Aspecto, consistencia y textura	Producto tierno y firme (ni demasiado duro, ni demasiado blando), característico del producto.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilicos anaerobios	Negativo
Mesófilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Masa drenada	60 % Mínimo
Cloruro de sodio	2.0 % Máximo
pH	5.5 - 6.5
Sólidos solubles	12.0 % Máximo
Materia extraña	Exento

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

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Plomo	0.5 mg/kg Máximo
Cadmio	0.1 mg/kg Máximo
Arsénico	0.5 mg/kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo

*Solo para enlatados

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para garantizar la vida útil del producto.

La presentación en empaque lata de 215 g con una masa drenada de 110 g.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.

6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:

1. Nombre o denominación del alimento.
2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
3. Contenido neto, masa drenada.
4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
5. País de origen.
6. Identificación del lote.

7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
8. Información nutrimental.
 - eee. Contenido energético (Kcal)/g.
 - fff. Proteínas.
 - ggg. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - hhh. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - iii. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - jjj. Fibra dietética.
 - kkk. Sodio.
 - lll. Porciones por presentación.
 - mmm. Información en español.
9. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional" debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
10. Información en español.
11. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
12. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. Criterios de aceptación: En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de recepción.	Vencida

10. Normatividad Aplicable:

Clave	Normas de referencia
Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50	"Verduras enlatadas, envasadas y congeladas" Profeco. Revista del consumidor Estudios de Calidad octubre 2012. Páginas: 42-50. w.w.w.revistadelconsumidor.gob.mx
NMX-F-033-1982	Alimentos para humanos- Puré de tomate envasado.
NMX-F-414-1982	Alimentos para humanos-Champiñones envasados
NMX-F-417-1982	Productos alimenticios para uso humano-Granos enteros de elote envasados
NMX-F-423-1982	Productos alimenticios para uso humano-Espárragos envasados
NMX-F-028-1981	Alimentos para humanos-Chícharos envasados.
NMX-F-419-1982	Productos alimenticios para uso humano-Ejotes envasados
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos Envasados en Recipientes de Cierre Hermético y Sometidos a Tratamiento Térmico. Disposiciones y Especificaciones Sanitarias.
NOM-030-SCFI-2006	Información Comercial. Declaración de Cantidad en la Etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados - Información comercial y sanitaria.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados - contenido Neto-Tolerancias y Métodos de Verificación.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos Alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos	
Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaria de Salud.	

ANEXO 11

ATÚN ALETA AMARILLA EN TROZOS, EN AGUA CON MASA DRENADA 100 g

1. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Producto elaborado a partir de la carne del pescado, procedente de la especie *Thunnus albacares* (aleta amarilla) entre otros, pudiendo ser en trozos y/o hojuelas inmerso en un caldo llamado medio de cobertura con extracto o caldo vegetal, agua y sal yodatada. Envasado en recipientes cerrados herméticamente y esterilizados térmicamente para asegurar su conservación.

Este producto podrá ser nacional y el empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 48 piezas, en presentación de 100 g masa drenada.

Aditivos. Sólo se podrán utilizar los aditivos señalados en la NOM-242-SSA1-2009 y los permitidos por la Secretaría de Salud listados en el Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.

2. COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO:

2.1. Características Sensoriales

Parámetro	Límite
Color	Claro y homogéneo.
Olor	Característico del producto.
Sabor	Característico del producto.
Aspecto, consistencia y textura	Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del musculo. La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasara del 30% de la masa drenada.

2.2. Características Microbiológicas

Parámetro	Límite
Mesófilicos anaerobios	Negativo
Mesófilicos aerobios	Negativo
Termofilicos anaerobios	Negativo
Termofilicos aerobios	Negativo

2.3. Características Fisicoquímicas

Parámetro	Límite
Contenido neto	De acuerdo a lo declarado en la etiqueta +/- 5 %
Masa drenada con malla 30	80 g Mínimo
Proteína	18 % Mínimo
Carbohidratos	3 % Máximo
Grasas	1 % Máximo

Sodio	180 mg por porción de 30 g Máximo
Autenticidad de Atún	Características propias del atún
Materia extraña	Exento

Impurezas y materia extraña: El producto no deberá contener fragmentos de insecto, pelos o excretas de roedor, así como cualquier materia extraña ajena al producto que ponga en evidencia la falta de higiene en su preparación. (NMX-F-220-SCFI-2011).

2.4. Características Toxicológicas

Parámetro	Límite
Cadmio	0.5 mg/Kg Máximo
Mercurio	1.0 mg/Kg Máximo
Mercurio como metil mercurio (Solo si incumple en el parámetro del mercurio)*	0.5 mg/Kg Máximo
Plomo	1.0 mg/Kg Máximo
Estaño*	100 mg/Kg Máximo
Histamina	100 mg/Kg Máximo
Toxina botulínica**	Ausente en la totalidad del envase

*Solo para enlatados

**Realizarse en caso de encontrar desviaciones en las características microbiológicas.

3. Vida de anaquel y Condiciones de Almacenamiento: El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales como mínimo, seis meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.

El producto terminado debe conservarse en lugares que reúnan los requisitos sanitarios que establece el Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios, lo especificado en el punto 5.4 Almacenamiento de la NOM-251-SSA1-2009. Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.

4. Envase: Deberá ser un recipiente de material resistente e inocuo y que garantice la estabilidad del producto, de tal manera que no altere sus cualidades higiénicas, nutricionales, tecnológicas y sensoriales. Presentación de 100 g de masa drenada.

El envase debe quedar herméticamente sellado y someterlo a un proceso de esterilización para garantizar la vida útil del producto.

5. Embalaje: Se debe usar material resistente que ofrezca la protección adecuada a los envases para impedir su deterioro exterior, a la vez que faciliten su manipulación, almacenamiento y distribución. El recipiente tendrá capacidad para resguardar la totalidad de las piezas sin dejar espacios vacíos, cuyo movimiento provoque la ruptura o deterioro del alimento.

Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 48 piezas.



6. Etiquetado:

- Debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010 Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados- Información comercial y sanitaria de carácter obligatorio:
 1. Nombre o denominación del alimento.
 2. Lista de ingredientes (quedan exentos de declaración de ingredientes, aquellos productos que incluyan un solo ingrediente, por ejemplo las semillas).
 3. Contenido neto, masa drenada.
 4. Nombre, denominación o razón social, domicilio fiscal de la empresa que elabora el producto (calle, número, código postal, entidad federativa).
 5. País de origen.
 6. Identificación del lote.
 7. Fecha de Caducidad o consumo preferente (indicado condiciones de conservación, si de ello depende la vigencia de la fecha de caducidad o consumo preferente).
 8. Información nutrimental.
 - nnn. Contenido energético (Kcal)/g.
 - ooo. Proteínas.
 - ppp. Hidratos de carbono (Carbohidratos), indicando la cantidad de azúcares.
 - qqq. Grasas o lípidos (especificando grasa saturada).
 - rrr. Todas o ninguna de las siguientes: Grasa poliinsaturada (g), Grasa monoinsaturada (g), Ácidos grasos trans (g), Colesterol (mg).
 - sss. Fibra dietética.
 - ttt. Sodio.
 - uuu. Porciones por presentación.
 - vvv. Información en español.
 9. Colocar en el área frontal del envase la siguiente leyenda "Presentación Institucional", debido a la entrada en vigor del etiquetado frontal nutrimental.
 10. Información en español.
 11. Leyenda del Presupuesto de Egresos de la Federación vigente y el logotipo del Sistema Estatal DIF. Siendo la siguiente: "Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".
 12. Leyendas precautorias (En el caso de que incluya ingredientes que causan hipersensibilidad).
 - La tinta no debe contener plomo.
 - El diseño del empaque será a selección de color.
 - El envase deberá indicar el modo de preparación y conservación.
 - El embalaje deberá indicar el número máximo de estibas para el correcto almacenamiento del producto.

7. Transporte: Los insumos deben de ser transportados en condiciones que eviten su contaminación. Se deben proteger de plagas o de contaminantes físicos, químicos o biológicos sólo podrán utilizar plaguicidas autorizados por la Secretaría de Salud en el marco de coordinación de la CICOPLAFEST.

8. Procesos: Con el fin de garantizar que todo el proceso productivo del alimento cumpla con los requisitos mínimos establecidos de prácticas de higiene y evitar su contaminación, es importante que la planta procesadora cumpla con la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009.

9. **Criterios de aceptación:** En la recepción del insumo se acepta o rechaza de acuerdo a los siguientes criterios y en base a la Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009:

Parámetros	Aceptación	Rechazo
Apariencia	Color, olor y aspecto de acuerdo a las características sensoriales establecidas.	Olor, color, sabor, aspecto, diferentes a las establecidas.
Envase	Íntegro. Limpio, sin roturas, rasgaduras, con fuga o evidencia de fauna nociva.	Rotos, rasgados, con fugas o con evidencia de fauna nociva.
Fecha de caducidad o de consumo preferente	Vigente, mínimo 6 meses a partir de la fecha de fabricación o envasado del alimento.	Vencida

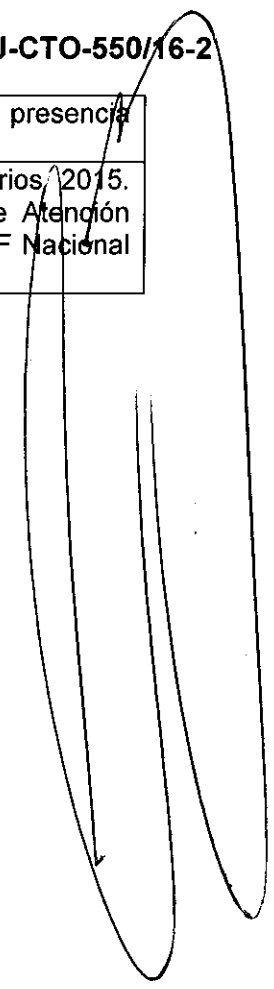
10. **Normatividad Aplicable:**

Clave	Normas de referencia
NMX-F-220-SCFI-2011	Atún y Pescados similares en aceite enlatados.
NOM-084-SCFI-1994	Información Comercial - especificaciones de información comercial sanitaria para productos de atún y bonita preenvasados.
CODEX STAN 70-1981	Norma del Codex para el atún y el bonito en conserva.
NOM-002-SCFI-2011	Productos preenvasados-contenido neto tolerancias y métodos de verificación.
NOM-242-SSA1-2009	NOM-242-SSA1-2009, Productos y servicios. Productos de la pesca frescos, refrigerados, congelados y procesados. Especificaciones sanitarias y métodos de prueba.
NOM-130-SSA1-1995	Alimentos envasados en recipientes de cierre hermético y sometidos a tratamiento térmico: disposiciones y especificaciones sanitarias
NOM-030-SCFI-2006	Información comercial - declaración de cantidad en la etiqueta. Especificaciones.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Especificaciones generales de etiquetado para alimentos y bebidas no alcohólicas preenvasados-Información comercial y sanitaria.
NOM-251-SSA1-2009	Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
Reglamento de Control Sanitario de Productos y Servicios. Secretaría de Salud.	
Acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	
Acuerdo por el que se modifica el diverso por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposiciones sanitarias.	

[Handwritten signature]

CAC/RCP 56-2004, Código de prácticas para la prevención y reducción de la presencia de plomo en los alimentos.

Guía de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria, Programas Alimentarios, 2015. Dirección General de Alimentación y Desarrollo Comunitario, Dirección de Atención Alimentaria. Subdirección de Aseguramiento de la Calidad Alimentaria de DIF Nacional y Secretaría de Salud.



ANEXO 7



LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL 14/2016
"DESPENSAS PARA NIÑOS DE 1 A 5 AÑOS 11 MESES"

COMISIÓN DE ADQUISICIONES Y ENAJENACIONES
DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE JALISCO
Presente.

Guadalajara, Jalisco a 11 julio 2016

Quien suscribe, Sagrario Anahy Sanchez Valdez, representante legal de la empresa GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. de C.V., presento los costos unitarios por producto, los cuales servirán para control interno y no para la toma de decisiones por parte de la Comisión de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco y/o el Comité de Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco.

PRODUCTO	MARCA(S)	COSTO UNITARIO
Leche semidescremada fortificada ultrapasteurizada de 250 ml	Natulec	\$4.93
Frijol 1 Kg	Colosal/Valle Dorado	\$22.68
Garbanzo 1 Kg	La Colina	\$36.03
Arroz blanco 1 Kg	Colosal/Progreso	\$16.18
Avena en hojuela 1 Kg	Granvita	\$13.21
Pasta para sopa con fibra 200 g	Italpasta	\$3.79
Colado de fruta 65 ml o 68 g	Diffruta Colado de Frutas	\$2.34
Ensalada de verduras 215 g, masa drenada de 110 g	Corina	\$6.35
Atún en agua, masa drenada 100 g	Marbea	\$8.22

Atentamente

GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. de C.V.
L.A.E. Sagrario Anahy Sanchez Valdez
Representante legal

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

EJIDO No. 300
LA VENTA DEL ASTILLERO
ZAPOPAN, JAL. C.P. 45221
TEL. (33) 32 08 04 00

R.F.C. 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

59



ANEXO 9
CALENDARIO DE ENTREGAS

MUNICIPIO	SEDE	DOMICILIO	HORARIO DE ENTREGA	Entrega 1		Entrega 2		Entrega 3		Entrega 4		Entrega 5	
				Fecha	cantidad	Fecha	cantidad	Fecha	cantidad	Fecha	cantidad	Fecha	cantidad
Tonalá	COLONIA JALISCO	DESARROLLO COMUNITARIO COLONIA JALISCO TLAOUEPAQUE 69 ENTRE GUADALAJARA Y OCOTLAN	08:00 a.m.			23-sep-16	826	17-oct-16	826	1-nov-16	413	18-nov-16	826
Tonalá	SANTA PAULA	CASA DE LA CULTURA DE ARROYO DE EN MEDIO	06:00 a.m.			28-sep-16	768	17-oct-16	768	3-nov-16	384	22-nov-16	768
Tonalá	LOMA BONITA	DELEGACION LOMA BONITA	06:00 a.m.			27-sep-16	264	16-oct-16	264	3-nov-16	132	23-nov-16	264
Tonalá	TONALA CENTRO	UNIDAD DEPORTIVA MIGUEL HIDALGO CALLE HIDALGO ENTRE AV. CHUALPILLI Y PRIVADA ALVARO OBREGON	06:00 a.m.			29-sep-16	978	18-oct-16	978	4-nov-16	489	24-nov-16	978
Tonalá	ZALAITAN	PLAZA PRINCIPAL DE ZALAITAN CALLE JUAREZ ESQUINA ZARAGOZA	06:00 a.m.			30-sep-16	1,106	19-oct-16	1,106	4-nov-16	553	25-nov-16	1,106
Tlajomulco de Zuñiga	SAN SEBASTIAN EL GRANDE	PLAZA PRINCIPAL DE SAN SEBASTIAN EL GRANDE TLAJOMULCO DE ZUÑIGA CALLE JUAREZ Y GUERRERO	06:00 a.m.	09-sep-16	816	3-oct-16	408	19-oct-16	408	7-nov-16	408	28-nov-16	816
Guadalajara	POLANCO	DESARROLLO COMUNITARIO # 11 RAMON ALCORTA 1601 COLONIA LOMAS DE POLANCO	06:00 a.m.	05-sep-16	408	3-oct-16	204	20-oct-16	204	7-nov-16	204	29-nov-16	408
Guadalajara	RANCHO NUEVO	CENTRO DE BIENESTAR COMUNITARIO RANCHO NUEVO AV. ANTONIO SOTO Y GAMA 775	06:00 a.m.	05-sep-16	226	4-oct-16	113	20-oct-16	113	8-nov-16	113	29-nov-16	226
Guadalajara	EL BETHEL	CENTRO COMUNITARIO # 11 CALLE CAPERNAUM 2788 COLONIA EL BETHEL EN GUADALAJARA	06:00 a.m.	06-sep-16	1,012	4-oct-16	506	21-oct-16	506	8-nov-16	506	30-nov-16	1,012
Guadalajara	LOMAS DE OBLATOS	CCT # 4 LAS HACIENDAS DEL COBITLO 1531	06:00 a.m.	07-sep-16	890	5-oct-16	445	21-oct-16	445	9-nov-16	445	1-dic-16	890
Guadalajara	SAN ANDRES	DESARROLLO COMUNITARIO # 18 ALVARO OBREGON 2824	06:00 a.m.	08-sep-16	520	5-oct-16	260	24-oct-16	260	9-nov-16	260	2-dic-16	520
Tlajomulco de Zuñiga	SANTA FE	DESARROLLO COMUNITARIO REPUBLICA DE HONDURAS ESQUINA	06:00 a.m.	14-sep-16	1,090	6-oct-16	545	24-oct-16	545	10-nov-16	545	5-dic-16	1,090
Zapopan	SANTA LUCIA	DESARROLLO COMUNITARIO # 6 SANTA LUCIA	06:00 a.m.	12-sep-16	1,014	6-oct-16	507	25-oct-16	507	10-nov-16	507	6-dic-16	1,014
Zapopan	SANTA ANA TEPETITLAN MIRAMAR	DESARROLLO COMUNITARIO # 3 CALLE HIDALGO S/N	06:00 a.m.	13-sep-16	650	7-oct-16	325	25-oct-16	325	11-nov-16	325	2-dic-16	650
Zapopan	ARROYO HONDO	DESARROLLO COMUNITARIO # 22 GONZALEZ GALLO 4110 COL. LOMAS DEL AUDITORIO	06:00 a.m.	13-sep-16	718	7-oct-16	359	26-oct-16	359	11-nov-16	359	7-dic-16	718
Zapopan	SAN JUAN DE OCOTAN	DESARROLLO COMUNITARIO # 15 SAN JUAN 201 COLONIA SAN JUAN DE OCOTAN	06:00 a.m.	15-sep-16	668	10-oct-16	334	26-oct-16	334	14-nov-16	334	7-dic-16	668
Tlajomulco de Zuñiga	TLAJOMULCO CENTRO	SALA DE USOS MULTIPLES HIGUERA #70 COLONIA CENTRO	06:00 a.m.	8-sep-16	464	10-oct-16	232	27-oct-16	232	14-nov-16	232	8-dic-16	464
San Pedro Tlaquepaque	SAN PEDRITO	DESARROLLO COMUNITARIO SAN PEDRITO CALLE CAMPACHE S/N ESQUINA LOPEZ MATEOS Y POZA RICA	06:00 a.m.	19-sep-16	916	11-oct-16	458	27-oct-16	458	15-nov-16	458	9-dic-16	916
San Pedro Tlaquepaque	LA CAPACHA	UNIDAD DEPORTIVA ALVAREZ DEL CASTILLO FRANCISCO MIRANDA S/N ENTRE ALFAREROS Y LOMA BONITA	06:00 a.m.	20-sep-16	344	11-oct-16	172	28-oct-16	172	15-nov-16	172	8-dic-16	344
San Pedro Tlaquepaque	SANTA CRUZ DEL VALLE	PLAZA PRINCIPAL CALLE PRIMERO DE MAYO S/N Y CALLE BARROQUA	06:00 a.m.	20-sep-16	446	13-oct-16	223	28-oct-16	223	16-nov-16	223	13-dic-16	446
San Pedro Tlaquepaque	LAS HUERTAS	DESARROLLO COMUNITARIO LAS HUERTAS ARRAYAN # 15 COLONIA LAS HUERTAS	06:00 a.m.	21-sep-16	784	13-oct-16	392	31-oct-16	392	16-nov-16	392	13-dic-16	784
San Pedro Tlaquepaque	MIRAVALLE	CENTRO CULTURAL LA CATRA AV CERRO DEL CUATRO CRUCE CON ZAPOTLAN	06:00 a.m.	21-sep-16	474	14-oct-16	237	31-oct-16	237	17-nov-16	237	14-dic-16	474
Tlajomulco de Zuñiga	"LA CALERA	PLAZA PRINCIPAL DE LA DELEGACION	06:00 a.m.	22-sep-16	1,036	14-oct-16	559	1-nov-16	559	17-nov-16	559	15-dic-16	1,118
					12,478		10,221		10,221		8,250		16,500

* EN LA DELEGACION DE LA CALERA INICIALMENTE ERAN 1118 DESPENSAS, SE DESCONTARON 80 PAQUETES YA QUE FUERON LOS QUE SE NOS ENTREGARON EL DIA 11 DE AGOSTO QUEDANDO PENDIENTE EL FALTANTE DE LECHE QUE NO SE CUBRIO EN ESA ENTREGA ESTO POR UNICA OCASION LAS CANTIDADES SEGUARAN SIENDO LAS MISMAS.



ANEXO 10
CORRESPONDE AL ANEXO IA

Ponle a tu mesa color


La zanahoria tiene vitamina A y te ayuda a ver mejor. Cómela.



LECHE SEMIDESCREMADA

FORTEFICADA
ULTRAPASTEURIZADA

"PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL"



Por hábitos saludables para toda la vida

¿Sabías que México es el país número uno en obesidad infantil?

La obesidad daña la salud, haciendo que no puedas divertirse al estudiar. Cuida, hidratación y aléjate solamente de bebidas azucaradas, refrescos y productos integrales.

La zanahoria tiene vitamina A y te ayuda a ver mejor. Cómela.

CONTACTO DIF

NIÑEZ

Hecho en México

Handwritten signatures and initials



ANEXO 10
CORRESPONDE AL ANEXO IB


DIF **BIENESTAR**
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

FRIJOL

"La lactancia materna es exclusiva hasta los 6 meses de vida, para que tu bebé en la edad adulta tenga menos riesgo de desarrollar sobrepeso y obesidad".


"Presentación Institucional"


LOGOTIPO
CONT. NETO 1 Kg.



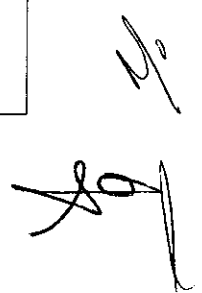
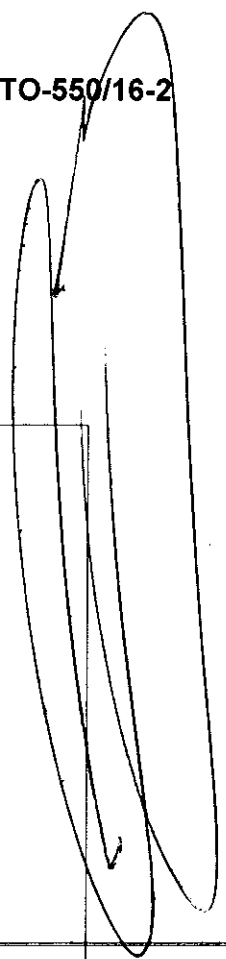
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶

 **CONTACTO DIF**
01 800 3000 343

 **REDUCE REUTILIZA RECICLA**

LA FAMILIA SEPARE SU RESIDUALES EN UN CONTenedor SEPARADO PARA SU REUTILIZACIÓN Y RECICLAJE. Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFUSA-2010



ANEXO 10
CORRESPONDE AL ANEXO IC


DIF **BIENESTAR**
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

GARBANZO

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


"Presentación Institucional"


LOGOTIPO
CONT. NETO 1 Kg.



"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶

 **CONTACTO DIF**
01 800 3000 343

 **REDUCE REUTILIZA RECICLA**

REQUISITOS DE ACUERDO A LA NORMA NOM-051-SCFI/SSA1-2010

ANEXO 10
CORRESPONDE AL ANEXO 10

DIF BIENESTAR
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

ARROZ BLANCO

"Considera consumir
frutas y verduras diariamente,
ya que contienen
vitaminas y minerales,
necesarias para una
vida saludable".

"Presentación Institucional"

LOGOTIPO
CONT. NETO 1 Kg.


"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político.
Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶

CONTACTO DIF
01 800 3000 343

REDUCE REUTILIZA RECICLA
REQUISITOS DE ACUERDO A LA NORMA NOM-051-SCFI/SSA1-2010

ANEXO 10
CORRESPONDE AL ANEXO IE

<p>DIF BIENESTAR JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS</p> <p>AVENA EN HOJUELAS</p> <p>"Su consumo moderado reduce el riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares, ayuda a controlar los niveles de glucosa en sangre".</p>	
<p>"Presentación Institucional"</p> <p>LOGOTIPO CONT. NETO 1 Kg.</p> 	<p>"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".</p> <p>◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶ CONTACTO DIF 01 800 3000 343</p> <p>REDUCE REUTILIZA RECICLA LA BUENA MANERA DE VIVIR Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010</p>

ANEXO 10
CORRESPONDE AL ANEXO IF


DIF **BIENESTAR**
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**PASTA PARA SOPA
CON FIBRA**

"El consumo adecuado de fibra
en tu alimentación es fundamental
para prevenir y ayudar a eliminar
el estreñimiento".

"Presentación Institucional"

LOGOTIPO
CONT. NETO: 200 g.



"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político.
Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶
CONTACTO DIF
01 800 3000 343

**REDUCE
REUTILIZA
RECICLA**
REQUISITOS DE ACUERDO A LA NORMA
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

ANEXO 10

CORRESPONDE AL ANEXO IG

CONTACTO DIF
DIRECCIÓN GENERAL DE ATENCIÓN A LA CIUDADANÍA Y SERVICIOS
3000 3800 EXT. 146 y 141
AL SERVIDOR
DIF Jalisco
comunicado a DIF Jalisco
Si esta producto está en mal estado,
pedir por correo en DIF Jalisco
NOM-051-SCFISSA1-2010
Regulador de acuerdo a norma
RENDICE
RECICLA

DIF JALISCO

Colado de Frutas NIÑEZ
PRESENTACIÓN INSTITUCIONAL

cont neto 65 ml (68 g) NO CONTIENE AZÚCAR

Información Nutricional

Porción de la porción	Porción por envase
Cantidad por porción	Cantidad por envase
Carbónhidrato	Carbónhidrato
Proteína	Proteína
Grasa	Grasa
De los cuales:	De los cuales:
Grasa saturada	Grasa saturada
Grasa trans	Grasa trans
Sodio	Sodio
Ácido fólico	Ácido fólico
Ácido ascórbico	Ácido ascórbico
Ácido nicotínico	Ácido nicotínico
Sales	Sales
Minerales	Minerales

* Datos por porción de 65 ml.
** Fuente: Información de Nutrición
NOM-051-SCFISSA1-2010

DIF
JALISCO

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶

CONTACTO
01 800 3000 343 **DIF**

ENSALADA DE VERDURAS

"Este programa es público,
ajeno a cualquier partido político.
Queda prohibido el uso
para fines distintos a los
establecidos en el programa".

"Presentación Institucional"

LOGOTIPO

CONT. NETO: 215 g.

MASA DRENADA: 110 g.



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

ANEXO 10

CORRESPONDE AL ANEXO 1H



ATUN EN AGUA

"Muy rico en proteínas de excelente calidad, su consumo ayuda a disminuir enfermedades cardiovasculares por su alto contenido en Omega 3".

Maca Drenada: 100 g.
Cont. Neto: 140 g. "Presentación Institucional"

DEMASIADA SEGURIDAD

CONTACTO DIF

REDUCE REUTILIZA RECICLA

Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa.

Registre de acuerdo a la norma NOM-051-SCT/SSA-1994

ANEXO 10

CORRESPONDE AL ANEXO II

[Handwritten signature]

[Handwritten initials]

JALISCO
GOBIERNO DEL ESTADO

Av. Alcalde No. 1220, Col. Miraflores, C.P. 44270
Guadalajara, Jalisco, México
• 01 (33) 3030 3800 / 4600 • 01 800 3000 343
sistemadif.jalisco.gob.mx

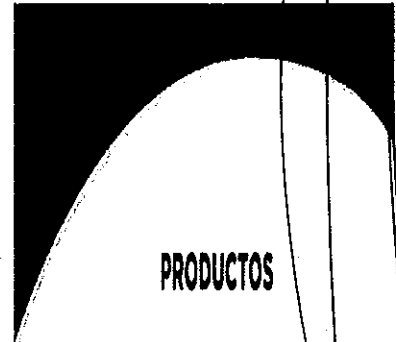
ANEXO III



Gracias por confiar en DIF Jalisco

Te ofrecemos las mejores opciones de nutrición en tu estado, respaldada por el apoyo y asesoría de las unidades de la DIF Municipal y el Consejo DIF

Sea papá o mamá,
para cualquier duda o pregunta,
cuida a tu hijo o hija con los mejores productos
de los establecimientos de papapaná.



PRODUCTOS

DIF
JALISCO

NIÑEZ

ESTRATEGIA DE NUTRICIÓN INFANTIL



*La leche se entrega por separado

BIENESTAR
PARA NUESTRAS FAMILIAS

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶

CONTACTO DIF
01 800 3000 343

Recursos de nutrición en Jalisco: www.NIÑEZ-GDF-GEM-2011

17.5 cm de frente a 22 cm de profundidad a 40 cm de altura

