



DJ-CTO-633/12-2/1

CONTRATO DE COMPRAVENTA QUE CELEBRAN POR UNA PARTE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, REPRESENTADO POR SU DIRECTOR GENERAL EL ING. FELIPE VALDEZ DE ANDA, A QUIEN EN LO SUCESIVO SE LE DENOMINARÁ COMO "DIF JALISCO" Y, POR LA OTRA PARTE, LA EMPRESA DENOMINADA "DICONSA S.A. DE C.V.", REPRESENTADA POR EL C. FRANCISCO JAVIER ARRIETA GARCÍA, EN SU CARÁCTER DE GERENTE GENERAL DE LA SUCURSAL CENTRO, A QUIEN PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE SE LE IDENTIFICARÁ COMO "EL VENDEDOR"; LOS CUALES ACUERDAN CELEBRAR EL PRESENTE CONTRATO AL TENOR DE LAS SIGUIENTES DECLARACIONES Y CLÁUSULAS:

DECLARACIONES:

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

- A) Que es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad al Código de Asistencia Social, al tenor del Decreto número 17002 del H. Congreso del Estado, publicado en el Periódico Oficial "El Estado de Jalisco" con fecha 15 de enero de 1998.
- B) Que su Director General cuenta con las más amplias facultades para representarlo, así como suscribir y celebrar toda clase de contratos y convenios con particulares, instituciones, dependencias, entidades públicas a nivel estatal y municipal, de acuerdo con lo establecido en el artículo 32 fracción V y VI del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco.
- C) Que tiene como funciones, entre otras, las de promover y prestar servicios de asistencia social, apoyar al desarrollo integral de la persona, familia y la comunidad; realizar acciones para la integración social de los sujetos de la asistencia social en el Estado; promover e impulsar el crecimiento físico y psíquico de la niñez y la adolescencia; así como su adecuada integración a la sociedad; operar establecimientos en beneficio de los sujetos de la asistencia social; crear y operar el Consejo Estatal de Familia.
- D) Que para el cumplimiento de sus fines y en virtud de las solicitudes de compra números 246, 247, 248, 249 y 250 realizadas por diversas áreas del "DIF JALISCO", es que se llevó a cabo la Licitación Pública número 01/2012 "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES", en la cual participaron diversos proveedores; por lo que una vez analizadas sus propuestas técnicas y económicas, en base al cuadro comparativo



de ofertas económicas, el Comité de Adquisiciones y Enajenaciones de este Organismo determinó adjudicar la presente operación a "EL VENDEDOR", pues fue quien presentó mejor oferta.

- E) En virtud de lo anterior y de acuerdo a lo estipulado en las bases de dicha licitación y en los pedidos 120359, 120365, 120369, 120378 y 120384 expedidos por el Departamento de Compras, es que "DIF JALISCO" tiene interés en celebrar el presente contrato.

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

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



ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO METROPOLITANA", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DE MICHOACAN", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DEL NOROESTE", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE., "DISTRIBUIDORA CONASUPO DEL NORTE", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO NORTE CENTRO", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DE OAXACA" SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DEL PACIFICO", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO PENINSULAR" SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DEL SUR", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DEL SURESTE" SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, "DISTRIBUIDORA CONASUPO DE TAMAULIPAS" SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, Y "DISTRIBUIDORA CONASUPO DE VERACRUZ", SOCIEDAD ANONIMA DE CAPITAL VARIABLE, como fusionadas.

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



del pago de sanciones a su cargo, por lo que no podrá supeditar ni condicionar el pago de sanciones a "DIF JALISCO", hasta que los proveedores de DICONSA, SA de CV, le cubran a ésta el importe de las mismas.

F) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio el ubicado en Periférico Manuel Gómez Morín número 5401, colonia San Juan de Ocotán, Zapopan, Jalisco.

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

CLÁUSULAS

CONSENTIMIENTO

PRIMERA.- Los contratantes manifiestan que comparecen a este acto en plenitud de facultades, de manera libre y espontánea y que las cláusulas que a continuación se detallan constituyen la expresión fiel de su voluntad sin reservas y que conocen la trascendencia y efectos legales de su firma.

SEGUNDA.- Manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo adquirir los bienes que a continuación se describen, con las características que se especifican y detallan en el ANEXO 1D, correspondiente a la partida 4, en el ANEXO 1E, correspondiente a la partida 5, en el ANEXO 1M, correspondiente a la partida 13, en el ANEXO 1P, correspondiente a la partida 17, en el ANEXO 1Q, correspondiente a la partida 18, en el ANEXO 1R, correspondiente a la partida 19 y en el ANEXO 1V, correspondiente a la partida 23; los cuales se adjuntan al presente contrato y forman parte integral del mismo, conforme a lo que se señala a continuación:

PEDIDO 120359

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
5	285,740 KILOS	<p>HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina De Maiz Nixtamalizada</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o papel VLH-80 lo suficientemente resistente con 10 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe</p>	\$8.18	\$2'337,638.94



Premio Jalisco a la Calidad 2011

	<p>cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo. Zinc: 40 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mcg/Kg máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-251-SSA1-2009.</p>		
--	---	--	--

[Handwritten initials]

[Handwritten initials]



Premio Jalisco a la Calidad 2011

		Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada).		
23	18,000 PAQUETES	<p>PASTA PARA SOPA PRECOCIDA CONDIMENTADA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO PASTA PARA SOPA PRECOCIDA CONDIMENTADA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de pasta de sémola de trigo, sometida a un proceso de extruido, cocción, condimentado y desecación. Podrá ser adicionada con hierro, ácido fólico podrá contener vitaminas, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, envasado en bolsa metálica en presentación de 100 g o la cantidad necesaria para preparar cuatro porciones.</p> <p>Se deberá entregar cualquiera de la variedad requerida para preparar sopa aguada.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característica del producto. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12.5 % Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Hongos: 150 UFC/g Máximo. Levaduras: 100 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <10 UFC/g. E. Coli: Ausente.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p>	\$4.44	\$79,992.00



		<p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-058-1968. NMX-F-023-S-1980. NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa) Información de referencia de productos comerciales.</p>		
13	12,000 FRASCOS	<p>ACEITE DE CANOLA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO ACEITE DE CANOLA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico, ligero, peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Ácidos grasos libres (como Ác. Oleico): 0.05% Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Prueba fría a 273°K (0°C): 12 horas Mínimo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Ácidos grasos mono-insaturados: 52.1 Mínimo - 73.1 Máximo. Ácidos grasos poli-insaturados: 22 Mínimo - 39.2 Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA</p>	\$11.11	\$133,320.00

[Handwritten marks]

[Handwritten mark]

[Handwritten mark]



		<p>El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.</p> <p>5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo. Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo. Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo. Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales: 0.02% Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-F-475-SCFI-2005. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
18	6,000 PIEZAS	<p>CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PAK</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias, frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Pudiendo adicionarse de sal yodada (cloruro de sodio) y azúcar.</p> <p>La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g, con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Consistencia: Tierna y firme. Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor</p>	\$4.33	\$25,998.00

Handwritten marks and signatures



Premio Jalisco a la Calidad 2011

		<p>extraño</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada: 60 % Mínimo. Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo. pH: 5.5 - 6.5 Sólidos solubles: 12.0 % Máximo</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: Negativo. Mesofílicos Anaerobios: Negativo. Termofílicos Aerobios: Negativo. Termofílicos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS No aplica.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena.</p> <p>6.- ADITIVOS No se permite el uso de aditivos.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-028-1981 Chicharos envasados. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales.</p>		
4	803,220 PAQUETES	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO PASTA PARA SOPA CON FIBRA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico.</p> <p>Invasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.</p> <p>Se deberá entregar cualquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p>	\$2.57	\$2'069,094.72



Premio Jalisco a la Calidad 2011

		<p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 gr. de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. NMX-023-NORMEX-2002 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa).</p>		
		TOTAL		\$4'646,043.66

PEDIDO 120365

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
4	100,617 PAQUETES	PASTA PARA SOPA CON FIBRA NOMBRE DEL PRODUCTO PASTA PARA SOPA CON FIBRA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con	\$2.57	\$259,189.39



	<p>hierro y ácido fólico.</p> <p>Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.</p> <p>Se deberá entregar cualquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 gr. de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009.</p>		
--	--	--	--

Handwritten mark resembling the letter 'F'.

Handwritten marks resembling the letters 'H' and 'Q'.



		NMX-023-NORMEX-2002 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa).		
5	259,068 KILOS	<p>HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina De Maiz Nixtamalizada</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maiz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o papel VLH-80 lo suficientemente resistente con 10 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo. Zinc: 40 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mcg/Kg máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y</p>	\$8.18	\$2'119,435.30



Premio Jalisco a la Calidad 2011

		<p>estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada).</p>		
13	94,197 FRASCOS	<p>ACEITE DE CANOLA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO ACEITE DE CANOLA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico, ligero, peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Ácidos grasos libres (como Ác. Oleico): 0.05% Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 12 horas Mínimo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Ácidos grasos mono-insaturados: 52.1 Mínimo - 73.1 Máximo. Ácidos grasos poli-insaturados: 22 Mínimo - 39.2 Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo.</p>	\$11.11	\$1'046,528.67



		<p>Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.</p> <p>5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo. Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo. Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo. Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales: 0.02% Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-F-475-SCFI-2005. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
17	3,210 KILOS	<p>GALLETA DE ANIMALITO</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO GALLETAS DE ANIMALITO</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto elaborado con harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azúcares, otros ingredientes opcionales y aditivos; en presentación de 1 kg en empaque de polipropileno transparente. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 6 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Aspecto: Tamaño uniforme con figura de animalito. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Color: Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras. Olor: Característico del producto, no debe presentar olores extraños ni</p>	\$16.39	\$52,618.32



		<p>rancidez. Sabor: Característico del producto, sin sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 6.5 % Máximo. Cenizas: 2.5 % Máximo. Proteína: 7 % Mínimo. Extracto etéreo: 5 % Mínimo. pH: 7 - 9 Aflatoxinas: 20 mcg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofilicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <10 UFC/g. Máximo. Hongos o Mohos: 10 UFC/g. Máximo. E. Coli: <3 NMP/g Máximo.</p> <p>4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p>5.-MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.-ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de tres meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NMX-F-379-S-1980. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF Nacional. (punto 2.23 galleta sin relleno).</p>		
18	9,630 PIEZAS	<p>CHÍCHARO CON ZANAHORIA TETRA PAK</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias, frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Pudiendo adicionarse de sal yodatada (cloruro de sodio) y azúcar.</p> <p>La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g, con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información</p>	\$4.33	\$41,726.79

Handwritten marks: a large 'Z' and a circle.

Handwritten signature.



		<p>nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Consistencia: Tierna y firme. Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Masa drenada: 60 % Mínimo. Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo. pH: 5.5 - 6.5 Sólidos solubles: 12.0 % Máximo</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: Negativo. Mesofílicos Anaerobios: Negativo. Termofílicos Aerobios: Negativo. Termofílicos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS No aplica.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena.</p> <p>6.- ADITIVOS No se permite el uso de aditivos.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-028-1981 Chicharos envasados. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales.</p>		
19	9,630 PIEZAS	<p>PURÉ DE TOMATE</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO PURÉ DE TOMATE</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Es el alimento obtenido de las variedades rojas del fruto maduro, tamizado y concentrado pudiendo adicionarse de sal yodada (cloruro de sodio), cebolla, ajo y condimento.</p> <p>La presentación en empaque TETRA PAK de 210 g con vida de</p>	\$3.33	\$32,096.79

[Handwritten signatures and initials]

[Handwritten signature]



	<p>anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Aspecto: Líquido muy espeso, característico del producto. Color: Rojo característico del tomate. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Contenido neto: 210 g Mínimo. Sólidos solubles libres de sal: 10% Mínimo. Acidez como ácido cítrico: 1.0% Máximo. Cloruros como NaCl: 2.0% Máximo. pH: 4.0 - 4.5.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Anaerobios: Negativo. Mesofílicos Aerobios: Negativo. Termofílicos Aerobios: Negativo. Termofílicos Anaerobios: Negativo. Mohos y Levaduras: Menos de 10 UFC/g.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.36 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo. Cobre: 5.0 mg/Kg Máximo. Zinc: 5.0 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto puede contener como máximo, cualquiera de lo siguiente: - Promedio de 20 larvas de moscas por cada 100 gramos, o bien - 10 de éstas y 1 larva de gusano por cada 100 gramos, o bien - 2 larvas de gusanos por cada 100 gramos.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente reguladores de pH (Carbonato, Bicarbonato de sodio o de potasio, ácido cítrico, ácido málico, ácido láctico, ácido tartárico). NO ESTA PERMITIDO LA ADICIÓN DE COLORANTES NI ESPESANTES, EN PRODUCTOS DE TOMATE.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p>		
--	---	--	--

[Handwritten marks]

[Handwritten mark]



		8.- REFERENCIAS NMX-F-033-1982 Puré de tomate envasado. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.42 Puré de tomate) Información de referencia de productos comerciales.		
			TOTAL	\$3'551,595.27

PEDIDO 120369

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
5	93,948 KILOS	<p>HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina De Maiz Nixtamalizada</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maiz nixtamalizada, empacada en papel VLT-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o papel VLT-80 lo suficientemente resistente con 10 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo. Zinc: 40 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mcg/Kg máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo.</p>	\$8.18	\$768,588.58



	<p>Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo.</p> <p>S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada).</p>		
TOTAL			\$768,588.58

PEDIDO 120378

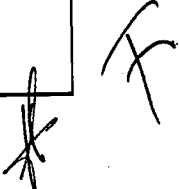
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
13	4,520 FRASCOS	<p>ACEITE DE CANOLA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO ACEITE DE CANOLA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET de 500 ml. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p>	\$11.11	\$50,217.20

[Handwritten signatures]

[Handwritten signature]



		<p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico, ligero, peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Ácidos grasos libres (como Ác. Oleico): 0.05% Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 12 horas Mínimo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Ácidos grasos mono-insaturados: 52.1 Mínimo - 73.1 Máximo. Ácidos grasos poli-insaturados: 22 Mínimo - 39.2 Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.</p> <p>5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo. Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo. Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo. Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales: 0.02% Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-F-475-SCFI-2005. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>		
18	2,260 PIEZAS	<p>CHÍCHARO CON ZANAHORIA TETRA PAK</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias, frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases</p>	\$4.33	\$9,792.58



Premio Jalisco a la Calidad 2011

	<p>herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Pudiendo adicionarse de sal yodada (cloruro de sodio) y azúcar.</p> <p>La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g, con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Consistencia: Tierna y firme. Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.</p> <p>2.-CARACTERÍSTICAS FISCO-QUIMICAS Masa drenada: 60 % Mínimo. Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo. pH: 5.5 - 6.5 Sólidos solubles: 12.0 % Máximo</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofilicos Aerobios: Negativo. Mesofilicos Anaerobios: Negativo. Termofilicos Aerobios: Negativo. Termofilicos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS No aplica.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena.</p> <p>6.- ADITIVOS No se permite el uso de aditivos.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-028-1981 Chicharos envasados. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales.</p>		
--	--	--	--

Handwritten signature or mark.

Handwritten marks and signatures.



5	48,520 KILOS	<p>HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina De Maiz Nixtamalizada</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maiz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o papel VLH-80 lo suficientemente resistente con 10 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo. Zinc: 40 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mcg/Kg máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p>	\$8.18	\$396,942.12
---	-----------------	--	--------	--------------



		<p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada).</p>		
4	125,220 PAQUETES	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO PASTA PARA SOPA CON FIBRA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico.</p> <p>Invasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.</p> <p>Se deberá entregar cualquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente.</p>	\$2.57	\$322,566.72

Handwritten mark resembling the letter 'F'.

Handwritten marks resembling initials 'J' and 'Q'.



		<p>Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 gr. de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. NMX-023-NORMEX-2002 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa).</p>		
23	6,780 PAQUETES	<p>PASTA PARA SOPA PRECOCIDA CONDIMENTADA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO PASTA PARA SOPA PRECOCIDA CONDIMENTADA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de pasta de sémola de trigo, sometida a un proceso de extruido, cocción, condimentado y desecación. Podrá ser adicionada con hierro, ácido fólico podrá contener vitaminas, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, envasado en bolsa metálica en presentación de 100 g o la cantidad necesaria para preparar cuatro porciones.</p> <p>Se deberá entregar cualquiera de la variedad requerida para preparar sopa aguada.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característica del producto. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o</p>	\$4.44	\$30,130.32

[Handwritten signatures and initials]

[Handwritten signature]



	<p>desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12.5 % Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Hongos: 150 UFC/g Máximo. Levaduras: 100 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <10 UFC/g. E. Coli: Ausente.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-058-1968. NMX-F-023-S-1980. NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa) Información de referencia de productos comerciales.</p>		
TOTAL			\$809,648.94

PEDIDO 120384

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
5	600 KILOS	<p>HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina De Maiz Nixtamalizada</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o papel VLH-80 lo suficientemente resistente con 10 piezas.</p>	\$8.18	\$4,908.60



	<p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo. Zinc: 40 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mcg/Kg máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p>		
--	---	--	--

[Handwritten initials]

[Handwritten signature]



		<p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada).</p>		
4	1,800 PAQUETES	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO PASTA PARA SOPA CON FIBRA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta es sometida a un proceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico.</p> <p>Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.</p> <p>Se deberá entregar cualquiera de las variedades requeridas para preparar sopa aguada.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característico del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 gr. de producto.</p>	\$2.57	\$4,636.80

[Handwritten marks]

[Handwritten signature]



	<p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. NMX-023-NORMEX-2002 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa).</p>		
TOTAL			\$9,545.40

El volumen de los productos señalados con antelación, podrá sufrir variación de +/- más, menos, 25% veinticinco por ciento, en función de las posibles modificaciones que en su caso llegara a tener el presupuesto asignado a esta compra, previo aviso de "DIF JALISCO", con 30 treinta días de anticipación.

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

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

TERCERA.- "DIF JALISCO" indica que es su deseo adquirir las cantidades de los productos señalados, con las características y especificaciones descritas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en el ANEXO 1D, correspondiente a la partida 4, en el ANEXO 1E, correspondiente a la partida 5, en el ANEXO 1M, correspondiente a la partida 13, en el ANEXO 1P, correspondiente a la partida 17, en el ANEXO 1Q, correspondiente a la partida 18, en el ANEXO 1R, correspondiente a la partida 19 y en el ANEXO 1V, correspondiente a la partida 23, que forman parte integral del presente contrato y los cuales son firmados por las partes.

CUARTA.- "EL VENDEDOR", por su parte, manifiesta que sus productos reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en el ANEXO 1D, correspondiente a la partida 4, en el ANEXO 1E, correspondiente a la partida 5, en el ANEXO 1M, correspondiente a la partida 13, en el



ANEXO 1P, correspondiente a la partida 17, en el ANEXO 1Q, correspondiente a la partida 18, en el ANEXO 1R, correspondiente a la partida 19 y en el ANEXO 1V, correspondiente a la partida 23; obligándose a vender a “DIF JALISCO” dichos productos, por las cantidades establecidas y a cumplir con las características y especificaciones estipuladas respecto de los mismos.

QUINTA.- Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, “DIF JALISCO” podrá efectuar auditorias y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de “EL VENDEDOR”, a efecto de verificar su infraestructura, capacidad de distribución y servicios; que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a especificaciones técnicas de calidad, volúmenes y tiempos de respuesta solicitados.

Así mismo, “DIF JALISCO” podrá realizar auditorías y revisiones concernientes a la documentación interna de calidad, instalaciones, procesos, materias primas y productos de “EL VENDEDOR”, con la finalidad de llevar a cabo el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene para el Proceso de Alimentos, Bebidas o Suplementos alimenticios.

Para la ejecución de las auditorias y/o verificaciones, el personal asignado se presentará con un oficio de “DIF JALISCO”, solicitando que se le presten todas las facilidades para la misma. En caso de que “EL VENDEDOR” negara el acceso total o parcial a sus instalaciones, podrá rescindirse el presente contrato.

SEXTA.- “DIF JALISCO” podrá practicar análisis de laboratorio a los productos entregados por “EL VENDEDOR”, como mínimo una vez por mes durante el período de sus entregas, para su análisis de calidad, higiene y contenido en su elaboración, para constatar que el producto, materia de la compraventa, reúna las características y especificaciones solicitadas por “DIF JALISCO”, aceptando expresamente, “EL VENDEDOR”, el resultado que arrojen dichos análisis, que sean realizados por laboratorios de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C. y que sean asignados por “EL VENDEDOR”, quien aceptará los resultados emitidos; en el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros, son competencia del laboratorio de ensayo; debiendo sufragar, “EL VENDEDOR”, los costos así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado que haya elegido.

En caso de existir duda de algún parámetro reportado por el laboratorio, “DIF JALISCO”, a través de la Dirección de Seguridad Alimentaria, podrá enviar las muestras, por una sola ocasión, a otro laboratorio que cuente con métodos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C., a efecto de que proceda a hacer un nuevo análisis, cuyo costo será cubierto por “DIF JALISCO” y, de ello, se le notificará a “EL VENDEDOR”. Sin embargo, en caso de que



la duda la plantee y la justifique “EL VENDEDOR”, será éste quien cubra los costos del re-chequeo que, excepcionalmente, se autorice realizar al respecto.

Si los productos ofrecidos por “EL VENDEDOR” no están cumpliendo con las normas establecidas y características estipuladas, será potestad de “DIF JALISCO” el rescindir el presente contrato sin ninguna responsabilidad para éste.

Por lo anterior, “DIF JALISCO” se reserva el derecho a que en cualquier momento sin previo aviso y durante la vigencia del presente contrato, recabarán las muestras de los productos objeto de la compraventa que ofrece “EL VENDEDOR”. Igualmente dichos productos estarán sujetos a supervisión permanente en las instalaciones de “EL VENDEDOR”.

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

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	CANTIDAD ADICIONAL (PIEZAS)
PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 g.	30
HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA	1 KILO	30
ACEITE DE CANOLA	500 ML.	16
GALLETA DE ANIMALITO	1 KILO	12
CHICHARO CON ZANAHORIA EN TETRA PAK	190 g. (115 g. MASA DRENADA)	20
PURE DE TOMATE	210 g.	20
PASTA PARA SOPA PRECOCIDA	100 g. (O LA CANTIDAD NECESARIA PARA 4 PORCIONES)	30

PRECIO

SÉPTIMA.- Manifiesta “EL VENDEDOR” que el costo unitario de los productos, materia del presente contrato, es el señalado en la cláusula SEGUNDA y que el total de la presente operación es por la cantidad de **\$9'785,421.85 (NUEVE MILLONES SETECIENTOS OCHENTA Y CINCO MIL CUATROCIENTOS VEINTIÚN PESOS 85/100 M.N.)**

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

OCTAVA.- “DIF JALISCO” se manifiesta conforme con el precio que “EL VENDEDOR” ofrece, y ambas partes establecen que la entrega de los productos, materia de este contrato, por parte de “EL VENDEDOR”, deberá realizarse de conformidad a las cantidades y fechas señaladas en el ANEXO 9, el cual se adjunta al presente contrato, formando parte integral del mismo. Las entregas deberán realizarse



por **"EL VENDEDOR"** en el domicilio ubicado en la finca marcada con el número 280 de la Calle Callejón de las Rosas, en la Colonia Ermita en el Municipio de Tlaquepaque, Jalisco en los horarios proporcionados por el **"DIF JALISCO"**.

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

"EL VENDEDOR" podrá entregar los productos, materia del presente contrato, únicamente lo correspondiente a la primera entrega (según ANEXO 9) en empaque comercial, y las entregas restantes deberán apegarse a los diseños del ANEXO 8, que forma parte integral del presente instrumento. La impresión de leyendas y logotipos que deberá de llevar el empaque del producto, materia del presente contrato, será a una tinta, debiendo cumplir con las características de empaque señaladas en el ANEXO 1D, correspondiente a la partida 4, en el ANEXO 1E, correspondiente a la partida 5, en el ANEXO 1M, correspondiente a la partida 13, en el ANEXO 1P, correspondiente a la partida 17, en el ANEXO 1Q, correspondiente a la partida 18, en el ANEXO 1R, correspondiente a la partida 19 y en el ANEXO 1V, así como el ANEXO 8, los cuales forman parte integral de este contrato.

En el caso de la pasta para sopa precocida, el chícharo con zanahoria en tetra pak, el puré de tomate y la galleta de animalitos, se podrá entregar en empaque comercial, solamente pegando las leyendas que **"DIF JALISCO"** solicita, en etiquetas autoadheribles.

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

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

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

NOVENA.- Si en cualquier momento en el curso de la ejecución del contrato, **"EL VENDEDOR"** se encontrará en una situación que impidiera la oportuna entrega de los



productos, “EL VENDEDOR” notificará de inmediato por escrito a “DIF JALISCO” las causas debidamente soportadas y documentadas de la demora y su duración probable solicitando prórroga; cuya notificación se deberá hacer antes de los cinco días hábiles del plazo que tenga para la entrega.

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

FORMA DE PAGO

DÉCIMA.- Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades, en moneda nacional, a los 30 treinta días hábiles después de que “EL VENDEDOR” presente factura original y seis copias, así como copia de las remisiones de entrega debidamente requisitadas, en el Departamento de Egresos del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco los días lunes y martes, de 9:00 a 14:00 horas; siendo que la factura original deberá ir sellada de recibido por la Dirección de Seguridad Alimentaria del Organismo Estatal. Se entiende por días hábiles los señalados en el calendario laboral de “DIF JALISCO”.

VIGENCIA

DÉCIMA PRIMERA.- De común acuerdo, los contratantes determinan que la vigencia del presente contrato será hasta en tanto no se haya realizado la entrega de los productos por parte de “EL VENDEDOR” y éste haya cumplido con todas y cada una de las obligaciones contraídas en este instrumento, sin perjuicio de lo establecido en las cláusulas, de la DÉCIMA SEGUNDA a la VIGÉSIMA SEGUNDA del presente contrato.

CAUSALES DE RESCISIÓN

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

- A) Que “EL VENDEDOR” no realice la entrega de los productos dentro de las fechas y en el domicilio estipulado en este contrato, o bien que incumpla en las cantidades, características, calidad y especificaciones de los productos convenidas en el presente instrumento. Así mismo, que los empaques no cuenten con los requisitos, características y especificaciones estipuladas en este contrato.



- B) Que los productos materia de la compraventa no reúnan las características y especificaciones que se indican y detallan en la cláusula SEGUNDA y los anexos correspondientes que forman parte integral del presente contrato y las cuales acepta reunir **"EL VENDEDOR"**.
- C) En caso de entregar los productos, materia del presente contrato, con especificaciones o características distintas a las contratadas, siendo que el **"DIF JALISCO"** considerará estas variaciones como un acto doloso y será razón suficiente para la rescisión del contrato y la aplicación de la garantía, aún cuando el incumplimiento sea parcial, e independientemente de los procesos legales que se originen.
- D) Que **"EL VENDEDOR"** no respete el precio ofertado por el total de la operación de compraventa indicado en la cláusula SÉPTIMA del presente contrato.
- E) Que **"EL VENDEDOR"** varíe o modifique, en todo o en parte, las características de alguno o algunos de los productos que se adquieren, ya sea en contenido, peso, integración, marca, calidad o tipo de producto ofertado.
- F) Que **"EL VENDEDOR"** se retrase en la entrega de los productos por tres días consecutivos, conforme al calendario señalado en el ANEXO 9 que forma parte integral de este instrumento
- G) Que **"EL VENDEDOR"** no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula QUINTA del presente contrato.
- H) En caso de que **"EL VENDEDOR"** se haya retrasado en la entrega de los productos, materia del presente contrato, y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima que al efecto se establece en la cláusula DÉCIMA SEXTA de este instrumento.
- I) Cuando **"EL VENDEDOR"** no cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente contrato ó en cualquier otro caso previsto por la Ley.

En cualquiera de los casos anteriores, **"DIF JALISCO"** estará obligado a cubrir a **"EL VENDEDOR"** únicamente el producto que haya sido entregado con las características requeridas en el presente contrato hasta la fecha de rescisión del mismo, sin perjuicio de las sanciones que resultaren a cargo de **"EL VENDEDOR"**.

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



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

- A) Se iniciará a partir de que a **"EL VENDEDOR"** le sea comunicado, por escrito, el incumplimiento en que haya incurrido, adjuntándole copia simple o fotostática de los documentos en que consten dichos incumplimientos, para que en un término de 5 cinco días hábiles, contados a partir del día siguiente a la fecha en que sea notificado, exponga lo que a su derecho convenga y aporte, en su caso, las pruebas que estime pertinentes.
- B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, el **"DIF JALISCO"** contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer **"EL VENDEDOR"**; la determinación de dar ó no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada a **"EL VENDEDOR"** dentro de dicho plazo.
- C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificada a **"EL VENDEDOR"**, el **"DIF JALISCO"** procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará a **"EL VENDEDOR"**, para que dentro de un término de cinco días contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación, manifieste lo que a sus intereses conviniera y aporte las pruebas que estimare convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, **"DIF JALISCO"** procederá a notificar a **"EL VENDEDOR"** el importe de la sanción que deberá cubrir a **"DIF JALISCO"**, dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación y en caso de que transcurra el plazo de cinco días hábiles de referencia, sin que **"EL VENDEDOR"** haya realizado el pago, se considerará a **"EL VENDEDOR"** en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

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

Se entenderán como no entregados los productos en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sean aceptados por **"DIF JALISCO"**, aplicándose las sanciones establecidas en este contrato.



“DIF JALISCO” podrá hacer la devolución de los productos que no se ajusten a lo estipulado en el presente contrato y “EL VENDEDOR” se obliga a aceptarlos, así como en el supuesto que se detecten vicios ocultos o defectos de calidad durante la vigencia del contrato.

DÉCIMA QUINTA.- “EL VENDEDOR” queda obligado ante “DIF JALISCO” a responder por los defectos de calidad que presente el producto materia de este contrato, así como de cualquier otra responsabilidad en que hubiere incurrido en los términos del propio contrato y del Código Civil del Estado de Jalisco.

CLÁUSULA PENAL

DÉCIMA SEXTA.- Convienen las partes que en caso de que “EL VENDEDOR” incumpla con alguna de las obligaciones a que se compromete en este contrato se hará acreedor a las siguientes penas convencionales:

- A) En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula NOVENA del presente contrato, o aún cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de “EL VENDEDOR” en la entrega de cualquiera de los productos, se aplicará a partir del primer día de atraso respecto de la fecha máxima de entrega indicada en el presente contrato, el 1% por cada día natural de retraso del importe total del producto entregado extemporáneamente durante el mes, tomando como fecha de entrega el día en que se reciban, en el lugar convenido, los bienes contratados.
- B) En caso de que “EL VENDEDOR” entregue cualquier producto con especificaciones o características distintas a las convenidas en el presente contrato, se aplicarán las siguientes penas convencionales:
 - 1.- El 2% del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (ANEXO 9), cuando incumpla en características físico-químicas, independientemente del número de muestras que se tomen.
 - 2.- El 3% del costo de la totalidad del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (ANEXO 9), cuando incumpla en las características microbiológicas, independientemente del número de muestras que se tomen.
 - 3.- El 2% del costo total del producto entregado durante el periodo correspondiente conforme al calendario de entregas (ANEXO 9), cuando entregue el producto en empaques o diseños no autorizados por “DIF JALISCO” (ANEXO 8 y anexos 1D, 1E, 1M, 1P, 1Q, 1R y 1V).



La sanción máxima, tanto por retrasos en la entrega de los productos, diseños o empaques no autorizados, como por incumplimientos de calidad, será del 10% del monto total del presente contrato, pudiéndose rescindir el mismo, una vez que se haya llegado a la sanción máxima, de conformidad a lo establecido por el artículo 21 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco.

“DIF JALISCO” podrá retener y aplicar las cantidades que se generen por concepto de penas convencionales, de los importes que deba cubrir por concepto de pago de facturas.

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

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

DÉCIMA OCTAVA.- “EL VENDEDOR” reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18 fracciones I, II, IV, V y VI, 24 fracción III y 32 fracciones V, VI, VII del Código de Asistencia Social del Estado de Jalisco, así como por lo dispuesto en los artículos 1, 8, 9, 21 y 22 de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado, así como los diversos numerales 1, 17, 21 y 28 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones en cita, en vinculación con lo regulado por los ordinales 1, 2, fracciones I y III, 4, 5, 8, 9 fracciones



VII y IX, 10, 19 y 37 de las Políticas y Lineamientos para las Adquisiciones y Enajenaciones del Sistema para el Desarrollo integral de la Familia del Estado de Jalisco, así como en lo dispuesto por los artículos 8 y 50 de la Ley Orgánica del Poder Ejecutivo del Estado de Jalisco, el Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Estado de Jalisco, representado por su Director General, tiene todas las facultades, atribuciones y competencia legal para llevar a cabo los procedimientos señalados en las cláusulas DÉCIMA SEGUNDA, DÉCIMA TERCERA, DÉCIMA SEXTA y DÉCIMA SÉPTIMA del presente contrato, así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir "EL VENDEDOR", así como para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.

CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES

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

PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR

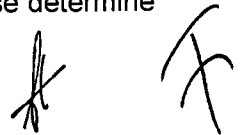
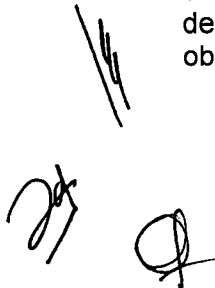
VIGÉSIMA.- "EL VENDEDOR" asumirá la responsabilidad total en el caso de que al suministrar los productos señalados en la cláusula SEGUNDA del presente contrato, infrinja los derechos de terceros sobre patentes, marcas o derechos de autor.

RELACIONES LABORALES

VIGÉSIMA PRIMERA.- "EL VENDEDOR" en su carácter intrínseco de patrón del personal que emplee para suministrar los productos, materia de la compraventa, será responsable de las obligaciones obrero-patronales y demás ordenamientos en materia de seguridad social, sin que por ningún motivo se considere patrón a "DIF JALISCO", por lo que éste será ajeno a cualquier reclamación proveniente de dichas relaciones laborales.

TERMINACIÓN

VIGÉSIMA SEGUNDA.- "DIF JALISCO" podrá dar por terminado anticipadamente el presente instrumento jurídico cuando concurren razones de interés general, o bien, cuando por causas justificadas se extinga la necesidad de requerir los bienes, materia del presente contrato, y se demuestre que de continuar con el cumplimiento de las obligaciones pactadas, se ocasionaría algún daño o perjuicio al Estado, o se determine





la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad.

NOTIFICACIONES

VIGÉSIMA TERCERA.- Todas las comunicaciones o avisos entre las partes deberán ser por escrito y entregarse de forma fehaciente y con acuse de recibo, en los domicilios que señalen dichas partes.

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

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

“EL VENDEDOR” el ubicado en Periférico Manuel Gómez Morín número 5401, colonia San Juan de Ocotán, Zapopan, Jalisco.

COMPETENCIA

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

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



Leído que fue el presente contrato, lo firman las partes que en él intervienen, obligándose a cada uno de sus términos, en unión de los testigos que comparecen y dan fe, a los 27 veintisiete días del mes de agosto de 2012 dos mil 8888.

"DIF JALISCO"

"EL VENDEDOR"

ING. FELIPE VALDEZ DE ANDA
DIRECTOR GENERAL

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

TESTIGOS

M. EN D. FRANCISCO ALONSO
MORENO MUÑOZ
DIRECTOR JURÍDICO
"DIF JALISCO"

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

LA PRESENTE HOJA PERTENECE AL CONTRATO DE COMPRAVENTA NÚMERO DJ-CTO-633/12-2/1 DE FECHA 27 DE AGOSTO DEL 2012, CELEBRADO ENTRE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO Y LA EMPRESA "DICONSA, S.A. DE C.V."

ANEXO 1

ESPECIFICACIONES				
PARTIDA	PRODUCTO	PRESENTACION	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	ARROZ	1 KG.	412,537	ANEXO 1A
2	SOYA TEXTURIZADA	330 GRS.	492,054	ANEXO 1B
3	HARINA INTEGRAL HOTCAKES	1 KG.	87,777	ANEXO 1C
4	PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 GRS.	1,030,857	ANEXO 1D
5	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA	1 KG.	687,876	ANEXO 1E
6	ATUN ALETA AMARILLA ENVASE POUCH	105 GRS.	178,764	ANEXO 1F
7	SARDINA EN SALSA DE TOMATE	425 GRS.	321,550	ANEXO 1G
8	AVENA EN HOJUELAS	500 GRS.	184,935	ANEXO 1H
9	AVENA EN HOJUELAS	1 KG.	318,340	ANEXO 1I
10	LENTEJA CHICA	500 GRS.	97,158	ANEXO 1J
11	CHICHARO VERDE SECO ENTERO	500 GRS.	87,777	ANEXO 1K
12	ALUBIA CHICA	500 GRS.	87,777	ANEXO 1L
13	ACEITE DE CANOLA	500 ML.	110,717	ANEXO 1M
14	GALLETA INTEGRAL	30 GRS.	4,773,776	ANEXO 1N
15	AZUCAR ESTÁNDAR	1 KG.	3,210	ANEXO 1Ñ
16	HARINA DE TRIGO	1 KG.	6,420	ANEXO 1O
17	GALLETA DE ANIMALITOS	1 KG.	3,210	ANEXO 1P
18	CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PACK	190 GRS.	17,890	ANEXO 1Q
19	PURE DE TOMATE	210 GRS.	9,630	ANEXO 1R
20	CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	150 GRS.	3,210	ANEXO 1S
21	SOYA SABORIZADA	200 GRS.	318,340	ANEXO 1T
22	CEREAL DE TRIGO INFLADO	250 GRS.	318,340	ANEXO 1U
23	PASTA PARA SOPA PRECOCIDA	100 GRS.	24,780	ANEXO 1V
24	FRIJOLE EN GRANO NACIONAL	750 GRS.	404,028	ANEXO 1W
25	GALLETA INTEGRAL DE NUEZ CON AMARANTO	510 GRS.	8,260	ANEXO 1X



ANEXO 1D

NOMBRE DEL PRODUCTO

PASTA PARA SOPA CON FIBRA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

Envasado en bolsa de polipropileno trasparente en 200 g.

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES

Color: Característica del producto, amarillo.

Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

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

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

2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 13% Máximo.

Proteína: 13 % Mínimo.

Cenizas: 1.25% Máximo.

Fibra Dietetica: 4% Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

S. Aureus: Ausente.

Hongos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: 150 UFC/g Máximo.

E. Coli: Ausente.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

NMX-023-NORMEX-2002

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

16

28

Q

ff

ff



ANEXO 1E

NOMBRE DEL PRODUCTO

Harina De Maíz Nixtamalizada

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

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

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 11% Máximo.

Proteína : 8% Mínimo.

Extracto Etéreo: 4% Mínimo.

Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo.

Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo.

Zinc: 40 mg/Kg Mínimo.

Aflatoxinas: 12 mcg/Kg máximo.

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo.

Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

E. Coli: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SS1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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



ANEXO 1M

NOMBRE DEL PRODUCTO

ACEITE DE CANOLA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET de 500 mL. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Amarillo, característico del producto.

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

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

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

Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo.

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

Impurezas insolubles: 0.02% Máximo.

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

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

Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.

3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo.

Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo.

Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo.

Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.

4.- MATERIA EXTRAÑA

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

5.- ADITIVOS (antioxidantes)

Tocoferoles: 0.03% Máximo.

Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo.

Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo.

Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo.

Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo.

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

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

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

7.- REFERENCIAS

NMX-F-475-SCFI-2005.

NOM-251-SSA1-2009.

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

16

16

16

16

16



ANEXO 1P

NOMBRE DEL PRODUCTO

GALLETAS DE ANIMALITO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azúcares, otros ingredientes opcionales y aditivos; en presentación de 1 kg en empaque de polipropileno transparente. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 6 piezas. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: Tamaño uniforme con figura de animalito.

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

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

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

Sabor: Característico del producto, sin sabores extraños.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 6.5 % Máximo.

Cenizas: 2.5 % Máximo.

Proteína: 7 % Mínimo.

Extracto etéreo: 5 % Mínimo.

pH: 7 - 9

Aflatoxinas: 20 mcg/Kg Máximo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <10 UFC/g. Máximo.

Hongos o Mohos: 10 UFC/g. Máximo.

E. Coli: <3 NMP/g Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-379-S-1980.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF Nacional. (punto 2.23 galleta sin relleno).



ANEXO 1Q

NOMBRE DEL PRODUCTO

CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g, con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Consistencia: Tiena y firme.

Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas.

Olor: Característico del producto, exento de olores extraños.

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

2.-CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Masa drenada: 60 % Mínimo.

Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo.

pH: 5.5 - 6.5

Sólidos solubles: 12.0 % Máximo

3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: Negativo.

Mesofílicos Anaerobios: Negativo.

Termofílicos Aerobios: Negativo.

Termofílicos Anaerobios: Negativo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

No aplica

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

No se permite el uso de aditivos.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NMX-F-028-1981 Chicharos envasados.

NOM-251-SSA1-2009.

Información de referencia de productos comerciales.

16

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten initials



ANEXO 1R

NOMBRE DEL PRODUCTO

PURÉ DE TOMATE

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aspecto: Líquido muy espeso, característico del producto.

Color: Rojo característico del tomate.

Olor: Característico del producto, exento de olores extraños.

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Contenido neto: 210 g Mínimo.

Sólidos solubles libres de sal: 10% Mínimo

Acidez como ácido cítrico: 1.0% Máximo

Cloruros como NaCl: 2.0% Máximo

pH: 4.0 - 4.5

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Anaerobios: **Negativo**

Mesofílicos Aerobios: **Negativo**

Termofílicos Aerobios: **Negativo**

Termofílicos Anaerobios: **Negativo**

Mohos y Levaduras: Menos de 10 UFC/g

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.36 mg/Kg Máximo

Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo

Cobre: 5.0 mg/Kg Máximo

Zinc: 5.0 mg/Kg Máximo

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

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

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

- 2 larvas de gusanos por cada 100 gramos.

6.- ADITIVOS

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

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

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

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.42 Puré de tomate)

Información de referencia de productos comerciales.



ANEXO 1V

NOMBRE DEL PRODUCTO

PASTA PARA SOPA PRECOCIDA CONDIMENTADA

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

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

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

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

ESPECIFICACIONES

1.-CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Característica del producto.

Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

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

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

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12.5 % Máximo

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Hongos: 150 UFC/g Máximo.

Levaduras: 100 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <10 UFC/g.

E. Coli: Ausente.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

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

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- REFERENCIAS

NMX-F-058-1968.

NMX-F-023-S-1980.

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

NMX-023-NORMEX-2002.

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

Información de referencia de productos comerciales.

Handwritten signatures and initials at the bottom of the page.

LPL 01/2012
Anexo 8



**ESTE GOBIERNO
ESTÁ CONTIGO**

PASTA CON FIBRA PARA SOPA

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

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

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



**Contenido Neto
200 Gr.**

24

Q

11

11

Denuncias y Sugerencias

Contacto DIF
01 800 3000 343



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

Handwritten marks: a stylized 'E' and a circle with a vertical line through it.

Handwritten marks: a stylized signature and a stylized 'F'.



**ESTE GOBIERNO
ESTÁ CONTIGO**

HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA

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

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

Con familias sanas, construimos una mejor sociedad



**Contenido Neto
1 kg.**

Handwritten marks: a stylized 'Z' and a circle.


Handwritten mark: a vertical line with a hook.

Handwritten mark: a stylized signature.

Handwritten mark: a stylized signature.

Denuncias y Sugerencias

Contacto DIF
01 800 3000 343

 reduce
reutiliza
recicla
La Basura Separada
No es Basura

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

14

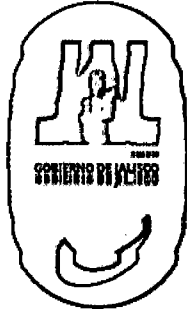
15

16

17

 ESTE GOBIERNO ESTA CONTIGO	AGENTE DE CANOLA	 JALISCO hacemos más
	Con familias sanas, construimos una mejor sociedad	<p>Este programa es de carácter público y es patrocinado por el Gobierno del Estado de Jalisco y los municipios que forman parte de su territorio. Este programa debe ser utilizado para fines de carácter social y no para fines comerciales. El uso de este programa es gratuito y no se cobra por el uso del programa. Este programa es de carácter social y no para fines comerciales.</p>
Contacto DIF 01 800 3000 343	Cont. Neto 500 ml	





**ESTE GOBIERNO
ESTA CONTIGO**



GALLETAS DE ANIMALITO

Con familias sanas, construimos una mejor sociedad

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

Denuncias y Sugerencias

Contacto DIF
01 800 3000 343

Contenido Neto
1 kg.



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCF/ISSA1-2010

[Handwritten marks]

[Handwritten marks]

LPL 01/2012

Anexo 8

ETIQUETA

<h1>CHÍCHARO CON ZANAHORIA</h1> <p><i>Con el helado sistema proteges a tu bebé</i></p> <hr/> <p><small>El presente es un extracto de la Ley de Comercio de Alimentos y Bebidas de la Provincia de Pinar del Río, Ley No. 100/2009, que establece los requisitos para la comercialización de alimentos y bebidas en la provincia. Este extracto tiene como objetivo informar a los consumidores sobre los requisitos mínimos de calidad y seguridad que deben cumplir los productos comercializados en la provincia. Para más información, consulte la Ley completa o contacte al Departamento de Alimentos y Bebidas de la Dirección Provincial de Salud Pública.</small></p> <p>Con familias sanas, construimos una mejor sociedad!</p>		

[Handwritten signature]

[Handwritten mark]

[Handwritten initials]

[Handwritten mark]

LPL 01/2012

Anexo 8

ETIQUETA

		
<h1>PURÉ DE TOMATE</h1> <p><i>Con la lactancia materna proteges a tu bebé.</i></p> <hr/> <p><small>Este producto es un alimento básico y esencial para el crecimiento y desarrollo del niño. Se recomienda su consumo diario. Este producto es un alimento básico y esencial para el crecimiento y desarrollo del niño. Se recomienda su consumo diario. Este producto es un alimento básico y esencial para el crecimiento y desarrollo del niño. Se recomienda su consumo diario.</small></p> <p>Con familias sanas, construimos una mejor sociedad.</p>		
		

f

16


25 *⊙*

F


LPL 01/2012

Anexo 8

ETIQUETA



**ESTE GOBIERNO
ESTÁ CONTIGO**



**DIF
JALISCO
hacemos más**

**PASTA
PRECOCIDA CONDIMENTADA
PARA SOPA**


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

Con familias sanas, construimos una mejor sociedad

Comunicar y Sugerencias

Contacto DIF
01 800 3000 343

Contenido Neto
100 Gr.



VOT
VOTACIÓN
VERIFICADA
TRANSPARENTE

Handwritten marks: a stylized signature and a circle.

Handwritten signature.

Handwritten mark resembling the letter 'F'.



ANEXO 9 CALENDARIO DE ENTREGAS

Partida	PRODUCTO	PRESENTACION	Primera			Segunda			Tercera			TOTAL
			13 al 31 Agosto 2012	03 al 21 Septiembre 2012	08 al 26 Octubre 2012	13 al 31 Agosto 2012	03 al 21 Septiembre 2012	08 al 26 Octubre 2012	13 al 31 Agosto 2012	03 al 21 Septiembre 2012	08 al 26 Octubre 2012	
1	ARROZ	1 KG.	107,684	105,489	199,364	412,537						412,537
2	SOYA TEXTURIZADA	330 GRS.	130,691	128,496	232,867	492,054						492,054
3	HARINA INTEGRAL HOTCAKES	1 KG.	25,072	25,072	37,633	87,777						87,777
4	PASTA PARA SOPA CON FIBRA	200 GRS.	264,881	258,296	507,680	1,030,857						1,030,857
5	HARINA DE MAIZ NIXTAMALIZADA	1 KG.	182,389	180,194	325,293	687,876						687,876
6	ATUN ALETA AMARILLA ENVASE POUCH	105 GRS.	51,060	51,060	76,644	178,764						178,764
7	SARDINA EN SALSA DE TOMATE	425 GRS.	81,696	79,501	160,353	321,550						321,550
8	AVENA EN HOJUELAS	500 GRS.	49,475	49,475	85,985	184,935						184,935
9	AVENA EN HOJUELAS	1 KG.	80,780	78,585	158,975	318,340						318,340
10	LENTEJA CHICA	500 GRS.	24,403	24,403	48,352	97,158						97,158
11	CHICHARO VERDE SECO ENTERO	500 GRS.	25,072	25,072	37,633	87,777						87,777
12	ALUBIA CHICA	500 GRS.	25,072	25,072	37,633	87,777						87,777
13	ACEITE DE CANOLA	500 ML.	31,034	31,034	48,649	110,717						110,717
14	GALLETAS INTEGRAL: Primer Entrega Sabor Vainilla Segunda Entrega Sabor Manzana Canela Tercer Entrega Sabor Nuez Y Almendra	30 GRS.	1,344,640	1,479,188	1,949,948	4,773,776						4,773,776
15	AZUCAR ESTANDAR	1 KG.	916	916	1,378	3,210						3,210
16	HARINA DE TRIGO	1 KG.	1,832	1,832	2,756	6,420						6,420
17	GALLETAS DE ANIMALITOS	1 KG.	916	916	1,378	3,210						3,210
18	CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PACK	190 GRS.	4,813	4,813	8,264	17,890						17,890
19	PURE DE TOMATE	210 GRS.	2,748	2,748	4,134	9,630						9,630
20	CHILE GUAJILLO (MIRASOL)	150 GRS.	916	916	1,378	3,210						3,210
21	SOYA SABORIZADA	200 GRS.	80,780	78,585	158,975	318,340						318,340
22	CEREAL DE TRIGO INFLADO	250 GRS.	80,780	78,585	158,975	318,340						318,340
23	PASTA PARA SOPA PRECOCIDA	100 GRS.	6,195	6,195	12,390	24,780						24,780
24	FRIJOLES EN GRANO NACIONAL	800 GRS.	102,202	100,007	201,819	404,028						404,028
25	GALLETAS INTEGRAL DE NUEZ CON AMARANTO	510 GRS.	2,065	2,065	4,130	8,260						8,260

DJ-CTO-6033/12-2/1

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

Nombre del proveedor	DICONSA S.A. DE C.V.			DÍA	MES	AÑO	
Dirección	INSURGENTES SUR # 3483 (DELEGACION TLALPAN		Teléfono	31-10-02-04	09	08	2012
No. Fâx	31-10-13-49	Departamento	ORIENTACIÓN ALIMENTARIA				
Condiciones	21 días hábiles	Solicitud	246	Representante	Luis Manuel Rodriguez Lazcano		

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
5	285740	KILO	<p>HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA IE</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina De Maíz Nixtamalizada</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o papel VLH-80 lo suficientemente resistente con 10 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína : 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo. Zinc: 40 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mcg/Kg máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/gMáximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apendice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>	8.181	2,337,638.940

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
8	18000	PAQUETE	<p>PASTA PARA SOPA PRECOCIDA CONDIMENTADA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO PASTA PARA SOPA pRECOCIDA CONDIMENTADA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de pasta de sémola de trigo, sometida a un proceso de extruido, cocción, condimentado y desecación. Podrá ser adicionada con hierro, ácido fólico podrá contener vitaminas, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, envasado en bolsa metálica en presentación de 100 g o la cantidad necesaria para preparar cuatro porciones.</p> <p>Se deberá entregar cualquiera de las variedad requerida para preparar sopa aguada</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característica del producto. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12.5 % Máximo</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Hongos: 150 UFC/g Máximo. Levaduras: 100 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <10 UFC/g. E. Coli: Ausente.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apendice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-058-1968. NMX-F-023-S-1980. NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa) Información de referencia de productos comerciales.</p>	4.444	79,992.000

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
9 13	12000	FRASCO	<p>ACEITE DE CANOLA 1M</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO ACEITE DE CANOLA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET de 500 mL. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico, ligero, peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Ácidos grasos libres (como Ác. Oleico): 0.05% Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 12 horas Mínimo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Ácidos grasos mono-insaturados: 52.1 Mínimo - 73.1 Máximo. Ácidos grasos poli-insaturados: 22 Mínimo - 39.2 Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.</p> <p>3.- -CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.</p> <p>5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo. Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo. Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo. Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales: 0.02% Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-F-475-SCFI-2005. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>	11.110	133,320.000

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
10	6000	PIEZA	<p>CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PAK 1Q</p> <p>18</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias, frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Pudiendo adicionarse de sal yodatada (cloruro de sodio) y azúcar.</p> <p>La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g, con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Consistencia: Tiena y firme. Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Masa drenada: 60 % Mínimo. Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo. pH: 5.5 - 6.5 Sólidos solubles: 12.0 % Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: Negativo. Mesofílicos Anaerobios: Negativo. Termofílicos Aerobios: Negativo. Termofílicos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS No aplica</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena.</p> <p>6.- ADITIVOS No se permite el uso de aditivos.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-028-1981 Chicharos envasados. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales.</p>	4.333	25,998.000

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
11	803220	PAQUETE	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA</p> <p style="text-align: center;">10</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO PASTA PARA SOPA CON FIBRA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta essometida a un roceso de extruido. cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno trasparente en 200 g.</p> <p>Se deberá entregar calquiera de las variedad requerida para preparar sopa aguada</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característica del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietetica: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 gr. de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apendice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquimicas, microbiologicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. NMX-023-NORMEX-2002 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa)</p>	2.576	2,069,094.720

Nota: ADJUDICADO EN LA LPL 01/2012 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS EMPACADOS.FECHA DE ENTREGA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EN ANEXO 9 DE LAS BASES

SUB TOTAL	4,646,043.660
IVA	0.000
RETENCION I.S.R. 10%	
EXENTOS	
TOTAL	4,646,043.660

Cuatro millones seiscientos cuarenta y seis mil cuarenta y tres pesos 66/100 M.N.

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

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

Para la firma del contrato:

Deberá presentar los siguientes documentos en la dirección jurídica

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

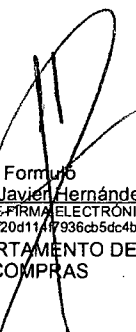
Así mismo, el proveedor deberá constituir garantía de cumplimiento del contrato en cualquiera de las siguientes formas:

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


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

Fecha de Entrega del 13/08/2012 al 31/10/2012

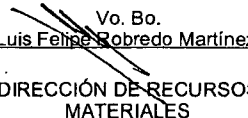
EJE.	RAMO	UNIDAD	AP / PROCESO	COG/PDA	DPTO / CC	PRG	ADMVO	GF	F	SF	AI	TG	FF	PROCESO INTERNO	MES	SUBTOTAL
2012	29.02	00538	10.3	4413	6035	042	2.1.1.3.5	2	6	8	012	1	1	22	06	\$4,646,043.66




Formulo
L.C.P. Antonio Javier Hernández Padilla
HUELLA DE FIRMA ELECTRÓNICA
79dd4f8b67d4e91a64f20d1147936cb5dc4b8cajS840749
DEPARTAMENTO DE COMPRAS



Autorizó
Ing. Felipe Valdez de Anda
DIRECCIÓN GENERAL



Vo. Bo.
Luis Felipe Robredo Martínez
DIRECCIÓN DE RECURSOS MATERIALES



Autorizó
L.A.E. José Guillermo Cuenca Zavala
SUBDIRECCIÓN GENERAL ADMINISTRATIVA
Página 6/6 del pedido 120359



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA JALISCO

PEDIDO	
No.	120365

DJ-00-633/12-2/1

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

Nombre del proveedor	DICONSA S.A. DE C.V.			DÍA	MES	AÑO
Dirección	INSURGENTES SUR # 3483 (DELEGACION TLALPAN		Teléfono	31-10-02-04	09	08
No. Fáj	31-10-13-49	Departamento	NUTRICIÓN ESCOLAR			
Condiciones	21 días hábiles	Solicitud	247	Representante	Luis Manuel Rodriguez Lazcano	

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
4	100617	PAQUETE	<p align="center">PASTA PARA SOPA CON FIBRA</p> <p align="center">ID</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO PASTA PARA SOPA CON FIBRA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta essometida a un roceso de extruido. cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno trasnparente en 200 g.</p> <p>Se deberá entregar calquiera de las variedad requerida para preparar sopa aguada</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación, y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característica del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 gr. de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apendice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. NMX-023-NORMEX-2002 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa)</p>	2.576	259,189.392

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
5	259068	KILO	<p>HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA IE</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina De Maíz Nixtamalizada</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o papel VLH-80 lo suficientemente resistente con 10 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo. Zinc: 40 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mcg/Kg máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>	8.181	2,119,435.308

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
12	94197	FRASCO	<p>ACEITE DE CANOLA 1M</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO ACEITE DE CANOLA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET de 500 mL. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1 - CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico, ligero, peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios.</p> <p>2 - CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Ácidos grasos libres (como Ac. Oleico): 0.05% Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 12 horas Mínimo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Ácidos grasos mono-insaturados: 52.1 Mínimo - 73.1 Máximo. Ácidos grasos poli-insaturados: 22 Mínimo - 39.2 Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.</p> <p>3 - CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4 - MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.</p> <p>5 - ADITIVOS (antioxidantes) Tocóferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo. Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo. Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo. Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales: 0.02% Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo.</p> <p>6 - VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses, a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7 - REFERENCIAS NMX-F-475-SCFI-2005. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>	11.110	1,046,528.670

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
16	3210	KILO	<p>GALLETA DE ANIMALITO 1P</p> <p>17</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO GALLETAS DE ANIMALITO DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Producto elaborado con harina de trigo, grasas, aceites comestibles o sus mezclas, con o sin agua, azúcares, otros ingredientes opcionales y aditivos; en presentación de 1 kg en empaque de plipropileno transparente. Empaque colectivo en bolsa transparente de polietileno con 6 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Aspecto: Tamaño uniforme con figura de animalito. Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva. Color: Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras. Olor: Característico del producto, no debe presentar olores extraños ni rancidez. Sabor: Característico del producto, sin sabores extraños.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS Humedad: 6.5 % Máximo. Cenizas: 2.5 % Máximo. Proteína: 7 % Mínimo. Extracto etereo: 5 % Mínimo. pH: 7 - 9 Aflatoxinas: 20 mcg/Kg Máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <10 UFC/g. Máximo. Hongos o Mohos: 10 UFC/g. Máximo. E. Coli: <3 NMP/g Máximo.</p> <p>4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.</p> <p>5.-MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no mas de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.-ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apendice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de tres meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NMX-F-379-S-1980. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF Nacional. (punto 2.23 galleta sin relleno).</p>	16.392	52,618.320

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
17	9630	PIEZA	CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PAK	4.333	41,726.790
18			<p style="text-align: right;">19</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias, frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Pudiendo adicionarse de sal yodada (cloruro de sodio) y azúcar.</p> <p>La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g, con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Consistencia: Tiena y firme. Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Masa drenada: 60 % Mínimo. Cloruro de sodio: 2.0 % Máximo. pH: 5.5 - 6.5 Sólidos solubles: 12.0 % Máximo</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: Negativo. Mesofílicos Anaerobios: Negativo. Termofílicos Aerobios: Negativo. Termofílicos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS No aplica</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena.</p> <p>6.- ADITIVOS No se permite el uso de aditivos.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-028-1981 Chicharos envasados. NOM-251-SSA1-2009. Información de referencia de productos comerciales.</p>		

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
18	9630	PIEZA	<p>PURÉ DE TOMATE TR</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO PURE DE TOMATE DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Es el alimento obtenido de las variedades rojas del fruto maduro, tamizado y concentrado pudiendo adicionarse de sal yodada (cloruro de sodio), cebolla, ajo y condimento.</p> <p>La presentación en empaque TETRA PAK de 210 g con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Aspecto: Líquido muy espeso, característico del producto. Color: Rojo característico del tomate. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Contenido neto: 210 g Mínimo. Sólidos solubles libres de sal: 10% Mínimo Acidez como ácido cítrico: 1.0% Máximo Cloruros como NaCl: 2.0% Máximo pH: 4.0 - 4.5</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Anaerobios: Negativo Mesófilos Aerobios: Negativo Termófilos Aerobios: Negativo Termófilos Anaerobios: Negativo Mohos y Levaduras: Menos de 10 UFC/g</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.36 mg/Kg Máximo Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo Cobre: 5.0 mg/Kg Máximo Zinc: 5.0 mg/Kg Máximo</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto puede contener como máximo, cualquiera de lo siguiente: - Promedio de 20 larvas de moscas por cada 100 gramos, o bien - 10 de éstas y 1 larva de gusano por cada 100 gramos, o bien - 2 larvas de gusanos por cada 100 gramos.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente reguladores de pH (Carbonato, Bicarbonato de sodio o de potasio, ácido cítrico, ácido málico, ácido láctico, ácido tartárico). NO ESTA PERMITIDO LA ADICIÓN DE COLORANTES NI ESPESANTES, EN PRODUCTOS DE TOMATE.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-033-1982 Puré de tomate envasado. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.42 Puré de tomate) Información de referencia de productos comerciales.</p>	3.333	32,096.790

Nota: ADJUDICADO EN LA LPL 01/2012 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS EMPACADOS. FECHA DE ENTREGA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EN ANEXO 9 DE LAS BASES

SUB TOTAL	3,551,595.270
IVA	0.000
RETENCION I.S.R. 10%	
EXENTOS	
TOTAL	3,551,595.270

Tres millones quinientos cincuenta y un mil quinientos noventa y cinco pesos 27/100 M.N.

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

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

Para la firma del contrato:

Deberá presentar los siguientes documentos en la dirección jurídica

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

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

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

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

Fecha de Entrega del 13/08/2012 al 31/10/2012

EJE.	RAMO	UNIDAD	AP / PROCESO	COG/PDA	DPTO / CC	PRG	ADMVO	GF	F	SF	AI	TG	FF	PROCESO INTERNO	MES	SUBTOTAL
2012	29.02	00538	10.3	4413	6037	044	2.1.1.3.5	2	6	8	012	1	1	22	06	\$3,551,595.27

Formuló
L.C.P. Antonio Javier Hernández Padilla
HUELLA DE FIRMA ELECTRÓNICA
8c99169e7808e00849cd17619efb98f0b18303d2|S840760
DEPARTAMENTO DE
COMPRAS

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

Autorizó
L.A.E. José Guillermo Cuenca Zavala
SUBDIRECCIÓN GENERAL
ADMINISTRATIVA
Página 7/7 del pedido 120365

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

Nombre del proveedor		DICONSA S.A. DE C.V.		DÍA		MES	AÑO
Dirección		INSURGENTES SUR # 3483 (DELEGACION TLALPAN		Teléfono		31-10-02-04	
No. Fax		31-10-13-49		Departamento		NUTRICIÓN EXTRA ESCOLAR	
Condiciones		21 días hábiles		Solicitud		248	
		Representante		Luis Manuel Rodríguez Lazcano			

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
2 5	93948	KILO	<p>HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1E</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina De Maíz Nixtamalizada</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o papel VLH-80 lo suficientemente resistente con 10 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES. Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína : 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo. Zinc: 40 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mcg/Kg máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/gMáximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>	8.181	768,588.588

Nota: ADJUDICADO EN LA LPL 01/2012 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS EMPACADOS. FECHA DE ENTREGA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EN ANEXO 9 DE LAS BASES

SUB TOTAL	768,588.588
IVA	0.000
RETENCION I.S.R. 10%	

Setecientos sesenta y ocho mil quinientos ochenta y ocho pesos 58/100 M.N.

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

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

Para la firma del contrato:

Deberá presentar los siguientes documentos en la dirección jurídica

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

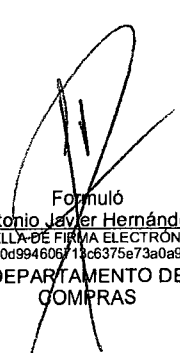
Así mismo, el proveedor deberá constituir garantía de cumplimiento del contrato en cualquiera de las siguientes formas:


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

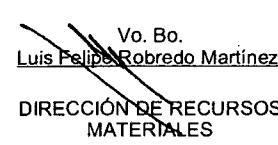
Cualquiera de las tres opciones, deberán ser por un importe del 10% (diez por ciento) del monto total de lo que se le adjudique después del I.V.A., contados a partir de la fecha pactada para la entrega de la totalidad de la mercancía. La fianza deberá de especificar claramente que se expide para garantizar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


Fecha de Entrega del 13/08/2012 al 31/10/2012

EJE.	RAMO	UNIDAD	AP / PROCESO	COG/PDA	DPTO / CC	PRG	ADMVO	GF	F	SF	AI	TG	FF	PROCESO INTERNO	MES	SUBTOTAL
2012	29.02	00538	10.3	4413	6034	165	2.1.1.3.5	2	6	8	012	1	1	22	07	\$768,588.59


 Formuló
L.C.P. Antonio Javier Hernández Padilla
 HUELLA DE FIRMA ELECTRÓNICA
 d29dfae7c3a790d994606713c6375e73a0a963091S840781
 DEPARTAMENTO DE
 COMPRAS


 Autorizó
Ing. Felipe Valdez de Anda
 DIRECCIÓN GENERAL


 Vo. Bo.
Luis Felipe Robredo Martínez
 DIRECCIÓN DE RECURSOS
 MATERIALES


 Autorizó
L.A.E. José Guillermo Cuenca Zavala
 SUBDIRECCIÓN GENERAL
 ADMINISTRATIVA
 Página 2/2 del pedido 120369



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA JALISCO

PEDIDO	
No.	120378

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

Nombre del proveedor	DICONSA S.A. DE C.V.			DÍA	MES	AÑO
Dirección	INSURGENTES SUR # 3483 (DELEGACION TLALPAN	Teléfono	31-10-02-04	09	08	2012
No. Fáj	31-10-13-49	Departamento	DIRECCIÓN DE DESARROLLO COMUNITARIO			
Condiciones	21 días hábiles	Solicitud	249	Representante	Luis Manuel Rodriguez Lazcano	

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
1 B	4520	FRASCO	<p style="text-align: center;">1M</p> <p>ACEITE DE CANOLA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO ACEITE DE CANOLA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Aceite vegetal comestible de canola, envasado en botella PET de 500 mL. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 24 botellas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, además deberá cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Amarillo, característico del producto. Aspecto: Líquido transparente y libre de cuerpos extraños a 293° (20°C). Olor: Característico, ligero y peculiar a las semillas de las cuales procede, exento de olores extraños o rancios. Sabor: Característico, ligero, peculiar a las semillas de las que procede, sin sabores extraños o rancios.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Ácidos grasos libres (como Ác. Oleico): 0.05% Máximo. Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo. Prueba fría a 273°k (0°C): 12 horas Mínimo. Impurezas insolubles: 0.02% Máximo. Ácidos grasos mono-insaturados: 52.1 Mínimo - 73.1 Máximo. Ácidos grasos poli-insaturados: 22 Mínimo - 39.2 Máximo. Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.</p> <p>3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Hierro: 1.5 mg/Kg Máximo. Cobre: 0.1 mg/Kg Máximo. Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo. Arsénico: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>4.- MATERIA EXTRAÑA El producto no debe contener fragmentos de insecto, pelos y excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajena al producto.</p> <p>5.- ADITIVOS (antioxidantes) Tocoferoles: 0.03% Máximo. Galato de propilo (GP): 0.01% Máximo. Terbutil hidroquinona (TBHQ): 0.02% Máximo. Butirato de Hidroxianisol (BHA): 0.01% Máximo. Butirato de Hidroxitolueno (BHT): 0.02% Máximo. Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT sin exceder límites individuales: 0.02% Máximo. Antioxidantes sinérgicos (Ácido cítrico o ácido fosfórico grado alimenticio): 0.005% Máximo.</p> <p>6.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>7.- REFERENCIAS NMX-F-475-SCFI-2005. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.2. aceite vegetal comestible).</p>	11.110	50,217.200

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
5 18	2260	PIEZA	<p>CHICHARO CON ZANAHORIA TETRA PAK 10</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO CHICHARO CON ZANAHORIA EN ENVASE TETRA PAK DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Se entiende por verduras mixtas a los chicharos y zanahorias, frescas, sanas envasadas con un medio líquido de cobertura, en envases herméticamente cerrados y procesados térmicamente para asegurar su conservación. Pudiendo adicionarse de sal yodada (cloruro de sodio) y azúcar.</p> <p>La presentación en empaque TETRA PAK de 190 g con una masa drenada de 115 g, con vida de anaquel mínima de 6 meses. El empaque colectivo será en cajas de cartón con 24 piezas, con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Consistencia: Tiena y firme. Color: Característico de los chicharos y zanahorias envasadas. Olor: Característico del producto, exento de olores extraños. Sabor: Debe ser agradable, típico del producto y no tendrá ningún olor extraño.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS Masa drenada: 60.0% Mínimo. Cloruro de sodio: 2.0% Máximo. pH: 5.5 - 6.5 Sólidos solubles: 12.0% Máximo</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: Negativo. Mesófilos Anaerobios: Negativo. Termofílicos Aerobios: Negativo. Termofílicos Anaerobios: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS No aplica</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA El producto no deberá contener fragmentos de insectos, pelos y excretas de roedores, así como de cualquier otra materia extraña ajena.</p> <p>6.- ADITIVOS No se permite el uso de aditivos.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-028-1981 Chicharos envasados. NOM-251-SSA1-2009: Información de referencia de productos comerciales.</p>	4.333	9,792.580

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
7 5	48520	KILO	<p>HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA 1E</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina De Maiz Nixtamalizada</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maiz nixtamalizada, empacada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o papel VLH-80 lo suficientemente resistente con 10 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína: 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Acido fólico: 2 mg/kg Mínimo. Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo. Zinc: 40 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mcg/Kg máximo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesófilos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apéndice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades físicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.25 harina de maiz nixtamalizada)</p>	8.181	396,942.120

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
8 4	125220	PAQUETE	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA 1D</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO PASTA PARA SOPA CON FIBRA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta essometida a un roceso de extruido. cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno trasparente en 200 g.</p> <p>Se deberá entregar calquiera de las variedad requerida para preparar sopa aguada</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característica del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietética: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 gr. de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apendice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquimicas, microbiologicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. NMX-023-NORMEX-2002 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa)</p>	2.576	322,566.720

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
8 23	6780	PAQUETE	<p>PASTA PARA SOPA PRECOCIDA CONDIMENTADA TV</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO PASTA PARA SOPA PRECOCIDA CONDIMENTADA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de pasta de sémola de trigo, sometida a un proceso de extruido, cocción, condimentado y desecación. Podrá ser adicionada con hierro, ácido fólico podrá contener vitaminas, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales, envasado en bolsa metálica en presentación de 100 g o la cantidad necesaria para preparar cuatro porciones.</p> <p>Se deberá entregar cualquiera de las variedad requerida para preparar sopa aguada</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característica del producto. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 12.5 % Máximo</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Hongos: 150 UFC/g Máximo. Levaduras: 100 UFC/g Máximo. Coliformes totales: <10 UFC/g. E. Coli: Ausente.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apendice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NMX-F-058-1968. NMX-F-023-S-1980. NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. NMX-023-NORMEX-2002. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa) Información de referencia de productos comerciales.</p>	4.444	30,130.320

Nota: ADJUDICADO EN LA LPL 01/2012 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS EMPACADOS.FECHA DE ENTREGA DE ACUERDO A LO ESTABLECIDO EN EN ANEXO 9 DE LAS BASES

SUB TOTAL	809,648.940
IVA	0.000
RETENCION I.S.R. 10%	
EXENTOS	
TOTAL	809,648.940

Ochocientos nueve mil seiscientos cuarenta y ocho pesos 94/100 M.N.

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

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

Para la firma del contrato:

Deberá presentar los siguientes documentos en la dirección jurídica

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

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

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

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

Fecha de Entrega del 13/08/2012 al 31/10/2012

EJE	RAMO	UNIDAD	AP / PROCESO	COG/PDA	DPTO / CC	PRG	ADMVO	GF	F	SF	AI	TG	FF	PROCESO INTERNO	MES	SUBTOTAL
2012	29.02	00538	10.4	4413	6018	102	2.1.1.3.5	2	6	8	012	1	1	52	06	\$809,648.94

Formuló
L.C.P. Antonio Javier Hernández Padilla
HUELLA DE FIRMA ELECTRÓNICA
85e28fe959ce9aa41263f8206d8cfbdd888012afjS840791
DEPARTAMENTO DE
COMPRAS

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

Autorizó
L.A.E. José Guillermo Cuenca Zavala
SUBDIRECCIÓN GENERAL
ADMINISTRATIVA
Página 6/6 del pedido 120378



SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA JALISCO

PEDIDO	
No.	120384

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

Nombre del proveedor	DICONSA S.A. DE C.V.			DÍA	MES	AÑO
Dirección	INSURGENTES SUR # 3483 (DELEGACION TLALPAN	Teléfono	31-10-02-04	09	08	2012
No. Fáj	31-10-13-49	Departamento	TRABAJO SOCIAL OPERATIVO			
Condiciones	21 días hábiles	Solicitud	250	Representante	Luis Manuel Rodriguez Lazcano	

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
5	600	KILO	<p style="text-align: center; font-size: 2em; font-weight: bold;">1E</p> <p>HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO Harina De Maíz Nixtamalizada</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Harina de maíz nixtamalizada, empackada en papel VLH-80 lo suficientemente resistente, en presentación de 1 Kg. El empaque colectivo es bolsa de polietileno transparente o papel VLH-80 lo suficientemente resistente con 10 piezas.</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Debe ser blanco amarillento o característico de la variedad del grano empleado. Aspecto: Debe ser granuloso con una finura tal que el 75 % como mínimo pase a través de un tamiz de 0.25 mm de abertura de malla. Olor: Debe ser característico del producto y no tener ningún olor extraño, ni signos de rancidez. Sabor: Debe ser característico del producto y no tener ningún sabor extraño, ni signos de rancidez.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 11% Máximo. Proteína : 8% Mínimo. Extracto Etéreo: 4% Mínimo. Ácido fólico: 2 mg/kg. Mínimo. Hierro como ión ferroso: 40 mg/kg Mínimo. Zinc: 40 mg/Kg Mínimo. Aflatoxinas: 12 mcg/Kg máximo.</p> <p>3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. Coliformes Totales: 100 UFC/g Máximo. Hongos o Mohos: 1,000 UFC/g Máximo. Levaduras: 1,000 UFC/gMáximo. S. Aureus: Negativo. Salmonella (en 25 g): Negativo. E. Coli: Negativo.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de 1 pelo de roedor y estar exento de excretas en 50 g de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apendice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008; Antioxidantes, humectantes, reguladores del pH, estabilizantes, colorantes, saborizantes y aromatizantes.</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquímicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SS1-2008. NOM-251-SSA1-2009. Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.25 harina de maíz nixtamalizada)</p>	8.181	4,908.600

Partida	Cantidad	Unidad	Descripción	Precio unitario	Total
8 4	1800	PAQUETE	<p>PASTA PARA SOPA CON FIBRA 10</p> <p>NOMBRE DEL PRODUCTO PASTA PARA SOPA CON FIBRA</p> <p>DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO Mezcla de sémola de trigo, salvadillo de trigo y fibra de trigo, la pasta essometida a un roceso de extruido, cocción y corte. Adicionada con hierro y ácido fólico. Envasado en bolsa de polipropileno trasnparente en 200 g.</p> <p>Se deberá entregar calquiera de las variedad requerida para preparar sopa aguada</p> <p>Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. la tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.</p> <p>Se analizará el cumplimiento de la etiqueta de acuerdo a la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, una vez durante el contrato.</p> <p>ESPECIFICACIONES</p> <p>1.-CARACTERISTICAS SENSORIALES Color: Característica del producto, amarillo. Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento. Olor: Característico del producto sin presentar olores extraños o desagradables. Sabor: Característico del producto sin presentar sabores extraños o desagradables.</p> <p>2.- CARACTERISITCAS FÍSICO-QUÍMICAS Humedad: 13% Máximo. Proteína: 13 % Mínimo. Cenizas: 1.25% Máximo. Fibra Dietetica: 4% Mínimo.</p> <p>3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS Mesofílicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo. S. Aureus: Ausente. Hongos: 300 UFC/g Máximo. Levaduras: 150 UFC/g Máximo. E. Coli: Ausente.</p> <p>4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS Plomo: 0.5 mg/Kg. Máximo. Cadmio: 0.1 mg/Kg. Máximo.</p> <p>5.- MATERIA EXTRAÑA No más de 50 fragmentos de insecto, no más de un pelo de roedor y estar excento de excretas en 50 gr. de producto.</p> <p>6.- ADITIVOS Solamente están permitidos los aditivos señalados en el apendice normativo A de la NOM-247-SSA1-2008</p> <p>7.- VIDA DE ANAQUEL El producto deberá conservarse en buen estado y sin cambios en sus propiedades fisicoquimicas, microbiologicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.</p> <p>8.- REFERENCIAS NOM-247-SSA1-2008. NOM-251-SSA1-2009. NMX-023-NORMEX-2002 Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.36 pasta de harina para sopa)</p>	2.576	4,636.800

RESOLUCION Y NOTIFICACION DE ADJUDICACION DE LA LPL01/2012 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS Y DESAYUNOS ESCOLARES, DE FECHA 07 DE AGOSTO 2012.

SUB TOTAL	9,545.400
IVA	0.000
RETENCION I.S.R. 10% EXENTOS	
TOTAL	9,545.400

Nueve mil quinientos cuarenta y cinco pesos 40/100 M.N.

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

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

Para la firma del contrato:

Deberá presentar los siguientes documentos en la dirección jurídica

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

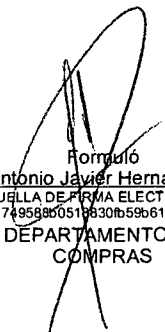
Así mismo, el proveedor deberá constituir garantía de cumplimiento del contrato en cualquiera de las siguientes formas:


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

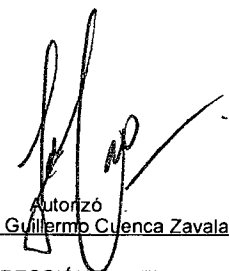
Cualquiera de las tres opciones, deberán ser por un importe del 10% (diez por ciento) del monto total de lo que se le adjudique después del I.V.A., contados a partir de la fecha pactada para la entrega de la totalidad de la mercancía. La fianza deberá de especificar claramente que se expide para garantizar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

Fecha de Entrega del 13/08/2012 al 31/10/2012

EJE.	RAMO	UNIDAD	AP / PROCESO	COG/PDA	DPTO / CC	PRG	ADMVO	GF	F	SF	AI	TG	FF	PROCESO INTERNO	MES	SUBTOTAL
2012	29.02	00538	10.3	4413	6163	070	2.1.1.3.5	2	6	8	012	1	1	11	07	\$9,545.40


Formuló
L.C.P. Antonio Javier Hernández Padilla
HUJILLA DE FIRMA ELECTRÓNICA
5c042356e31749588b0518830b59b6131a3b6ea|S841216
DEPARTAMENTO DE
COMPRAS


Vo. Bo.
Luis Felipe Robredo Martínez
DIRECCIÓN DE RECURSOS
MATERIALES


Autorizó
L.A.E. José Guillermo Cuenca Zavala
SUBDIRECCIÓN GENERAL
ADMINISTRATIVA
Página 3/3 del pedido 120384