

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

### **DECLARACIONES:**

1. Declara **"DIF JALISCO"**, a través de su representante:
  - A) Que es un organismo público descentralizado, con personalidad jurídica y patrimonio propio, de conformidad al Código de Asistencia Social, al tenor del Decreto número 17002 del H. Congreso del Estado, publicado en el Periódico Oficial "El Estado de Jalisco" con fecha 15 de enero de 1998.
  - B) Que su Directora 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 funciones y con el fin de dar seguimiento a sus programas asistenciales de ayuda alimentaria a la población vulnerable en el Estado, y en virtud de las solicitudes de compra números 100, 102, 104, 105, 107, 108 y 110 realizadas por diversas áreas de **"DIF JALISCO"**, se llevó a cabo la Licitación Pública Local número 01/2013 **"DESPENSAS Y DESYAUNOS ESCOLARES"**, en la cual se participó, por lo que una vez analizada la propuesta técnica y económica, el Comité de Adquisiciones y

Enajenaciones de este Organismo determinó adjudicar la presente operación a **"EL PROVEEDOR"**, por resultar solvente la misma.

Siendo el caso que, el Comité de Adquisiciones y Enajenaciones de **"DIF JALISCO"**, el día de hoy, 17 de mayo de 2013 en la séptima sesión extraordinaria verificada en la Sala "Madre Teresa de Calcuta" del Organismo Estatal, aprobó autorizar a la Directora General de **"DIF JALISCO"** a realizar las gestiones pertinentes con **"EL PROVEEDOR"**, para eliminar o disminuir uno o varios productos en las despensas a entregar durante el periodo que cubre el presente contrato, en aproximadamente un 7% del importe total adjudicado.

- E) En virtud de lo anterior y de acuerdo a lo estipulado en las bases de dicha licitación, así como en el *Acta circunstanciada para hacer constar la justificación de la disminución de uno o varios productos en las despensas y desayunos escolares a entregar durante el periodo que cubre el contrato respectivo, a efecto de dar cumplimiento puntual de los programas alimentarios, así como garantizar la continuidad de los mismos, durante el periodo de junio a noviembre de 2013*, emitida el propio 17 de mayo del 2013, es que **"DIF JALISCO"** tiene interés en celebrar el presente contrato.

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

- A) Que la sociedad se encuentra debida y legalmente constituida según consta en la escritura pública número 12480 doce mil cuatrocientos ochenta, de fecha 03 tres de Febrero de 1997, mil novecientos noventa y siete, pasada ante la fe del Notario Público Suplente Adscrito y Asociado Número 01 uno de Zapopan, Lic. José Ismael Toledo López y que se encuentra registrada e inscrita en el Registro Público de Comercio, con fecha 14 de Febrero de 1997, bajo inscripción 79-80 tomo 629, libro primero del Registro Público de la Propiedad y de Comercio en ésta ciudad. Que su domicilio se ubica en la finca marcada con el número 300 de la calle Ejido en la colonia La Venta del Astillero C.P. 45221 en el Municipio de Zapopan, Jalisco y su Registro Federal de Contribuyentes es GIV970203LS1.

- B) Que tiene como actividad principal la producción, compra, venta, comisión mercantil, representación, distribución, transportación, almacenamiento, comercialización, maquila, importación y exportación de toda clase de productos alimenticios, semillas y granos; la fabricación de maquinaria y empaque de productos alimenticios, así como su importación y exportación, servicios de mantenimiento y maquila de los mismos.

- C) Que la que suscribe, LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ, soy apoderada legal y cuento con facultades suficientes para suscribir el presente contrato, según consta en la escritura pública número 16,102 dieciséis mil

2

Av. Alcalde No. 1220, Colonia Miraflores, C.P. 44270  
Guadalajara, Jalisco, Méx. Tel. (33) 30 30 380 0  
<http://sistemadif.jalisco.gob.mx>

ciento dos, de fecha 22 de noviembre del 2010, pasada ante la fe del Notario Público número 35 de Zapopan, Jalisco, Lic. Pablo González Vázquez. Las facultades otorgadas, a la fecha no me han sido revocadas ni modificadas en ninguno de sus términos.

D) Para los efectos del presente contrato, señala como domicilio el ubicado en la finca marcada con el número 300 de la calle Ejido, en la colonia La Venta del Astillero, del Municipio de Zapopan, Jalisco.

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

**CLÁUSULAS**

**CONSENTIMIENTO**

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

**OBJETO**

**SEGUNDA.-** Manifiesta "DIF JALISCO" que es su deseo adquirir las despensas y desayunos escolares que se señalan a continuación, cuyas características y especificaciones se encuentran descritas en el ANEXO 1 y en los ANEXOS del A al L, las cuales contienen los productos señalados en el diverso ANEXO 2 con las características y especificaciones descritas en los ANEXOS del 1A al 1G y del 1J al 1AC, los cuales se adjuntan al presente contrato y forman parte integral del mismo.

Dichos bienes alimentarios se deberán entregar de conformidad a las fechas, lugares y cantidades señaladas en el ANEXO 9, y en atención a los domicilios de los DIF Municipales indicados en el ANEXO 10, los cuales se adjuntan al presente contrato y forman parte integral del mismo.

PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCION	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	401,610	Despensas PAAD con 13 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta	\$148.76	\$59'743,503.60

		<p>en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes:</p> <p style="text-align: center;"><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p>1 botella (500 mL) Aceite de maíz* ANEXO 1A          1 Kilo Arroz blanco ANEXO 1D          1 Kilo Avena en hojuela ANEXO 1G          1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado ANEXO 1J          1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada* ANEXO 1N          1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1O          3 paq. (200 g) Pasta para sopa ANEXO 1P          1 paq. (150 g) Huevo deshidratado ANEXO 1U          1 paq. (200 g) Soya saborizada ANEXO 1R          1 paq. (330 g) Soya texturizada ANEXO 1S          1 Kilo Frijol ANEXO 1Z          1 paq. (500 g) Frijol ANEXO 1Y          1 Litro de Leche Descremada ANEXO 1AB</p> <p><b>NOTA: *El aceite de maíz, la leche y la harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.</b></p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos.          Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.          Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.          Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador.          Sistema PEPS documentado y aplicado.          Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.          Registros de Armado diario.          Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.          Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).</p> <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de "DIF JALISCO" derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.          Empaques y pesos de los productos.          Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.          Cantidades a entregar.          Condiciones físicas generales del producto.          Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:</p> <p>PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al</p>		
--	--	--	--	--

*[Handwritten marks]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



		<p>proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
2	9,000	<p><b>Despensas PAAD ZONA INDÍGENA con 11 productos</b>, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes:</p> <p style="text-align: center;"><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p>1 Litro de Aceite de maíz* ANEXO 1B 2 Kilos Arroz blanco ANEXO 1D 1 sobre (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch ANEXO 1E 1 Kilo Avena en hojuela ANEXO 1F 1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado ANEXO 1J 3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada* ANEXO 1N 3 paq. (200 g) Pasta para sopa ANEXO 1P 1 paq. (200 g) Soya saborizada ANEXO 1R 2 Kilos Frijol ANEXO 1Z 1 Kilo Maíz blanco ANEXO 1AA 2 Litros de Leche Descremada ANEXO 1AB</p> <p><b>NOTA:</b> *El aceite de maíz, la leche y la harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en las zonas indígenas de los municipios de Mezquitic y Bolaños del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de "DIF JALISCO" derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a</p>	\$210.57	\$1'895,130.00

		través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.		
3	5'982,256	<p><b>DESAYUNO FRIO con 2 Productos.</b> En los domicilios ubicados en los 93 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>La integración de cada desayuno es la siguiente:</p> <p style="text-align: center;"><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p><b>Un 1/4 de litro de Leche Descremada Ultrapasteurizada ANEXO 1AB</b>  <i>Acompañado con 1 producto de los siguientes 5 de acuerdo a lo señalada en el Anexo 9.</i>  <b>Barra de trigo integral con arándanos horneada 30 g. ANEXO 1X</b>  <b>Galleta integral de trigo sabor naranja 30 g. ANEXO 1U</b>  <b>Galleta integral de amaranto sabor nuez 30 g. ANEXO 1V</b>  <b>Barra integral con amaranto 30 g. ANEXO 1W</b>  <b>Avena instantánea sabor manzana con canela 30 g. ANEXO 1T</b></p> <p>Los productos se desglosan en el calendario de entregas.                  El proveedor será responsable de:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:                  Bitácora de Recepción de Alimentos.                  Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.                  Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.                  Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador.                  Sistema PEPS documentado y aplicado.                  Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.                  Registros de Armado diario.                  Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.                  Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).                  El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los</p>	\$3.71	\$22'987,738.76

✓  
a  
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

		<p>municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de "DIF JALISCO" derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.                  Empaques y pesos de los productos.                  Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.                  Cantidades a entregar.                  Condiciones físicas generales del producto.                  Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:</p> <p><b>PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO</b> y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>																												
4	102,124	<p><b>Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE con 13 productos</b>, armadas en costal de polipropileno de 50 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma:</p> <p><b>DESAYUNO CALIENTE</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1 botella (500 mL) Aceite de maíz*</td> <td>ANEXO 1A</td> </tr> <tr> <td>1 paq. (500 g) Garbanzo</td> <td>ANEXO 1C</td> </tr> <tr> <td>1 Kilo Arroz blanco</td> <td>ANEXO 1D</td> </tr> <tr> <td>2 sobres (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch</td> <td>ANEXO 1E</td> </tr> <tr> <td>1 Kilo Avena en hojuela</td> <td>ANEXO 1G</td> </tr> <tr> <td>1 paq. (500 g) Chicharo verde seco entero</td> <td>ANEXO 1K</td> </tr> <tr> <td>3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*</td> <td>ANEXO 1N</td> </tr> <tr> <td>1 paq. (500 g) Lenteja chica</td> <td>ANEXO 1O</td> </tr> <tr> <td>1 paq. (200 g) Pasta para sopa</td> <td>ANEXO 1P</td> </tr> <tr> <td>1 paq. (150 g) Huevo deshidratado</td> <td>ANEXO 1Q</td> </tr> <tr> <td>2 paq. (330 g) Soya texturizada</td> <td>ANEXO 1S</td> </tr> <tr> <td>1 Kilo Frijol</td> <td>ANEXO 1Z</td> </tr> <tr> <td>25 Litros de Leche Descremada</td> <td>ANEXO 1AB</td> </tr> </table> <p><b>NOTA:</b> *La harina de maíz nixtamalizada, la leche y el aceite de maíz se entregará por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 120 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaque de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</li> </ol> <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevará a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos.                  Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.                  Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al</p>	1 botella (500 mL) Aceite de maíz*	ANEXO 1A	1 paq. (500 g) Garbanzo	ANEXO 1C	1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D	2 sobres (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch	ANEXO 1E	1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G	1 paq. (500 g) Chicharo verde seco entero	ANEXO 1K	3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N	1 paq. (500 g) Lenteja chica	ANEXO 1O	1 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P	1 paq. (150 g) Huevo deshidratado	ANEXO 1Q	2 paq. (330 g) Soya texturizada	ANEXO 1S	1 Kilo Frijol	ANEXO 1Z	25 Litros de Leche Descremada	ANEXO 1AB	\$421.90	\$43'086,115.60
1 botella (500 mL) Aceite de maíz*	ANEXO 1A																													
1 paq. (500 g) Garbanzo	ANEXO 1C																													
1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D																													
2 sobres (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch	ANEXO 1E																													
1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G																													
1 paq. (500 g) Chicharo verde seco entero	ANEXO 1K																													
3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N																													
1 paq. (500 g) Lenteja chica	ANEXO 1O																													
1 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P																													
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado	ANEXO 1Q																													
2 paq. (330 g) Soya texturizada	ANEXO 1S																													
1 Kilo Frijol	ANEXO 1Z																													
25 Litros de Leche Descremada	ANEXO 1AB																													

		<p>Programa Alimentario.                      Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.                      Sistema PEPS documentado y aplicado.                      Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.                      Registros de Armado diario.                      Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.                      Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).                      El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.                      El proveedor participante en conjunto con personal de "DIF JALISCO" derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:                      Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.                      Empaques y pesos de los productos.                      Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.                      Cantidades a entregar.                      Condiciones físicas generales del producto.                      Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:                      PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).                      El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
5	10,171	<p><b>Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA METROPOLITANA con 12 productos,</b> armadas en costal de polipropileno de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma:  <b>DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA METROPOLITANA</b>  <b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p>1 botella. (500 mL) Aceite de maíz* ANEXO 1A                      1 paq. (500 g) Garbanzo ANEXO 1C                      1 Kilo Arroz blanco ANEXO 1D                      2 sobres (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch ANEXO 1E                      1 Kilo Avena en hojuela ANEXO 1G                      1 paq. (500 g) Chícharo verde seco entero ANEXO 1K                      1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1O                      1 paq. (200 g) Pasta para sopa ANEXO 1P                      1 paq. (150 g) Huevo deshidratado ANEXO 1Q                      2 paq. (330 g) Soya texturizada ANEXO 1S                      1 Kilo Frijol ANEXO 1Z                      25 Litros de Leche Descremada ANEXO 1AB</p> <p>NOTA: *El aceite de maíz y la leche se entregarán por separado.                      Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 5 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p>	\$392.20	\$3'989,066.20

		<p>El proveedor será responsable de:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaçado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaçador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).</p> <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de "DIF JALISCO" derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>																		
6	4,259	<p><b>Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDIGENA con 14 productos</b>, armadas en costal de polipropileno de 54 x 75 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma:</p> <p><b>DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA INDÍGENA</b></p> <p style="text-align: center;"><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <table border="0"> <tr> <td>1 Litro Aceite de maíz*</td> <td>ANEXO 1B</td> </tr> <tr> <td>2 Kilos Arroz blanco</td> <td>ANEXO 1D</td> </tr> <tr> <td>1 sobre (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch</td> <td>ANEXO 1E</td> </tr> <tr> <td>1 paq. (500 g) Avena en hojuela</td> <td>ANEXO 1F</td> </tr> <tr> <td>1 paq. (150 g) Chile guajillo (mirasol)</td> <td>ANEXO 1L</td> </tr> <tr> <td>1 kilo Galletas en forma de animalito</td> <td>ANEXO 1M</td> </tr> <tr> <td>6 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*</td> <td>ANEXO 1N</td> </tr> <tr> <td>2 Kilos Harina de trigo</td> <td>ANEXO 1Ñ</td> </tr> </table>	1 Litro Aceite de maíz*	ANEXO 1B	2 Kilos Arroz blanco	ANEXO 1D	1 sobre (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch	ANEXO 1E	1 paq. (500 g) Avena en hojuela	ANEXO 1F	1 paq. (150 g) Chile guajillo (mirasol)	ANEXO 1L	1 kilo Galletas en forma de animalito	ANEXO 1M	6 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N	2 Kilos Harina de trigo	ANEXO 1Ñ	\$564.10	\$2'402,501.90
1 Litro Aceite de maíz*	ANEXO 1B																			
2 Kilos Arroz blanco	ANEXO 1D																			
1 sobre (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch	ANEXO 1E																			
1 paq. (500 g) Avena en hojuela	ANEXO 1F																			
1 paq. (150 g) Chile guajillo (mirasol)	ANEXO 1L																			
1 kilo Galletas en forma de animalito	ANEXO 1M																			
6 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N																			
2 Kilos Harina de trigo	ANEXO 1Ñ																			

✓  
a  
X

Handwritten signature

Handwritten signature

		<p>1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 10                  2 paq. (200 g) Pasta para sopa ANEXO 1P                  1 paq. (150 g) Huevo deshidratado ANEXO 1Q                  2 paq. (200 g) Soya saborizada ANEXO 1R                  3 Kilo Frijol ANEXO 1Z                  25 Litros de Leche Descremada ANEXO 1AB</p> <p><b>NOTA: *El aceite de maíz, la leche y la harina de maíz nixtamalizada, se entregará por separado.</b></p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en la zona indígena del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos.</p> <p>Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.</p> <p>Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.</p> <p>Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.</p> <p>Sistema PEPS documentado y aplicado.</p> <p>Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.</p> <p>Registros de Armado diario.</p> <p>Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.</p> <p>Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).</p> <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de "DIF JALISCO" derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.</p> <p>Empaques y pesos de los productos.</p> <p>Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.</p> <p>Cantidades a entregar.</p> <p>Condiciones físicas generales del producto.</p> <p>Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:</p> <p>PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
7	140,922	<p><b>Despensas PROALIMNE con 5 productos</b>, armadas en bolsa de camiseta transparente 25 x 30 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro</p>	\$120.28	\$16'950,098.16

✓  
a  
2




		<p>de un costal de rafia con una dimensión de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes:</p> <p style="text-align: center;"><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p>1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada* ANEXO 1N 1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1O 1 paq. (500 g) Frijol ANEXO 1Y 1 Kilo Avena en hojuela ANEXO 1G 8 Litros de Leche Semidescremada ANEXO 1AC</p> <p><b>NOTA:</b> *La harina de maíz nixtamalizada y la leche se entregarán por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 123 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).</p> <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de "DIF JALISCO" derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:</p> <p><b>PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO</b> y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
--	--	---	--	--

X  
a  
R

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

8	56,610	<p><b>Despensas VIVE DIFerente con 13 productos</b>, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.</p> <p>Los productos son los siguientes:</p> <p style="text-align: center;"><b><u>ESPECIFICACIONES</u></b></p> <p>1 paq. (500 g) Garbanzo ANEXO 1C          1 Kilo Arroz blanco ANEXO 1D          1 Kilo Avena en hojuela ANEXO 1G          1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado ANEXO 1J          1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada* ANEXO 1N          1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1O          3 paq. (200 g) Pasta para sopa ANEXO 1P          1 paq. (150 g) Huevo deshidratado ANEXO 1Q          1 paq. (200 g) Soya saborizada ANEXO 1R          1 paq. (330 g) Soya texturizada ANEXO 1S          1 Kilo Frijol ANEXO 1Z          1 paq. (500 g) Frijol ANEXO 1Y          2 Litros de Leche Descremada ANEXO 1AB</p> <p><b>NOTA: *La harina de maíz nixtamalizada y la leche se entregarán por separado.</b></p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaclado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos.          Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.          Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.          Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador.          Sistema PEPS documentado y aplicado.          Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.          Registros de Armado diario.          Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.          Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).</p> <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de "DIF JALISCO" derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.          Empaques y pesos de los productos.</p>	\$153.32	\$8,679,445.20
---	--------	--	----------	----------------

X  
a  
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



		<p>Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>																												
9	3,000	<p><b>Despensas JORNALEROS MIGRANTES con 13 productos</b>, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm sin diseño impreso en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, sin diseño impreso en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes:</p> <p style="text-align: center;"><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <table border="0"> <tr><td>1 paq. (500 g) Garbanzo</td><td>ANEXO 1C</td></tr> <tr><td>1 Kilo Arroz blanco</td><td>ANEXO 1D</td></tr> <tr><td>1 Kilo Avena en hojuela</td><td>ANEXO 1G</td></tr> <tr><td>1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado</td><td>ANEXO 1J</td></tr> <tr><td>1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*</td><td>ANEXO 1N</td></tr> <tr><td>1 paq. (500 g) Lenteja chica</td><td>ANEXO 1O</td></tr> <tr><td>3 paq. (200 g) Pasta para sopa</td><td>ANEXO 1P</td></tr> <tr><td>1 paq. (150 g) Huevo deshidratado</td><td>ANEXO 1Q</td></tr> <tr><td>1 paq. (200 g) Soya saborizada</td><td>ANEXO 1R</td></tr> <tr><td>1 paq. (330 g) Soya texturizada</td><td>ANEXO 1S</td></tr> <tr><td>1 Kilo Frijol</td><td>ANEXO 1Z</td></tr> <tr><td>1 paq. (500 g) Frijol</td><td>ANEXO 1Y</td></tr> <tr><td>2 Litros de Leche Descremada</td><td>ANEXO 1AB</td></tr> </table> <p><b>NOTA:</b> *La harina de maíz nixtamalizada y la leche se entregarán por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los municipios Autlán de Navarro, Chumatlán, Cuautitlán, La Huerta, Casimiro Castillo, Tomatlán y Talpa; del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaqueo de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</li> </ol> <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bitácora de Recepción de Alimentos.</li> <li>Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.</li> <li>Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.</li> <li>Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empaquador.</li> <li>Sistema PEPS documentado y aplicado.</li> <li>Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.</li> <li>Registros de Armado diario.</li> <li>Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes</li> </ul>	1 paq. (500 g) Garbanzo	ANEXO 1C	1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D	1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G	1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado	ANEXO 1J	1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N	1 paq. (500 g) Lenteja chica	ANEXO 1O	3 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P	1 paq. (150 g) Huevo deshidratado	ANEXO 1Q	1 paq. (200 g) Soya saborizada	ANEXO 1R	1 paq. (330 g) Soya texturizada	ANEXO 1S	1 Kilo Frijol	ANEXO 1Z	1 paq. (500 g) Frijol	ANEXO 1Y	2 Litros de Leche Descremada	ANEXO 1AB	\$153.32	\$459,960.00
1 paq. (500 g) Garbanzo	ANEXO 1C																													
1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D																													
1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G																													
1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado	ANEXO 1J																													
1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N																													
1 paq. (500 g) Lenteja chica	ANEXO 1O																													
3 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P																													
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado	ANEXO 1Q																													
1 paq. (200 g) Soya saborizada	ANEXO 1R																													
1 paq. (330 g) Soya texturizada	ANEXO 1S																													
1 Kilo Frijol	ANEXO 1Z																													
1 paq. (500 g) Frijol	ANEXO 1Y																													
2 Litros de Leche Descremada	ANEXO 1AB																													

X  
a  
K

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

		<p>alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de "DIF JALISCO" derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>																								
10	3,390	<p><b>Despensas VIVE DIFerente ZONA INDÍGENA con 11 productos</b>, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor. Los productos son los siguientes:</p> <p style="text-align: center;"><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td>1 Litro Aceite de maíz*</td> <td>ANEXO 1B</td> </tr> <tr> <td>1 Kilo Arroz blanco</td> <td>ANEXO 1D</td> </tr> <tr> <td>1 sobre (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch</td> <td>ANEXO 1E</td> </tr> <tr> <td>1 Kilo Avena en hojuela</td> <td>ANEXO 1G</td> </tr> <tr> <td>1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado</td> <td>ANEXO 1J</td> </tr> <tr> <td>3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*</td> <td>ANEXO 1N</td> </tr> <tr> <td>3 paq. (200 g) Pasta para sopa</td> <td>ANEXO 1P</td> </tr> <tr> <td>1 paq. (200 g) Soya saborizada</td> <td>ANEXO 1R</td> </tr> <tr> <td>2 Kilos Frijol</td> <td>ANEXO 1Z</td> </tr> <tr> <td>1 Kilo Maíz blanco</td> <td>ANEXO 1AA</td> </tr> <tr> <td>2 Litros de Leche Descremada</td> <td>ANEXO 1AB</td> </tr> </table> <p>NOTA: *El aceite de maíz, el chícharo con zanahoria en tetra pak, la leche y la harina de maíz nixtamalizada, se entregará por separado. Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en las zonas indígenas de los municipios de Mezquitic y Bolaños del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empaqueo de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p>	1 Litro Aceite de maíz*	ANEXO 1B	1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D	1 sobre (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch	ANEXO 1E	1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G	1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado	ANEXO 1J	3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N	3 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P	1 paq. (200 g) Soya saborizada	ANEXO 1R	2 Kilos Frijol	ANEXO 1Z	1 Kilo Maíz blanco	ANEXO 1AA	2 Litros de Leche Descremada	ANEXO 1AB	\$196.27	\$665,355.30
1 Litro Aceite de maíz*	ANEXO 1B																									
1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D																									
1 sobre (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch	ANEXO 1E																									
1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G																									
1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado	ANEXO 1J																									
3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N																									
3 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P																									
1 paq. (200 g) Soya saborizada	ANEXO 1R																									
2 Kilos Frijol	ANEXO 1Z																									
1 Kilo Maíz blanco	ANEXO 1AA																									
2 Litros de Leche Descremada	ANEXO 1AB																									

*[Handwritten marks]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

		<p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:          Bitácora de Recepción de Alimentos.          Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.          Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.          Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.          Sistema PEPS documentado y aplicado.          Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.          Registros de Armado diario.          Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.          Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).          El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.          El proveedor participante en conjunto con personal de "DIF JALISCO" derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:          Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.          Empaques y pesos de los productos.          Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.          Cantidades a entregar.          Condiciones físicas generales del producto.          Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:          PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).          El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>																								
11	3,000	<p><b>Despensas TRABAJO SOCIAL PROYECTO con 13 productos</b>, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.          Los productos son los siguientes:</p> <p style="text-align: center;"><u>ESPECIFICACIONES</u></p> <table border="0"> <tr><td>1 botella (500 mL) Aceite de maíz*</td><td>ANEXO 1A</td></tr> <tr><td>1 paq. (500 g) Garbanzo</td><td>ANEXO 1C</td></tr> <tr><td>1 Kilo Arroz blanco</td><td>ANEXO 1D</td></tr> <tr><td>1 Kilo Avena en hojuela</td><td>ANEXO 1G</td></tr> <tr><td>1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado</td><td>ANEXO 1J</td></tr> <tr><td>1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*</td><td>ANEXO 1N</td></tr> <tr><td>1 paq. (500 g) Lenteja chica</td><td>ANEXO 1O</td></tr> <tr><td>3 paq. (200 g) Pasta para sopa</td><td>ANEXO 1P</td></tr> <tr><td>1 paq. (150 g) Huevo deshidratado</td><td>ANEXO 1Q</td></tr> <tr><td>1 paq. (200 g) Soya saborizada</td><td>ANEXO 1R</td></tr> <tr><td>1 paq. (330 g) Soya texturizada</td><td>ANEXO 1S</td></tr> </table>	1 botella (500 mL) Aceite de maíz*	ANEXO 1A	1 paq. (500 g) Garbanzo	ANEXO 1C	1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D	1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G	1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado	ANEXO 1J	1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N	1 paq. (500 g) Lenteja chica	ANEXO 1O	3 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P	1 paq. (150 g) Huevo deshidratado	ANEXO 1Q	1 paq. (200 g) Soya saborizada	ANEXO 1R	1 paq. (330 g) Soya texturizada	ANEXO 1S	\$168.68	\$506,040.00
1 botella (500 mL) Aceite de maíz*	ANEXO 1A																									
1 paq. (500 g) Garbanzo	ANEXO 1C																									
1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D																									
1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G																									
1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado	ANEXO 1J																									
1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N																									
1 paq. (500 g) Lenteja chica	ANEXO 1O																									
3 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P																									
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado	ANEXO 1Q																									
1 paq. (200 g) Soya saborizada	ANEXO 1R																									
1 paq. (330 g) Soya texturizada	ANEXO 1S																									

X  
a  
R

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

		<p>1 Kilo Frijol <b>ANEXO 1Z</b> 3 Litros de Leche Descremada <b>ANEXO 1AB</b> <b>NOTA: *El aceite de maíz, la leche y la harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.</b> Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. En el mes de Julio de 2013. El proveedor será responsable de: 1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009. Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso: Bitácora de Recepción de Alimentos. Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos. Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario. Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador. Sistema PEPS documentado y aplicado. Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos. Registros de Armado diario. Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios. Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro). El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran. El proveedor participante en conjunto con personal de "DIF JALISCO" derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con: Condiciones físicas y limpieza de los vehículos. Empaques y pesos de los productos. Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad. Cantidades a entregar. Condiciones físicas generales del producto. Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados: PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental). El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación, almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.</p>		
12	1,500	<p><b>Despensas TRABAJO SOCIAL con 13 productos</b>, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.</p>	\$158.72	\$238,080.00

✓  
a  
2/

✍

✍

		<p>Los productos son los siguientes:</p> <p style="text-align: center;"><b>ESPECIFICACIONES</b></p> <p>1 botella (500 mL) Aceite de maíz* ANEXO 1A                  1 paq. (500 g) Garbanzo ANEXO 1C                  1 Kilo Arroz blanco ANEXO 1D                  1 Kilo Avena en hojuela ANEXO 1G                  1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado ANEXO 1J                  1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada* ANEXO 1N                  1 paq. (500 g) Lenteja chica ANEXO 1O                  3 paq. (200 g) Pasta para sopa ANEXO 1P                  1 paq. (150 g) Huevo deshidratado ANEXO 1Q                  1 paq. (200 g) Soya saborizada ANEXO 1R                  1 paq. (330 g) Soya texturizada ANEXO 1S                  1 Kilo Frijol ANEXO 1Z                  2 Litros de Leche Descremada ANEXO 1AB</p> <p>NOTA: *El aceite de maíz, la leche y la harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.</p> <p>Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.</p> <p>El proveedor será responsable de:</p> <p>1. Asignar un espacio físico delimitado e identificado, para el armado y empacado de los alimentos de los Programas Alimentarios del Sistema DIF Jalisco, con apego a todo lo establecido en la NOM-251-SSA1-2009.</p> <p>Dentro de las instalaciones del proveedor se llevara a cabo las siguientes mediciones y controles operacionales para asegurar la calidad y la inocuidad del alimento en esta parte del proceso:</p> <p>Bitácora de Recepción de Alimentos.                  Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.                  Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.                  Trazabilidad y Rastreabilidad documental de los alimentos que recibe el empacador.                  Sistema PEPS documentado y aplicado.                  Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.                  Registros de Armado diario.                  Registros de cantidades y fechas de distribución de paquetes alimentarios a municipios.                  Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).</p> <p>El proveedor será responsable de PRESERVAR las condiciones físicas de los productos transportados a los municipios, por ello será corresponsable por los daños físicos que por la transportación y manipulación sufran.</p> <p>El proveedor participante en conjunto con personal de "DIF JALISCO" derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:</p> <p>Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.                  Empaques y pesos de los productos.                  Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.                  Cantidades a entregar.                  Condiciones físicas generales del producto.                  Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:</p> <p>PUNTOS CRITICOS DEL PROCESO DE ARMADO y los controles implementados para que no ocurran desviaciones al proceso (serán evidencia documental).</p> <p>El proveedor no deberá exceder del 3 % mensual de producto dañado del total de la entrega que por la manipulación,</p>		
--	--	--	--	--

✓  
a  
[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

		almacenaje, maniobras y demás situaciones por las que atraviesa el alimento pueda dañarse, las mermas que rebasen el porcentaje señalado correrá con cargo al proveedor.		
			<b>TOTAL</b>	<b>\$161'603,034.72</b>

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

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

La supervisión que se realice será desde que se reciben los productos y se empacan, hasta que se envían a los sistemas DIF municipales. En algunos casos esta supervisión se extenderá a la línea de proceso de los proveedores de **“EL PROVEEDOR”**.

**TERCERA.- “EL PROVEEDOR”** manifiesta que sus despensas y desayunos escolares reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en el ANEXO 1, así como en los ANEXOS del A al L, las cuales contienen los productos señalados en el diverso ANEXO 2 con las características y especificaciones descritas en los ANEXOS del 1A al 1G y del 1J al 1AC, los cuales se adjuntan al presente contrato y forman parte integral del mismo, comprometiéndose a vender a **“DIF JALISCO”** dichos productos, por las cantidades establecidas y a cumplir con las características y especificaciones estipuladas respecto de los mismos.

La responsabilidad de **“EL PROVEEDOR”** en cuanto a las propiedades, características y especificaciones solicitadas por el **“DIF JALISCO”** y que deben guardar los productos señalados en el ANEXO 2, subsistirá por un periodo de 30 treinta días naturales posteriores a su entrega, de acuerdo al calendario del ANEXO 9 del presente contrato. Por lo que en caso de reportarse un incumplimiento a dichas especificaciones, **“EL PROVEEDOR”** se hará acreedor a las sanciones y penalizaciones señaladas en el presente contrato.

Así mismo, manifiesta que tiene la capacidad de brindar el servicio de entrega de los diversos paquetes alimentarios que conformarán las despensas y desayunos escolares, acorde con las características y especificaciones detalladas en la

cláusula SEGUNDA del presente instrumento y en los anexos correspondientes, por lo que se obliga a prestar el mismo a **"DIF JALISCO"**, de conformidad a las especificaciones, cantidades, lugares y fechas convenidos.

El volumen de las despensas y desayunos escolares, así como de los productos que integran tales despensas y desayunos escolares, materia de la compraventa, en los términos señalados en la cláusula SEGUNDA del presente instrumento, podrá sufrir variación de +/- más, menos, 25% veinticinco por ciento, en función de las posibles modificaciones que, en su caso, llegara a tener el presupuesto asignado a esta compra, previo aviso de **"DIF JALISCO"**, con 30 treinta días de anticipación.

**CUARTA.- "DIF JALISCO"** supervisará permanentemente el desarrollo de los procesos de armado de despensas y desayunos escolares que realice **"EL PROVEEDOR"**, lo que podrá verificarse desde que se reciben los productos y se empacan hasta que se envían a los Sistemas DIF Municipales en el Estado.

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

En caso de que el proceso de empacado y distribución llevado a cabo por **"EL PROVEEDOR"** no esté cumpliendo con las normas establecidas y/o características solicitadas, será potestad de **"DIF JALISCO"** el rescindir el presente contrato sin ninguna responsabilidad para éste.

**QUINTA.-** Para contar con la seguridad del cumplimiento del contrato, **"DIF JALISCO"** podrá efectuar auditorías y/o verificaciones en cualquier momento a las instalaciones de **"EL PROVEEDOR"**, a efecto de verificar su infraestructura, capacidad de distribución y servicios; que garanticen el total y estricto cumplimiento en cuanto a 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 PROVEEDOR"**, con la finalidad de llevar a cabo el cumplimiento de la NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de Higiene y Sanidad para el Proceso de Alimentos, Bebidas no alcohólicas y alcohólicas, Manual de Buenas Prácticas de Manufactura e Higiene (S.S. 1999) Subsecretaría de Regulación y Fomento Sanitario; Dirección General de Calidad Sanitaria de Bienes y Servicios, Secretaría de Salud.

Para la ejecución de las auditorías y/o verificaciones, el personal asignado se presentará con un oficio de **"DIF JALISCO"**, solicitando que se le presten todas

las facilidades para la misma. En caso de que **"EL PROVEEDOR"** negara el acceso a sus instalaciones, podrá rescindirse el presente contrato.

**SEXTA.- "DIF JALISCO"** podrá practicar análisis de laboratorio a todos los productos señalados en el ANEXO 2, máximo una vez por mes durante el período de sus entregas, para su análisis de calidad, higiene y contenido en su elaboración, para constatar que los productos que integran las despensas y desayunos escolares, materia de la compraventa, reúnan las características y especificaciones solicitadas por **"DIF JALISCO"**, aceptando expresamente, **"EL PROVEEDOR"**, el resultado que arrojen dichos análisis, que sean realizados por laboratorios de ensayo que cuenten con métodos analíticos acreditados por la Entidad Mexicana de Acreditación, Asociación Civil, por sus siglas EMA, A.C. y que sean asignados por **"EL PROVEEDOR"**, quien aceptará los resultados emitidos; en el entendido de que los métodos analíticos a ser aplicados para la determinación de los parámetros, son competencia del laboratorio de ensayo; debiendo sufragar, **"EL PROVEEDOR"**, los costos así como realizar el pago correspondiente directamente en el laboratorio acreditado que haya elegido.

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 PROVEEDOR"**. Sin embargo, en caso de que la duda la plantee y la justifique **"EL PROVEEDOR"**, será éste quien cubra los costos del re-chequeo que, excepcionalmente, se autorice realizar al respecto.

Si los productos ofrecidos por **"EL PROVEEDOR"** 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 que integran las despensas y desayunos escolares, objeto de la compraventa que ofrece **"EL PROVEEDOR"**. Igualmente dichos productos estarán sujetos a supervisión permanente en las instalaciones de **"EL PROVEEDOR"**.

A efecto de lo anterior, **"EL PROVEEDOR"** deberá adicionar a la entrega mensual de las despensas y desayunos escolares a suministrar a **"DIF JALISCO"**, las siguientes cantidades de producto:

Producto	Presentación	Muestras
ACEITE DE MAÍZ	500 mL	16 piezas



ACEITE DE MAÍZ	1 L	10 piezas
GARBANZO	500 g	40 piezas
ARROZ BLANCO	1 Kg	15 piezas
ATÚN ALETA AMARILLA ENVASE POUCH	105 g	25 piezas
AVENA EN HOJUELAS	500 g	12 piezas
AVENA EN HOJUELAS	1 Kg	8 piezas
CEREAL DE TRIGO INFLADO	250 g	12 piezas
CHICHARO VERDE SECO ENTERO	500 g	16 piezas
CHILE GUAJILLO ( MIRASOL)	150 g	16 piezas
GALLETA DE ANIMALITO	1 Kg	12 piezas
HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	1 Kg	30 piezas
HARINA DE TRIGO	1 Kg	10 piezas
LENTEJA CHICA	500 g	40 piezas
PASTA PARA SOPA	200 g	30 piezas
HUEVO DESHIDRATADO	150 g	30 piezas
SOYA SABORIZADA	200 g	40 piezas
SOYA TEXTURIZADA	330 g	40 piezas
AVENA INSTANTANEA SABOR MANZANA CON CANELA	30 g	150 piezas
GALLETA INTEGRAL DE TRIGO SABOR NARANJA	30 g	150 piezas
GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO SABOR NUEZ	30 g	150 piezas
BARRA INTEGRAL CON AMARANTO	30 g	150 piezas
BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARANDANO	30 g	150 piezas
LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	1 L	24 piezas
LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	1 L	24 piezas
FRIJOL	500 g	40 piezas
FRIJOL	1 Kg	20 piezas
MAÍZ BLANCO	1 Kg	20 piezas

**PRECIO**

**SÉPTIMA.-** Manifiesta “EL PROVEEDOR” que el costo total de la presente operación contractual es por la cantidad de **\$161’603,034.72 (CIENTO SESENTA Y UN MILLONES SEISCIENTOS TRES MIL TREINTA Y CUATRO PESOS 72/100 M.N.).**

**FECHA Y LUGAR DE ENTREGA**

**OCTAVA.- “DIF JALISCO”** se manifiesta conforme con el precio que **“EL PROVEEDOR”** ofrece, y ambas partes establecen que la entrega de las despensas y desayunos escolares materia de la compraventa, deberá de ser durante los meses de junio a noviembre de 2013, debiendo entregar de conformidad a las fechas, lugares y cantidades señaladas en el ANEXO 9, o en las instalaciones de los DIF Municipales del Estado de Jalisco indicados en el ANEXO 10, según sea el caso, anexos que se adjuntan al presente contrato formando parte integral del mismo.

**“EL PROVEEDOR”** podrá entregar las despensas y desayunos escolares, únicamente en lo correspondiente al mes de junio, según el ANEXO 9, en su empaque comercial o en empaques transparentes identificando el nombre del producto, contenido, número de lote y fecha de caducidad. Las entregas restantes deberán apegarse a los diseños señalados en el ANEXO 8, que se adjunta al presente contrato formando parte integral del mismo.

El azúcar, harina de trigo, chile guajillo, atún en agua, chícharo con zanahoria en tetra pack y galleta en forma de animalitos se podrán entregar en empaque comercial, solamente pegando las leyendas que **“DIF JALISCO”** solicita en etiquetas auto adheribles.

La impresión de leyendas y logotipos que deberá de llevar el empaque de cada uno de los productos que integran las despensas y desayunos escolares, materia de la compraventa serán a una tinta, de conformidad al ANEXO 8 antes referido.

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

**NOVENA.-** Cuando por necesidad de **“DIF JALISCO”** se requiera dejar de surtir las despensas y desayunos escolares referidos en el presente contrato, en forma total o parcial a alguno de los municipios señalados en los ANEXOS 9 y 10, la Dirección de Seguridad Alimentaria del **“DIF JALISCO”** informará a **“EL PROVEEDOR”** con un mínimo de 10 diez días naturales de anticipación previa a la fecha señalada en los anexos antes mencionados, debiendo de entregar dichos

productos en el almacén general de “**DIF JALISCO**”, ubicado en Avenida Alcalde No. 1220, Colonia Miraflores, en esta Ciudad, el último día de la programación de cada mes, terminándole su responsabilidad de haber entregado determinado paquete o paquetes alimentarios, en tiempo y forma.

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

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

“**DIF JALISCO**” deberá de convocar a reunión a 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 PROVEEDOR**”; determinando sí 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 PRIMERA.-** Las partes establecen que la forma de pago será en parcialidades, en moneda nacional, a los 21 veintiún días hábiles después de que “**EL PROVEEDOR**” 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. Se entiende por días hábiles los señalados en el calendario laboral de “**DIF JALISCO**”.

### VIGENCIA

**DÉCIMA SEGUNDA.-** De común acuerdo, los contratantes determinan que la vigencia del presente contrato será hasta en tanto no se haya realizado la entrega de los diversos paquetes alimentarios que conformarán las despensas y desayunos escolares, en los diversos DIF Municipales del Estado, y “**EL PROVEEDOR**” 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 TERCERA a la VIGÉSIMA CUARTA del presente contrato.



**GARANTÍA**

**DÉCIMA TERCERA.-** Así mismo establece “**EL PROVEEDOR**”, que para efecto de garantizar el fiel y exacto cumplimiento de las obligaciones contraídas en el presente contrato, así como que los bienes objeto de la compraventa reúnan los requisitos de calidad, cantidad, características y especificaciones a que se comprometió, se obliga a otorgar garantía que será a través de fianza a favor de “**DIF JALISCO**” con una vigencia de 12 doce meses a partir de la fecha de firma del presente contrato, valiosa por el 10% diez por ciento del monto total de la operación y en los términos establecidos en las Bases de la Licitación Pública Local LPL 01/2013 “*DESPENSAS Y DESYAUNOS ESCOLARES*”, de la cual se anexará póliza al presente contrato, en la inteligencia de que al no cumplir con cualquiera de las obligaciones contraídas en este instrumento se hará efectiva.

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

**CAUSALES DE RESCISIÓN**

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

- A) Que “**EL PROVEEDOR**” no realice la entrega de las despensas y/o desayunos escolares en las cantidades, integración, domicilios y en las fechas señaladas en los ANEXOS 9 y 10 que forman parte integral del presente contrato, o que en su caso, respecto de los productos señalados en el ANEXO 2, incumpla en las características, calidad o especificaciones estipuladas en el presente instrumento, así como en los ANEXOS del 1A al 1G y del 1J al 1AC, que forman parte integral del mismo. 
- B) Que “**EL PROVEEDOR**” no entregue los productos señalados en el ANEXO 2 de los diversos paquetes alimentarios que conformarán las despensas y desayunos escolares, con las especificaciones que se detallan en los ANEXOS del 1A al 1G y del 1J al 1AC, que forman parte integral de este instrumento, ó no realice el servicio de empaclado con las características señaladas en los ANEXOS A a la L, que se adjuntan a este contrato.
- C) Que “**EL PROVEEDOR**” no respete el precio ofertado por el total de la operación contractual indicado en la cláusula SÉPTIMA del presente contrato. 

- D) Que **“EL PROVEEDOR”** varíe o modifique, en todo o en parte, las características de los productos y/o servicio ofertado, ya sea en contenido, peso, integración, marcas, calidad o tipo de producto o servicio ofertado.
- E) Que **“EL PROVEEDOR”** no entregue la garantía de cumplimiento de contrato en los términos y condiciones estipulados en la cláusula DECIMA TERCERA del presente contrato.
- F) Que **“EL PROVEEDOR”** no permita que se realicen las visitas de verificación y auditorías señaladas en la cláusula QUINTA del presente contrato.
- G) En caso de que **“EL PROVEEDOR”** se haya retrasado en la entrega de las despensas y/o desayunos escolares, materia del presente contrato, y se hubiera alcanzado la pena convencional máxima que al efecto se establece en la cláusula DÉCIMA OCTAVA de este instrumento.
- H) Cuando **“EL PROVEEDOR”** no cumpla con cualquiera de las obligaciones estipuladas en el presente contrato o en cualquier otro caso previsto por la Ley.

En cualquiera de los casos anteriores, **“DIF JALISCO”** estará obligado a cubrir a **“EL PROVEEDOR”** únicamente los productos y/o el servicio 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 PROVEEDOR”**.

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

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

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

- B) Transcurrido el término a que se refiere el inciso que antecede, el “**DIF JALISCO**” contará con un plazo de 20 días hábiles para determinar lo conducente, considerando los argumentos y pruebas que hubiere hecho valer “**EL PROVEEDOR**”; la determinación de dar ó no por rescindido el contrato, deberá ser comunicada a “**EL PROVEEDOR**” dentro de dicho plazo.
- C) En caso de que se determine la rescisión del contrato y una vez que haya sido notificada a “**EL PROVEEDOR**”, el “**DIF JALISCO**” procederá a cuantificar el importe de la sanción derivada de la rescisión y de la cual se le notificará a “**EL PROVEEDOR**”, para que dentro de un término de cinco días contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación, manifieste lo que a sus intereses conviniera y aporte las pruebas que estimare convenientes, únicamente respecto de la cuantificación de la sanción. Una vez transcurrido dicho plazo, “**DIF JALISCO**” procederá a notificar a “**EL PROVEEDOR**” el importe de la sanción que deberá cubrir a “**DIF JALISCO**”, dentro de un plazo de cinco días hábiles contados a partir del día siguiente al en que surta efectos dicha notificación y en caso de que transcurra el plazo de cinco días hábiles de referencia, sin que “**EL PROVEEDOR**” haya realizado el pago, se considerará a “**EL PROVEEDOR**” en mora para todos los efectos legales a que haya lugar.

### DEFECTOS Y VICIOS OCULTOS

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

Se entenderán como no suministrados los bienes alimentarios en términos del supuesto señalado en el párrafo anterior, hasta en tanto sean aceptados por “**DIF JALISCO**”, aplicándose las sanciones establecidas en este contrato.

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

**DÉCIMA SÉPTIMA.-** “**EL PROVEEDOR**” queda obligado ante “**DIF JALISCO**” a responder por los defectos de calidad y vicios ocultos que presenten los bienes alimentarios materia de este contrato, así como de cualquier otra responsabilidad

en que hubiere incurrido en los términos del propio contrato y del Código Civil del Estado de Jalisco.

### CLÁUSULA PENAL

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

A) En caso de improcedencia del supuesto señalado en la cláusula DÉCIMA del presente contrato, o aún cuando se produjera en cualquier forma retraso por parte de **"EL PROVEEDOR"** en la entrega de cualquiera de las despensas y/o desayunos escolares, 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 de retraso del importe total del producto entregado extemporáneamente durante el mes, tomando como fecha de entrega de los bienes alimentarios, el día en que se reciban en el lugar convenido en el presente contrato.

B) En caso de que **"EL PROVEEDOR"** 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 unitario, ya sean por despensas y/o desayunos escolares, o por cualquiera de los productos que las integran, entregado durante el periodo correspondiente, conforme al calendario de entregas (ANEXOS 9), cuando entregue los productos en empaques o diseños no autorizados por **"DIF JALISCO"**.

2.- El 2% del costo unitario de cualquiera de los productos que integran las despensas y/o desayunos escolares entregados 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.

3.- El 3% del costo unitario de cualquiera de los productos que integran las despensas y/o desayunos escolares entregados 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.

La sanción máxima, tanto por retrasos en la entrega de despensas y/o desayunos escolares o si presenta diseños o empaques no autorizados, así como por incumplimientos de calidad, será del 10% del monto total del presente contrato, pudiéndose rescindir el mismo, una vez que se haya llegado a la sanción máxima,

de conformidad a lo establecido por el artículo 21 del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco.

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

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

**VIGÉSIMA.-** “**EL PROVEEDOR**” reconoce expresamente que, de conformidad a lo dispuesto por los artículos 1, fracciones I y II, 17, 18 fracciones I, II, 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 CUARTA, DÉCIMA QUINTA, DÉCIMA OCTAVA y DÉCIMA NOVENA del presente contrato, así como para determinar y hacer exigibles las penas convencionales derivadas de los incumplimientos en que llegare a incurrir **"EL PROVEEDOR"**, así como para rescindir el contrato en cualquiera de los casos previstos en el mismo y para determinar y hacer exigibles las sanciones que resultaren a su cargo en caso de rescisión del mismo.

### **CESIÓN DE DERECHOS Y OBLIGACIONES**

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

### **PATENTES, MARCAS Y DERECHOS DE AUTOR**

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

### **RELACIONES LABORALES**

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

### **TERMINACIÓN**

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

perjuicio al Estado, o se determine la nulidad de los actos que dieron origen al contrato, con motivo de la resolución de una inconformidad.

### **NOTIFICACIONES**

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

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

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

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

### **COMPETENCIA**

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

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

Leído que fue el presente contrato, lo firman las partes que en él intervienen obligándose a cada uno de sus términos en unión de los testigos que comparecen y dan fe, a los 17 diecisiete días del mes de mayo de 2013 dos mil trece.

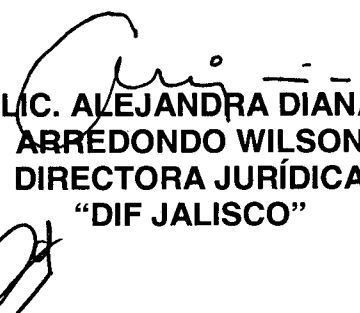
  
POR EL "DIF JALISCO"


MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ  
DIRECTORA GENERAL

  
POR "EL PROVEEDOR"

LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ  
APODERADA LEGAL  
"GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V"

TESTIGOS

  
LIC. ALEJANDRA DIANA  
ARRÉDONGO WILSON  
DIRECTORA JURÍDICA  
"DIF JALISCO"

  
DR. GABRIEL ANTONIO  
RODRÍGUEZ LARES  
DIRECTOR DE SEGURIDAD  
ALIMENTARIA  
"DIF JALISCO"

LA PRESENTE HOJA PERTENECE AL CONTRATO DE COMPRAVENTA NÚMERO DJ-CTO-771/13-2/1 DE FECHA 17 DE MAYO DEL 2013, CELEBRADO ENTRE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO Y LA EMPRESA "GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V."

**ANEXO 1**

**ESPECIFICACIONES**

PARTIDA	PRODUCTO	PRESENTACION	VOLUMEN	INTEGRACION Y ESPECIFICACIONES DE LA DESPENSA
1	DESPENSAS PAAD	13 Productos	401,610	ANEXO A
2	DESPENSAS PAAD ZONA INDIGENA	11 Productos	9,000	ANEXO B
3	DESAYUNO FRIO	2 Productos	5'982,256	ANEXO C
4	DESPENSA DESAYUNO CALIENTE	13 Productos	102,124	ANEXO D
5	DESPENSA DESAYUNO CALIENTE Zona Metropolitana	12 Productos	10,171	ANEXO E
6	DESPENSA DESAYUNO CALIENTE Zona Indigena	14 Productos	4,259	ANEXO F
7	DESPENSA PROALIMNE	5 Productos	140,922	ANEXO G
8	DESPENSAS Vive DIFerente	13 Productos	56,610	ANEXO H
9	DESPENSAS JORNALEROS MIGRANTES	13 Productos	3,000	ANEXO I
10	DESPENSAS Vive DIFerente Zona Indigena	11 Productos	3,390	ANEXO J
11	DESPENSA TRABAJO SOCIAL PROYECTO	13 Productos	3,000	ANEXO K
12	DESPENSA TRABAJO SOCIAL	13 Productos	1,500	ANEXO L

*[Handwritten marks]*

*[Handwritten marks]*

Despensas PAAD con 13 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

## ESPECIFICACIONES

1 botella (500 mL) Aceite de maíz*	ANEXO 1A
1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D
1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G
1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado	ANEXO 1J
1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N
1 paq. (500 g) Lenteja chica	ANEXO 1O
3 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado	ANEXO 1U
1 paq. (200 g) Soya saborizada	ANEXO 1R
1 paq. (330 g) Soya texturizada	ANEXO 1S
1 Kilo Frijol	ANEXO 1Z
1 paq. (500 g) Frijol	ANEXO 1Y
1 Litro de Leche Descremada	ANEXO 1AB

**NOTA: \*El aceite de maíz, la leche y la harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.**

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

Trazabilidad y Rastreadabilidad documental de los alimentos que recibe el empaclador.

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a

Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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



## ANEXO B

Despensas PAAD ZONA INDÍGENA con 11 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

### ESPECIFICACIONES

1 Litro de Aceite de maíz*	ANEXO 1B
2 Kilos Arroz blanco	ANEXO 1D
1 sobre (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch	ANEXO 1E
1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1F
1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado	ANEXO 1J
3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N
3 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P
1 paq. (200 g) Soya saborizada	ANEXO 1R
2 Kilos Frijol	ANEXO 1Z
1 Kilo Maíz blanco	ANEXO 1AA
2 Litros de Leche Descremada	ANEXO 1AB

**NOTA: \*El aceite de maíz, la leche y la harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.**

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

**DESAYUNO FRÍO con 2 Productos.** En los domicilios ubicados en los 93 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

La integración de cada desayuno es la siguiente:

**ESPECIFICACIONES**

**Un 1/4 de litro de Leche Descremada Ultrapasteurizada** ANEXO 1AB

**Acompañado con 1 producto de los siguientes 5 de acuerdo a lo señalada en el Anexo 9.**

<b>Barra de trigo integral con arandanos horneada 30 g.</b>	<b>ANEXO 1X</b>
<b>Galleta integral de trigo sabor naranja 30 g.</b>	<b>ANEXO 1U</b>
<b>Galleta integral de amaranto sabor nuez 30 g.</b>	<b>ANEXO 1V</b>
<b>Barra integral con amaranto 30 g.</b>	<b>ANEXO 1W</b>
<b>Avena instantanea sabor manzana con canela 30 g.</b>	<b>ANEXO 1T</b>

Los productos se desglosan en el calendario de entregas.

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a

Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE con 13 productos, armadas en costal de polipropileno de 50 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma:

## DESAYUNO CALIENTE

### ESPECIFICACIONES

1 botella (500 mL) Aceite de maíz*	ANEXO 1A
1 paq. (500 g) Garbanzo	ANEXO 1C
1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D
2 sobres (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch	ANEXO 1E
1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G
1 paq. (500 g) Chicharo verde seco entero	ANEXO 1K
3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N
1 paq. (500 g) Lenteja chica	ANEXO 1O
1 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado	ANEXO 1Q
2 paq. (330 g) Soya texturizada	ANEXO 1S
1 Kilo Frijol	ANEXO 1Z
25 Litros de Leche Descremada	ANEXO 1AB

NOTA: \*La harina de maíz nixtamalizada, la leche y el aceite de maíz se entregará por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 120 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a

Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

En caso de que se detecte a la entrega hecha por el proveedor de alimentos de la CONVOCANTE producto con cualquier demerito a la Calidad, el

PROVEEDOR será responsable de comunicar a la CONVOCANTE a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad y al Proveedor de alimento de la CONVOCANTE, además tendrá la obligación de informar del acontecimiento vía oficial en un lapso no mayor a 2 días hábiles.

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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






Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA METROPOLITANA con 12 productos, armadas en costal de polipropileno de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrándose de la siguiente forma:

## DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA METROPOLITANA

### ESPECIFICACIONES

1 botella. (500 mL) Aceite de maíz*	ANEXO 1A
1 paq. (500 g) Garbanzo	ANEXO 1C
1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D
2 sobres (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch	ANEXO 1E
1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G
1 paq. (500 g) Chicharo verde seco entero	ANEXO 1K
1 paq. (500 g) Lenteja chica	ANEXO 1O
1 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado	ANEXO 1Q
2 paq. (330 g) Soya texturizada	ANEXO 1S
1 Kilo Frijol	ANEXO 1Z
25 Litros de Leche Descremada	ANEXO 1AB

NOTA: \*El aceite de maíz y la leche se entregarán por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 5 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a

Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

Fecha de actualización: 01 de Febrero de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49

Despensas DESAYUNOS ESCOLARES MODALIDAD CALIENTE ZONA INDIGENA con 14 productos , armadas en costal de polipropileno de 54 x 75 cm, cerrado y cosido a máquina. Se anexa diseño que deberá imprimirse a una tinta en el costal tanto por la parte de enfrente como la parte de atrás, integrandose de la siguiente forma:

## DESAYUNO CALIENTE PARA ZONA INDÍGENA

### ESPECIFICACIONES

1 Litro Aceite de maíz*	ANEXO 1B
2 Kilos Arroz blanco	ANEXO 1D
1 sobre (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch	ANEXO 1E
1 paq. (500 g) Avena en hojuela	ANEXO 1F
1 paq. (150 g) Chile guajillo (mirasol)	ANEXO 1L
1 kilo Galletas en forma de animalito	ANEXO 1M
6 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N
2 Kilos Harina de trigo	ANEXO 1Ñ
1 paq. (500 g) Lenteja chica	ANEXO 1O
2 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado	ANEXO 1Q
2 paq. (200 g) Soya saborizada	ANEXO 1R
3 Kilo Frijol	ANEXO 1Z
25 Litros de Leche Descremada	ANEXO 1AB

**NOTA: \*El aceite de maíz, la leche y la harina de maíz nixtamalizada, se entregará por separado.**

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a

Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehiculos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

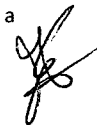
Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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




Despensas PROALIMNE con 5 productos, armadas en bolsa de camiseta transparente 25 x 30 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 40 x 65 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

**ESPECIFICACIONES**

1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N
1 paq. (500 g) Lenteja chica	ANEXO 1O
1 paq. (500 g) Frijol	ANEXO 1Y
1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G
8 Litros de Leche Semidescremada	ANEXO 1AC

**NOTA: \*La harina de maíz nixtamalizada y la leche se entregarán por separado.**

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 123 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a

Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

Despensas VIVE DIFerente con 13 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

### ESPECIFICACIONES

1 paq. (500 g) Garbanzo	ANEXO 1C
1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D
1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G
1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado	ANEXO 1J
1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N
1 paq. (500 g) Lenteja chica	ANEXO 1O
3 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado	ANEXO 1Q
1 paq. (200 g) Soya saborizada	ANEXO 1R
1 paq. (330 g) Soya texturizada	ANEXO 1S
1 Kilo Frijol	ANEXO 1Z
1 paq. (500 g) Frijol	ANEXO 1Y
2 Litros de Leche Descremada	ANEXO 1AB

**NOTA: \*La harina de maíz nixtamalizada y la leche se entregarán por separado.**

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los 125 municipios del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a

Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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




Despensas JORNALEROS MIGRANTES con 13 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm sin diseño impreso en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, sin diseño impreso en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

### ESPECIFICACIONES

1 paq. (500 g) Garbanzo	ANEXO 1C
1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D
1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G
1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado	ANEXO 1J
1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N
1 paq. (500 g) Lenteja chica	ANEXO 1O
3 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado	ANEXO 1Q
1 paq. (200 g) Soya saborizada	ANEXO 1R
1 paq. (330 g) Soya texturizada	ANEXO 1S
1 Kilo Frijol	ANEXO 1Z
1 paq. (500 g) Frijol	ANEXO 1Y
2 Litros de Leche Descremada	ANEXO 1AB

NOTA: \*La harina de maíz nixtamalizada y la leche se entregarán por separado.

Serán entregadas por el mismo proveedor en los domicilios ubicados en los municipios Autlan de Navarro, Cihuatlan, Cuautitlan, La Huerta, Casimiro Castillo, Tomatlan y Talpa ; del estado de Jalisco de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a

Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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





Despensas VIVE DIFerente ZONA INDÍGENA con 11 productos, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

**ESPECIFICACIONES**

1 Litro Aceite de maíz*	ANEXO 1B
1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D
1 sobre (105 g) Atún aleta amarilla envase Pouch	ANEXO 1E
1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G
1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado	ANEXO 1J
3 Kilos Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N
3 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P
1 paq. (200 g) Soya saborizada	ANEXO 1R
2 Kilos Frijol	ANEXO 1Z
1 Kilo Maíz blanco	ANEXO 1AA
2 Litros de Leche Descremada	ANEXO 1AB

**NOTA: \*El aceite de maíz, la leche y la harina de maíz nixtamalizada, se entregará por separado.**

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

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

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

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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





**Despensas TRABAJO SOCIAL PROYECTO con 13 productos**, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

**ESPECIFICACIONES**

1 botella (500 mL) Aceite de maíz*	ANEXO 1A
1 paq. (500 g) Garbanzo	ANEXO 1C
1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D
1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G
1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado	ANEXO 1J
1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N
1 paq. (500 g) Lenteja chica	ANEXO 1O
3 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado	ANEXO 1Q
1 paq. (200 g) Soya saborizada	ANEXO 1R
1 paq. (330 g) Soya texturizada	ANEXO 1S
1 Kilo Frijol	ANEXO 1Z
3 Litros de Leche Descremada	ANEXO 1AB

**NOTA: \*El aceite de maíz, la leche y la harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.**

Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto. En el mes de Julio de 2013.

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a

Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

Fecha de actualización: 01 de Febrero de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49

Despensas **TRABAJO SOCIAL con 13 productos**, cada una, armadas en bolsa de camiseta transparente 30 x 45 cm con el diseño impreso a una tinta en la bolsa con la densidad necesaria para soportar el contenido de todos los productos. Se colocarán 3 bolsas dentro de un costal de rafia con una dimensión de 54 x 85 cm, cerrado y cosido a máquina con la densidad necesaria para soportar 3 despensas, con el diseño impreso a una tinta en el costal con los logotipos que serán entregados al proveedor.

Los productos son los siguientes:

### ESPECIFICACIONES

1 botella (500 mL) Aceite de maíz*	ANEXO 1A
1 paq. (500 g) Garbanzo	ANEXO 1C
1 Kilo Arroz blanco	ANEXO 1D
1 Kilo Avena en hojuela	ANEXO 1G
1 paq. (250 g) Cereal de trigo inflado	ANEXO 1J
1 Kilo Harina de Maíz Nixtamalizada*	ANEXO 1N
1 paq. (500 g) Lenteja chica	ANEXO 1O
3 paq. (200 g) Pasta para sopa	ANEXO 1P
1 paq. (150 g) Huevo deshidratado	ANEXO 1Q
1 paq. (200 g) Soya saborizada	ANEXO 1R
1 paq. (330 g) Soya texturizada	ANEXO 1S
1 Kilo Frijol	ANEXO 1Z
2 Litros de Leche Descremada	ANEXO 1AB

**NOTA: \*El aceite de maíz, la leche y la harina de maíz nixtamalizada se entregará por separado.**

Serán entregadas por el mismo proveedor en el domicilio indicado de conformidad a las cantidades fechas y lugares señalados en el calendario adjunto.

El proveedor será responsable de:

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

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

Bitácora de Recepción de Alimentos.

Registros de los tiempos de almacenamiento de los alimentos.

Identificación de los paquetes alimentarios de acuerdo al Programa Alimentario.

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

Sistema PEPS documentado y aplicado.

Armado de paquetes alimentarios según correspondan los insumos.

Registros de Armado diario.

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

Plan de Contingencia Alimentaria (Plan de Retiro).

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

El proveedor participante en conjunto con personal de la CONVOCANTE derivado de la Dirección de Seguridad Alimentaria a través del Departamento de Aseguramiento de la Calidad recibirán los productos alimenticios mediante el formato DJ-SA-SG-RE-54 Informe Diario de Inspección de Alimento a

Entregar al Distribuidor, en el cual se verifica el cumplimiento con:

Condiciones físicas y limpieza de los vehículos.

Empaques y pesos de los productos.

Certificado de Calidad en concordancia con Lote y Caducidad.

Cantidades a entregar.

Condiciones físicas generales del producto.

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

Presentará un análisis de proceso donde se tengan identificados:

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

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

Fecha de actualización: 01 de Febrero de 2013 V.01 Código: DJ-SA-SG-RE-49






**ANEXO 2**

ESPECIFICACIONES

PARTIDA	PRODUCTO	PRESENTACION	ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO
1	ACEITE DE MAÍZ	500 mL	ANEXO 1A
2	ACEITE DE MAÍZ	1 L	ANEXO 1B
3	GARBANZO	500 g	ANEXO 1C
4	ARROZ BLANCO	1 Kg	ANEXO 1D
5	ATÚN ALETA AMARILLA , ENVASE POUCH	105 g	ANEXO 1E
6	AVENA EN HOJUELAS	500 g	ANEXO 1F
7	AVENA EN HOJUELAS	1 Kg	ANEXO 1G
10	CEREAL DE TRIGO INFLADO	250 g	ANEXO 1J
11	CHICHARO VERDE SECO ENTERO	500 g	ANEXO 1K
12	CHILE GUAJILLO ( MIRASOL)	150 g	ANEXO 1L
13	GALLETA EN FORMA DE ANIMALITO	1 Kg	ANEXO 1M
14	HARINA DE MAÍZ NIXTAMALIZADA	1 Kg	ANEXO 1N
15	HARINA DE TRIGO	1 Kg	ANEXO 1Ñ
16	LENTEJA CHICA	500 g	ANEXO 1O
17	PASTA PARA SOPA	200 g	ANEXO 1P
18	HUEVO DESHIDRATADO	150 g	ANEXO 1Q
19	SOYA SABORIZADA	200 g	ANEXO 1R
20	SOYA TEXTURIZADA	200 g	ANEXO 1S
21	AVENA INSTANTANEA SABOR MANZANA CON CANELA	30 g	ANEXO 1T
22	GALLETA INTEGRAL DE TRIGO SABOR NARANJA	30 g	ANEXO 1U
23	GALLETA INTEGRAL DE AMARANTO SABOR NUEZ	30 g	ANEXO 1V
24	BARRA INTEGRAL CON AMARANTO	30 g	ANEXO 1W
25	BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARANDANO	30 g	ANEXO 1X
28	FRIJOL	500 g	ANEXO 1Y
29	FRIJOL	1 Kg	ANEXO 1Z
30	MAÍZ BLANCO	1 Kg	ANEXO 1AA
26	LECHE DESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	1 L	ANEXO 1AB
27	LECHE SEMIDESCREMADA ULTRAPASTEURIZADA	1 L	ANEXO 1AC

✓  
a  
21

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**NOMBRE DEL PRODUCTO****ACEITE DE MAÍZ****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Aceite comestible puro de maíz, 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 del producto exento de olores extraños o rancios.

Sabor: Característico del producto exento de sabores extraños o rancios.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Acidez (como ácido oleico): 0.05% Máximo.

Peso específico 293 K/agua a 293 K (20°C/agua 20°C): 0.917 Mínimo - 0.925 Máximo.

Índice de refracción 313 K (40°C): 1.465 Mínimo - 1.468 Máximo.

Índice de yodo (Wijs): 103.0 Mínimo - 128.0 Máximo.

Materia insaponificable: 1.0 % Máximo.

Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.

Color (escala Lovibond): 4.5 R 35.0 A Máximo.

Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo.

Impurezas insolubles: 0.02% Máximo.

Prueba fría a 273°k (0°C): 15 horas Mínimo.

Horas (AOM) sin antioxidantes: 20.0 horas Mínimo.

Prueba caliente sin olores desagradables: 493°K (220°C)Mínimo.

Índice de saponificación: 187.0 mg KOH/g Mínimo - 197.0 mg KOH/g Máximo.

Punto de solidificación de los ácidos grasos (Titer): 287°K (14.0°C) Mínimo - 293°K (20.0°C) Máximo.

Reacción de Baudouin y Villavecchia Fabris (presencia de aceite de ajonjolí): Negativo.

Reacción de Kreiss (rancidez): Negativo.

Reacción de Halphen (presencia de aceite de algodón): Negativo.

Reacción de Renard y Evers (presencia de aceite de cacahuete): Negativo.

Reacción de Twitchell (presencia de aceite de nabo): Negativo.

Aceite mineral: Negativo.

**Ácidos Grasos para Aceite Comestible Puro de la Semilla de Maíz.**

Ácido mirístico (Ácido tetradecanoico) 0.1 % Mínimo - 0.5 % Máximo.

Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 8.0 % Mínimo - 12.0 % Máximo.

Ácido palmítoleico (Ácido hexadecenoico) 0.2 % Mínimo - 1.2 % Máximo.

Ácido esteárico (Ácido octadecanoico) 2.0 % Mínimo - 4.0 % Máximo.

Ácido oleico (Ácido octadecenoico) 21.0 % Mínimo - 45.0 % Máximo.

Ácido linoleico (Ácido octadecadienoico) 34.0 % Mínimo - 62.0 % Máximo.

Ácido linolénico (Ácido octadecatrienoico) 2.0 % 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.

Galato de octilo: 0.01 % Máximo.

Acido tiodipropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo.

Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo.

Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo.

Resina de guayaco: 0.01 % Máximo.

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

Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud.

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

**7.- REFERENCIAS**

NMX-F-223-SCFI-2011.

NMX-F-030-1985.

NOM-251-SSA1-2009.

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

**NOMBRE DEL PRODUCTO**  
**ACEITE DE MAÍZ**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Aceite comestible puro de maíz, envasado en botella PET de 1 L. Empaque colectivo en caja de cartón corrugado con 12 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 del producto exento de olores extraños o rancios.

Sabor: Característico del producto exento de sabores extraños o rancios.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Acidez (como ácido oleico): 0.05% Máximo.

Peso específico 293 K/agua a 293 K (20°C/agua 20°C): 0.917 Mínimo - 0.925 Máximo.

Índice de refracción 313 K (40°C): 1.465 Mínimo - 1.468 Máximo.

Índice de yodo (Wijs): 103.0 Mínimo - 128.0 Máximo.

Materia insaponificable: 1.0 % Máximo.

Humedad y materia volátil: 0.05% Máximo.

Color (escala Lovibond): 4.5 R 35.0 A Máximo.

Índice de peróxido: 2.0% meq/kg Máximo.

Impurezas insolubles: 0.02% Máximo.

Prueba fría a 273°k (0°C): 15 horas Mínimo.

Horas (AOM) sin antioxidantes: 20.0 horas Mínimo.

Prueba caliente sin olores desagradables: 493°K (220°C) Mínimo.

Índice de saponificación: 187.0 mg KOH/g Mínimo - 197.0 mg KOH/g Máximo.

Punto de solidificación de los ácidos grasos (Titer): 287°K (14.0°C) Mínimo - 293°K (20.0°C) Máximo.

Reacción de Baudouin y Villavecchia Fabris (presencia de aceite de ajonjolí): Negativo.

Reacción de Kreiss (rancidez): Negativo.

Reacción de Halphen (presencia de aceite de algodón): Negativo.

Reacción de Renard y Evers (presencia de aceite de cacahuate): Negativo.

Reacción de Twitchell (presencia de aceite de nabo): Negativo.

Aceite mineral: Negativo.

**Ácidos Grasos para Aceite Comestible Puro de la Semilla de Maíz.**

Ácido mirístico (Ácido tetradecanoico) 0.1 % Mínimo - 0.5 % Máximo.

Ácido palmítico (Ácido hexadecanoico) 8.0 % Mínimo - 12.0 % Máximo.

Ácido palmitoleico (Ácido hexadecenoico) 0.2 % Mínimo - 1.2 % Máximo.

Ácido esteárico (Ácido octadecanoico) 2.0 % Mínimo - 4.0 % Máximo.

Ácido oleico (Ácido octadecenoico) 21.0 % Mínimo - 45.0 % Máximo.

Ácido linoleico (Ácido octadecadienoico) 34.0 % Mínimo - 62.0 % Máximo.

Ácido linolénico (Ácido octadecatrienoico) 2.0 % 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.

Galato de octilo: 0.01 % Máximo.

Acido tioldipropiónico y sus ésteres: 0.01 % Máximo.

Butilato de hidroxianisol: 0.02 % Máximo.

Butilato de hidroxitolueno: 0.02 % Máximo.

Resina de guayaco: 0.01 % Máximo.

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

Cualquier autorizada por la Secretaría de Salud.

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

**7.- REFERENCIAS**

NMX-F-223-SCFI-2011.

NMX-F-030-1985.

NOM-251-SSA1-2009.

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

**NOMBRE DEL PRODUCTO**

**GARBANZO**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

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

El Garbanzo debiera ser de cosecha reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g.

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: Blanco a ligeramente crema o beige uniforme.

Sabor: Característico del producto, libre de sabores amargos o extraños.

Aspecto: Granular, seca, lisa, firme y poco brillante.

Olor: Característico del producto, libre de humedad, no presentando olor añejo, ácido o rancio fermentado, emmohecido ó putrefacción, sin presencia de sabores extraños..

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Humedad: 14.0 % Máximo.

Mal desarrollados: 2.0 % Máximo.

Granos ampollados: 2.0 % Máximo.

Afines: 4.0 % Máximo.

Granos dañados: 2.0 % Máximo.

Variedades contrastantes: 2.0 % Máximo.

Granos con defecto: 2.0 % Máximo.

Granos partidos y/o quebrados: 2.5 % Máximo.

Tiempo de cocción: 30 minutos Máximo.

**3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

**4.- MATERIA EXTRAÑA**

El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al del garbanzo, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto ó insectos enteros.

**5.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**6.- PLAGA**

Debera estar libre de plaga viva

**7.- REFERENCIAS**

NOM-251-SSA1-2009.

NMX-FF-038-SSA1-2002.

NMX-Y-219-1967.

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

Codex Stan 171-1989 (rev. 1-1995)

Requerimiento DIF Jalisco.

Información de referencia de productos comerciales.

**NOMBRE DEL PRODUCTO**  
**ARROZ BLANCO MEXICANO**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Arroz blanco mexicano, nacional, cosecha 2012, Envasado en bolsa de polietileno, en presentación de 1 kg.

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

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

**ESPECIFICACIONES**

**1.- CARACTERISTICAS SENSORIALES**

Color: Característico del producto.

Aspecto: Grano entero, uniforme, propio del producto.

Olor: Característico del producto sin exhibir olores de humedad, fermentación, rancidez, enmohecido, putrefacción o cualquier olor extraño.

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

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Humedad: 15% Máximo.

Grano entero: 92% Mínimo.

Grano quebrado: 8% Máximo.

Total de granos de arroz pulido: 100%

Grano dañado por microorganismos, manchados e insectos: 2% Máximo.

Total de grano defectuoso : (Palay, mal pulido, cuticula roja, estrellados y yesoso: 12.1 % Máximo.

Longitud del grano entero: 5.6 mm Mínimo.

**3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

**4.- MATERIA EXTRAÑA E IMPUREZAS**

Hasta 0.5% en peso y las impurezas no podrán rebasar valores de 0.3% de semilla de trompillo y/o sesbania.

**5.- PLAGA.**

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

**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-FF-035-SCFI-2005.

NMX-FF-059-SCFI-2000.

NMX-F-120-1996.

CODEX STAN 198-1995.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.5 arroz pulido nacional)

Requerimiento DIF Jalisco.

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**NOMBRE DEL PRODUCTO****Atún Aleta Amarilla en Agua****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Lomo de atún aleta amarilla en trozo, agua, extracto vegetal de soya y sal yodatada. Envasado herméticamente en Pouch (envase flexible retortable) sometido a un proceso térmico que asegura la esterilidad comercial, en presentación de 105 g con una masa drenada de 100 g.

Este producto podra ser nacional .

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

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

**ESPECIFICACIONES****1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Color: Claro y homogéneo, tonalidad de café a rosa.

Apariencia: Textura suave, húmeda y blanda. Trozo o troncho con una longitud mínima de 1,2 cm en cada lado que mantienen la estructura original del musculo . La proporción de hojuelas y trozos menores a 1,2 cm no rebasará el 30 % de la masa drenada.

Olor: Característico del producto, sin olores desagradables.

Sabor: Característico del producto, sin sabores desagradables.

**2.- CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS**

Masa drenada con malla 30: 100 g Mínimo.

Proteína: 18% Mínimo.

Carbohidratos: 4% Máximo.

Grasa: 2.5% Máximo.

**3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Mesofilicos Aerobios: Negativo.

Mesofilicos Anaerobios: Negativo.

Termofilicos Aerobios: Negativo.

Termofilicos Anaerobios: Negativo.

**4.-CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Cadmio: 0.5 mg/Kg Máximo.

Mercurio: 1.0 mg/Kg Máximo.

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

Plomo: 1.0 mg/Kg Máximo.

Histamina: 200 mg/Kg Máximo.

Toxina botulinica: Ausente en la totalidad del envase.

**5.- MATERIA EXTRAÑA**

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

**6.- ADITIVOS**

Los que permite la Secretaria de Salud.

**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-028-SSA1-1993.

NOM-251-SSA1-2009.

NOM-084-SCFI-1994.

NMX-F-524-SCFI-2011.

Información extraida de marcas comerciales.

Sistema Mexicano de alimentos equivalentes.

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

**NOMBRE DEL PRODUCTO****Avena en Hojuelas 500 g****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de 500 g,

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: Varía de crema a crema grisácea.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

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

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

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Actividad Enzimática: Negativa.

Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo.

Humedad: 12% Máximo.

Proteína: 11.6% Mínimo.

Cenizas: 2 % Máximo.

Extracto Etéreo: 5 % Mínimo.

Fibra cruda: 2.5 % Máximo.

Presencia de cascarilla: 4 piezas en 50 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

**3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Mínimo.

Levaduras: 100 UFC/g Mínimo.

Coliformes fecales: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

**4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

**5.- MATERIA EXTRAÑA**

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y dentro de las tolerancias establecidas por la Secretaría de Salud, de conformidad con lo establecido en la norma NMX-F-289-NORMEX-2008.

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

**6.- ADITIVOS**

Los permitidos por la Secretaría de Salud y los que se mencionen en la NMX-F-289-NORMEX-2008.

**7.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**8.- PLAGA**

Debera estar libre de plaga viva.

**9.- REFERENCIAS**

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

**NOMBRE DEL PRODUCTO****Avena en Hojuelas 1 Kg****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Avena en hojuela, envasada en bolsas de polietileno calibre 150 a 250, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El alimento será entregado en paquetes de **1 Kg**,

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

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

**ESPECIFICACIONES****1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Color: Varía de crema a crema grisácea.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas.

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

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

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Actividad Enzimática: Negativa.

Porcentaje de ácidos grasos libres: 10 % Máximo.

Humedad: 12% Máximo.

Proteína: 11.6% Mínimo.

Cenizas: 2 % Máximo.

Extracto Etéreo: 5 % Mínimo.

Fibra cruda: 2.5 % Máximo.

Presencia de cascarilla: 4 piezas en 50 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

**3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Mínimo.

Levaduras: 100 UFC/g Mínimo.

Coliformes fecales: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

**4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

**5.- MATERIA EXTRAÑA**

La hojuela de avena debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y dentro de las tolerancias establecidas por la Secretaría de Salud, de conformidad con lo establecido en la norma NMX-F-289-NORMEX-2008.

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

**6.- ADITIVOS**

Los permitidos por la secretaría de Salud y los que se mencionen en la NMX-F-289-NORMEX-2008.

**7.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**8.- PLAGA**

Debera estar libre de plaga viva.

**9.- REFERENCIAS**

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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



**NOMBRE DEL PRODUCTO**

**Cereal de Trigo Inflado**

Cereal de trigo inflado, endulzado, envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 250 g.

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

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

**ESPECIFICACIONES**

**1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Aspecto: Grano inflado, suave, crujiente. Propio del producto.

Color: Crema amarillo con manchitas café, características de trigo.

Olor: Ligeramente dulce. Propio del producto, sin olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.

Sabor: Moderadamente dulce, vainilla, propio del producto sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Proteína: 4.7% Mínimo.

**3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: <30 UFC/g.

Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: <10 UFC/g Máximo.

E. Coli: <3 NMP/g.

S. Aureus: <10 UFC/g.

Salmonella: Negativo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

**4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

**5.- MATERIA EXTRAÑA**

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

**6.- ADITIVOS (antioxidantes)**

Aplican los que se mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

**7.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**8.- REFERENCIAS**

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.

Información extraída de marcas comerciales.

X  
a  
Z

**NOMBRE DEL PRODUCTO**

**CHICHARO VERDE SECO ENTERO**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Chicharo verde seco entero, cosecha 2012 o reciente, envasado en bolsa de polietileno transparente calibre 240, lo suficientemente resistente, en presentación de 500 g.

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

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

**ESPECIFICACIONES**

**1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Color: Característico de la variedad del grano.

Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.

Olor: Característico del producto, sin presentar olores extraños.

Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Humedad: 14% Máximo.

Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.

Total de grano dañado: 4% Máximo.

Contrastes: 2% Máximo.

Afines: 4% Máximo.

Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo.

Tiempo de cocción: 70 minutos Máximo.

**3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

**4.- MATERIA EXTRAÑA**

El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físicoquímicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de chicharo, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

**5.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**6.- PLAGA**

Debera estar libre de plaga viva

**7.- REFERENCIAS**

NMX-FF-038-SCFI-2002

NOM-251-SSA1-2009

Codex Stan 171-1989

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

**NOMBRE DEL PRODUCTO**  
**CHILE GUAJILLO (MIRASOL)****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

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

Presentación en bolsa múltiple de polietileno gofrado con 150 g. con vida de anaquel mínima de 6 meses.

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

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

**ESPECIFICACIONES****1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

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

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

Textura: Ligeramente flexible, suaves y lisos.

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

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

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Peso unitario con pedúnculo: 5 - 9 g

Humedad: 13.5 % Máximo

**Tamaño**

Longitud sin pedúnculo: 10 - 14 cm

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

**Tolerancia de defectos**

Por tamaño: 15 % Máximo.

Defecto mayor: 0 %

Defecto menor: 10 % Máximo

Acumulativo: 10 % Máximo

Pudrición: 1 % Máximo

**Tolerancia de impurezas**

Hongos: Exento

Insectos: Exento %

Contaminantes por roedores: Exento é

No maduros, marcados: 2 % Máximo p

Rotos y fragmentos: 5 % Máximo é

**3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

E. Coli: Ausente.

Salmonella: Ausente.

**4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

No aplica

**5.- MATERIA EXTRAÑA**

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

**6.- ADITIVOS**

No aplica

**7.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**8.- REFERENCIAS**

NMX-FF-107/1-SCFI-2006 Chiles secos enteros.

NOM-251-SSA1-2009.

NMX-FF-108-SCFI-2007 Chile Chipotle.

Información de referencia de productos comerciales.

**NOMBRE DEL PRODUCTO****GALLETAS EN FORMA DE ANIMALITOS****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.

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

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

**ESPECIFICACIONES****1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Aspecto: Tamaño uniforme con figura de animalito.  
Consistencia: Característica del producto, su dureza no debe ser excesiva.  
Color: Característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras.  
Olor: Característico del producto, no debe presentar olores extraños ni rancidez.  
Sabor: Característico del producto, sin sabores extraños.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Humedad: 6.5 % Máximo.  
Cenizas: 2.5 % Máximo.  
Proteína: 7 % Mínimo.  
Extracto etéreo: 5 % Mínimo.  
pH: 7 - 9  
Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

**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.

**4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

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

**5.- MATERIA EXTRAÑA**

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

**6.- ADITIVOS**

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

**7.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**8.- REFERENCIAS**

NOM-247-SSA1-2008.  
NMX-F-379-S-1980.  
NOM-251-SSA1-2009.

**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 plástico polietileno de 58.5 cm de ancho, de largo 46 cm y peso de 35 gramos 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: 35 mg/kg Mínimo.

Zinc: 35 mg/Kg Mínimo.

Aflatoxinas: 12 µg/Kg máximo.

**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.

**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-SSA1-2008.

NOM-187-SSA1/SCFI-2002.

NOM-251-SSA1-2009.

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

**NOMBRE DEL PRODUCTO****Harina De Trigo****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Harina de trigo, envasado en materiales inocuos y resistentes, de tal manera que no reaccione con el producto o altere las características físicas, químicas y sensoriales en presentación de 1 Kg.

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: Blanco o ligeramente amarillo, característico.

Apariencia: Polvo fino, uniforme.

Olor: Característico del producto, sin ningún olor extraño.

Sabor: Farináceo característico del producto, sin sabores extraños o desagradables.

**2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUIMICAS**

Humedad: 15% Máximo.

Proteína: 9.5 % Mínimo.

Extracto etereo: 1% Mínimo.

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Ácido fólico: 2 mg/kg Mínimo.

Hierro como ión ferroso: 35 mg/kg Mínimo.

Zinc: 35 mg/Kg Mínimo.

**3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Mesofilicos Aerobios: 50,000 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo.

S. Aureus: 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 mas de un pelo de roedor y estar excente de excretas en 50 g de producto.

**6.- ADITIVOS**

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

Lecitina: 200 mg/kg Máximo.

Peróxido de Benzoilo: 100 mg/kg Máximo.

Peróxido de Calcio: 50 mg/kg Máximo.

Ácido L-ascórbico y su sal de sodio: BFP (uso exclusivo como aditivo no como nutrimento)

Hidrocloruro de L- cisteína: 75mg/kg Máximo.

Dióxido de azufre: 200 mg/kg Máximo en harinas para bizcochos y fabricación de pastas solamente.

Fostato monocalcico: 2,500 mg/kg.

**7.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**8.- REFERENCIAS**

NMX-F-007-1982

NOM-247-SSA1-2008

NOM-251-SSA1-2009

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. ( Punto 2.26 Harina de trigo).

**NOMBRE DEL PRODUCTO**

**Lenteja Chica**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Lenteja chica cosecha 2012 o reciente, podrá ser nacional y/o importado, envasada en bolsa de polietileno transparente calibre 240, en presentación de 500 g.

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

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

**ESPECIFICACIONES**

**1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Color: Característico de la variedad del grano.

Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.

Olor: Característico del producto sin exhibir olores extraños.

Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Humedad: 15% Máximo.

Total de impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.

Total de grano dañado: 4% Máximo.

Contrastes: 2% Máximo.

Afines: 4% Máximo.

Total de grano defectuoso (Quebrados, manchados o ampollados): 8% Máximo.

Tiempo de cocción: 25 minutos Máximo.

**3.-CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

**4.- MATERIA EXTRAÑA**

El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al de la lenteja, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de malla No. 10. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

**5.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**6.- PLAGA**

Debera estar libre de plaga viva.

**7.- REFERENCIAS**

NOM-251-SSA1-2009.

NMX-FF-038-SSA1-2002.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.31 lenteja nacional)

Codex Stan 171-1989 (rev. 1-1995)

**NOMBRE DEL PRODUCTO**

**Pasta Para Sopa ( Se deberá entregar cualquiera de las variedades requerida para preparar sopa aguada )**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Mezcla de trigo y una cantidad adecuada de agua la cual es sometida a varias operaciones fisicoquímicas entre las que se mencionan: cocción, extrucción y corte. Envasado en bolsa de polipropileno transparente en 200 g.

Podrá entregar cualquiera de las variedades que se describen.

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

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

**ESPECIFICACIONES**

**1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Color: Característico del producto, amarillo.

Apariencia: No debe presentar agrietamiento y/o estrellamiento.

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

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

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Humedad: 14 % Máximo.

Proteína: 9 % Mínimo.

Extracto Etéreo (grasa): 2% Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

**3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Hongos o Mohos: 100 UFC/g Máximo.

Levaduras: 20 UFC/g Máximo.

E. Coli: Ausente.

S. Aureus: Negativo.

**4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

**5.- MATERIA EXTRAÑA**

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

**6.- ADITIVOS**

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.- PLAGA**

Deberá estar libre de plaga viva.

**9.- REFERENCIAS**

NMX-F-023-NORMEX-2002.

NOM-247-SSA1-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



**NOMBRE DEL PRODUCTO****HUEVO ENTERO DESHIDRATADO O EN POLVO****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:**

El huevo entero deshidratado o en polvo, es el producto obtenido del huevo fresco o conservado, limpio, sano y revisado a trasluz (alumbado) al cual se le ha removido el cascarón, el germen y las chalazas, el líquido obtenido es filtrado, enfriado, estabilizado opcionalmente, homogenizado, pasteurizado sometido a un proceso tecnológico de deshidratación, envasado, libre de conservadores. adicionado o no de aditivos permitidos y declararlos.

En presentación de bolsa de polipropileno transparente de 150 g de huevo entero deshidratado o en polvo.

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

Aspecto: Blando, aterciopelado, homogéneo libre de partículas duras, quemadas o extrañas al huevo en polvo.

Olor: Característico del producto, suave, sin presencia de olores extraños o desagradables.

Sabor: Característico del producto, suave, sin presencia de sabores extraños.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Humedad: 5% Máximo.

Proteínas: 44% Mínimo.

Extracto etéreo: 40% Mínimo.

Colesterol: 1.8 % Máximo.

**3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICA**

Mesofílicos aerobios: 25,000 UFC/g Máximo.

Coliformes totales: 10 UFC/g Máximo.

Hongos y Levaduras: 10 UFC/g Máximo.

Salmonella: Ausente.

S. Aureus: <100 UFC/g Máximo.

**4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo: 0.1 mg/kg Máximo.

Cadmio: 0.05 mg/kg Máximo.

Mercurio: 0.03 mg/kg Máximo.

**5.- MATERIA EXTRAÑA**

Deba estar libre de impurezas, sustancias químicas, materias extrañas como restos o excretas de plagas, parásitos u otras materias ajenas al producto.

**6.- ADITIVOS**

Antiaglomerantes: 2% Máximo.

Silicoaluminato de Sodio: 1% Máximo.

Bióxido de Silicio: 1% Máximo.

Solamente están permitidos los aditivos señalados en el punto 7.3 de la NOM-159-SSA1-1996 y la Secretaría de Salubridad.

**7.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**8.- REFERENCIAS**

NMX-F-330-S-1979 .

NMX-FF-079-SCFI-2004.

NOM-159-SSA1-1996.

NOM-251-SSA1-2009.

Información de referencia de productos comerciales.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. ( punto 2.28 huevo deshidratado)

**NOMBRE DEL PRODUCTO****SOYA SABORIZADA****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Proteína de soya texturizada saborizada, elaborado a partir de la proteína de soya, deshidratado, adicionando saborizantes naturales y/ o artificiales, grasa vegetal, bajo en sodio. El cual deberá prepararse adicionando solo agua caliente y cocinarse en un tiempo no mayor a 10 minutos.

En envase de polipropileno en presentación de 200 g.

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**

Aspecto: Granular, típico del texturizado de soya.

Color: Rojizo para birria, naranja para la cochinita pibil, café claro para el picadillo y café chocolate para el mole poblano.

Olor: Característico del olor que corresponde.

Sabor: Característico del sabor que corresponde.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Grasa: 5% Máximo.

Humedad: 10% Máximo.

Proteína: 30% Mínimo.

Tiempo de hidratación: 10 minutos máximo.

**3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella ( en 25 g): Negativo.

Hongos o Mohos: <100 UFC/g Máximo.

Levaduras: <100 UFC/g Máximo.

E. Coli: Negativo.

**4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

**5.- MATERIA EXTRAÑA**

No debe contener fragmentos de insecto, pelos, excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

**6.- ADITIVOS**

Reguladores de acidez, agentes espumantes, preparación de enzimas, agentes solidificantes, disolventes para extracción, agentes antiestáticos, agentes para el tratamiento de harinas, agentes para el control de viscosidad.

**7.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**8.- REFERENCIAS**

NOM-251-SSA1-2009.

CODEX STAN 175-1989.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL (punto 2.47 soya texturizada).

**NOMBRE DEL PRODUCTO**

Soya Texturizada

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Soya texturizada natural, empacada en bolsas de polipropileno calibre 35 micras. En presentación de 330 g.

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: Café claro característico de la soya texturizada.

Aspecto: Trozos irregulares de 1 a 3 cm secos y porosos.

Textura hidratada (Apariencia): Suelto sin apelmazamiento manteniendo la estructura fibrosa al incorporarse con otro alimento.

Olor: Neutro, sin olores extraños.

Sabor: Característico, neutro, sin sabores extraños como amargos o excesos de cocción.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Humedad: 9% Máximo

Proteína: 47% Mínimo.

Cenizas: 7% Máximo.

Extracto etéreo: 2% Máximo.

Densidad: 0.18g/cm<sup>3</sup> Mínimo.

Absorción: 2 veces su peso como mínimo.

Tiempo de hidratación: Máximo 10 minutos.

**3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: &lt;10 UFC/g.

S. Aureus: Negativo.

Salmonella (en 25 g): Negativo.

Hongos o Mohos: &lt;100 UFC/g.

Levaduras: &lt;100 UFC/g.

E. Coli: Negativo.

**4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo: 0.2 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

**5.- MATERIA EXTRAÑA**

No debe contener fragmentos de insecto, pelos, excretas de roedor, así como de cualquier otra materia extraña de origen animal o vegetal ajeno al producto.

**6.- ADITIVOS**

Reguladores de acidez, agentes antiespumantes, preparación de enzimas, agentes solidificantes, disolventes para extracción, agentes antiestáticos, agentes para el tratamiento de harinas, agentes para el control de la viscosidad.

**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-251-SSA1-2009.

CODEX STAN 175-1989

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (punto 2.47 soya texturizada).

Requerimientos DIF Jalisco.

X  
a  
D

16

D

**NOMBRE DEL PRODUCTO****Avena INSTANTANEA SABOR MANZANA CON CANELA 30 g.****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Producto obtenido de la mezcla de hojuela de avena, azúcar goma y sabor. Fortificada con vitamina A, Hierro y Zinc. Envasada en sobres de 30 g, sellada térmicamente, de tal manera que no altere la calidad del producto, que sea resistente e inocuo que permita mantener intacta las propiedades del alimento. El empaque colectivo es en caja con 400 paquetes.

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

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

**ESPECIFICACIONES****1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Color: Característico del producto.

Aspecto: Láminas, hojuelas pequeñas y blandas, con trozos de manzana.

Olor: Característico del producto a cereal, sin presencia de olores extraños.

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

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Humedad: 12 % Máximo.

Proteína: 9 % Mínimo.

Grasa total: 35 % Máximo del total de las calorías.

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra: 1.8 g / 30 g Mínimo.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías.

Sodio: 180 mg / 30 g Máximo.

Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

**3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <300 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 300 UFC/g Mínimo.

Levaduras: 300 UFC/g Mínimo.

E. coli: Negativo.

**4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

**5.- MATERIA EXTRAÑA**

Debe estar libre de materia extraña orgánica e inorgánica o suciedad y dentro de las tolerancias establecidas por la Secretaría de Salud, de conformidad con lo establecido en la norma NMX-F-289-NORMEX-2008.

**6.- ADITIVOS**

Los permitidos por la Secretaría de Salud y los que se mencionen en la NMX-F-289-NORMEX-2008.

**7.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**8.- PLAGA**

Debera estar libre de plaga viva.

**9.- REFERENCIAS**

NMX-F-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

**NOMBRE DEL PRODUCTO****Galleta Integral DE TRIGO SABOR NARANJA 30 g****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, avena, sabor además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos fortificada con vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15g Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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

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

**ESPECIFICACIONES****1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Color: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.

Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto.

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

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.

Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Humedad: 8% Máximo.

Proteína: 6% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 % Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

**3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Mesofilicos Aerobios: 5,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g.

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.

**7.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**8.- REFERENCIAS**

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. ( Punto 2.23 Galleta sin relleno).

Información de referencia de productos comerciales.

**NOMBRE DEL PRODUCTO****Galleta Integral DE AMARANTO SABOR NUEZ 30 g****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Galleta integral elaborada con harina integral de trigo, amaranto, sabor, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos fortificada con vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta galleta deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g o 2 porciones de 15g Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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

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

**ESPECIFICACIONES****1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Color: De amarillo dorado a café dorado, característico del producto, sin presentar áreas negras por quemaduras o claras por falta de cocción.

Aspecto: Crujiente, uniforme, propia del producto.

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

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores desagradables o extraños, como rancio o viejo.

Sabor: Ligeramente dulce, característico del producto, sin presentar sabores desagradables o extraños como rancios o viejos.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Humedad: 8% Máximo.

Proteína: 6% Mínimo.

Grasa total: Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 % Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

**3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Mesofilicos Aerobios: 5,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <10 UFC/g.

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.

**7.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**8.- REFERENCIAS**

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. ( Punto 2.23 Galleta sin relleno).

Información de referencia de productos comerciales.

**NOMBRE DEL PRODUCTO****BARRA INTEGRAL CON AMARANTO 30 g****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Producto que se obtiene de la mezcla de hojuelas de avena, amaranto inflado, azúcares, miel de abeja, entre otros, se moldean para darle forma la forma establecida, fortificada con vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar: Tamaño por porción de 30 g

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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

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

**ESPECIFICACIONES****1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Color: Característico del producto.

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

Olor: Característico del producto.

Sabor: Dulce, característico del producto.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Humedad: 12.0 % Máximo.

Proteína: 9% Mínimo.

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 % Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

**3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Mesofilicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Hongos y levadura: 300 ufc/g Máximo

Coliformes Totales: 30 UFC/g. Máximo

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.

**7.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**8.- REFERENCIAS**

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno).

Información de referencia de productos comerciales.

✓  
a  
24

Handwritten signature

Handwritten signature

**NOMBRE DEL PRODUCTO****BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS 30 g****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Producto elaborado con harina integral de trigo, arándanos, además de otros ingredientes opcionales y aditivos, sometidos a un proceso de amasado o batido, modelado y troquelado y posterior tratamiento térmico, fortificada con vitamina A, Hierro y Zinc.

Esta barra deberá tener una masticabilidad adecuada para niños en edad preescolar. Tamaño por porción de 30 g

Empaque colectivo en cajas de cartón corrugado con 300 piezas.

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

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

**ESPECIFICACIONES****1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Color: Característico del producto.

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

Olor: Característico del producto.

Sabor: Dulce, característico del producto.

**2.-CARACTERÍSTICAS FISICO-QUÍMICAS**

Humedad: 8.8 % Máximo;

Proteína: 6% Mínimo;

Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías

Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.

Fibra dietética: 1.8 % Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 mg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

**3.-CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Mesofílicos Aerobios: 5,000 UFC/g Máximo.

Hongos y levadura: 300 ufc/g Máximo

Coliformes Totales: 10 UFC/g. Máximo

E. Coli: Negativo.

Salmonella: 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.

**7.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**8.- REFERENCIAS**

NOM-247-SSA1-2008.

NMX-F-006-1983.

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL. (Punto 2.23 Galleta sin relleno).

Información de referencia de productos comerciales.



**NOMBRE DEL PRODUCTO****Frijol en Grano Nacional, Categoría Primera****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 500 g cosecha 2012. Deberá declarar fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento.

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

**ESPECIFICACIONES****1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Color: Característico de la variedad del grano.

Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños.

Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.

Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.

Total de semillas dañadas: 4% Máximo.

Contrastes: 2% Máximo.

Afines: 4% Máximo.

Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.

Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.

**3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

**4.- MATERIA EXTRAÑA**

El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 1.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

**5.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**6.- PLAGA**

Deberá estar libre de plaga viva.

**7.- REFERENCIAS**

NMX-FF-038-SCFI-2002.

NOM-251-SSA1-2009.

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

**NOMBRE DEL PRODUCTO****Frijol en Grano Nacional, Categoría Primera****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Frijoles variedades claros, según la NMX-F-038-SCFI-2002. Empacado en bolsa de polietileno transparente, en presentación de 1 Kg cosecha 2012.

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

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

**ESPECIFICACIONES****1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Color: Característico de la variedad del grano.

Aspecto: Tamaño y apariencia uniforme propias del producto.

Olor: Característico del producto, sin exhibir olores extraños.

Sabor: Característico del producto, sin presentar sabores extraños.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Humedad: 9% Mínimo - 13% Máximo.

Impurezas y materia extraña: 1.3% Máximo.

Total de semillas dañadas: 4% Máximo.

Contrastes: 2% Máximo.

Afines: 4% Máximo.

Total de semillas defectuosas: 8% Máximo.

Tiempo de cocción: Máximo 55 a 70 minutos en olla de presión, Máximo 135 minutos en olla normal.

**3.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo: 0.2 mg/kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo.

**4.- MATERIA EXTRAÑA**

El 1.3% de impurezas y materia extraña que se declara en las características físico-químicas, se entienden como: cualquier cuerpo o materia extraña distinta al grano de frijol, incluyendo las partes de granos que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4.76 mm de diámetro. En este concepto de impurezas se incluyen las piedras o terrones así como materias extrañas como excretas, pelos de roedor y fragmentos de insecto o insectos enteros.

**5.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**6.- PLAGA**

Debera estar libre de plaga viva.

**7.- REFERENCIAS**

NMX-FF-038-SCFI-2002.

NOM-251-SSA1-2009.

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

A  
a  
24

Handwritten signature

Handwritten signature

**NOMBRE DEL PRODUCTO****MAIZ BLANCO****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Maiz blanco, grano nacional, cosecha 2012, categoría 1, empacada en bolsas de 1 kg de polietileno transparente.

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: Blanco ligeramente crema

Aspecto: Grano entero uniforme

Textura: Lisa y firme

Olor: Característico, libre de rancidez, humedad, fermentación, enmohecido y putrefacción.

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

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Humedad: 14% Máximo

Aflatoxinas: 20 µg/kg

Impurezas: 2% Máximo

Dañados por calor: 1.5% Máximo

Suma de daños: 5% Máximo

Grano quebrado: 3% Máximo

**3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

El maíz, cuando se analice siguiendo métodos de muestreo y examen apropiados, no deberá presentar cantidades de microorganismos o sustancias generadas por ellos, que signifiquen un riesgo para la salud y debe estar exento de parásitos que signifiquen un peligro para la salud de conformidad con las normas correspondientes de la Secretaría de Salud.

**4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Plomo: 0.5 mg/kg Máximo

Cadmio: 0.1 mg/kg Máximo

**5.- MATERIA EXTRAÑA**

Cualquier cuerpo o material extraño distinto al grano de maíz (incluyendo olores u otras partes de la planta) y las partes de granos de maíz que pasen a través de una criba de orificios circulares de 4,76 mm de diámetro.

**6.- ADITIVOS**

No aplica.

**7.- VIDA DE ANAQUEL**

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

**8.- REFERENCIAS**

NMX-FF-034/1-SCFI-2002.

NOM-251-SSA1-2009.

Requerimiento DIF Jalisco.

**NOMBRE DEL PRODUCTO****Leche descremada Ultrapasteurizada****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto. Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones.

El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses o en PELÍCULA PLANA PIGMENTADA IMPRESA MULTICAPA de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima.

Deberá llevar impreso la siguiente información: Fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, y características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-086-SSA1-1994 y NOM-155-SCFI-2012. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación del alimento.

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

**ESPECIFICACIONES****1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Color: Característico, blanco cremoso.

Olor: Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños.

Sabor: Agradable y característico de la leche de vaca.

Aspecto: Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Densidad (15°C, g/mL): 1,031 Mínimo.

Grasa Butírica: 5 g/L Máximo

Acidez (Ac. Láctico): 1.3 - 1.7 g/L

Sólidos no grasos: 83 g/L Mínimo.

Punto crioscópico: -0.510°C a - 0.536°C (-0.530°H a -0.560°H)

Lactosa: 43 - 52 g/L

Proteína: 30 g/L Mínimo.

Caseína: 24 g/L Mínimo.

Vitamina A (Retinol): 1,033 - 2,233 UI/L (310 - 670 mcg/L)

Vitamina D: 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 mcg/L)

**3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Mesófilos aerobios (no esporulados) y anaerobios: Negativo.

Termófilos aerobios y anaerobios: Negativo.

**4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Arsénico: 0.2 mg/Kg Máximo.

Mercurio: 0.05 mg/Kg Máximo.

Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo.

Aflatoxinas M1: 0.5 µg/L.

**5.- ADITIVOS**

Solamente los que están permitidos y señalados en el apéndice normativo A de la NOM-243-SSA1-2010.

**6.- VIDA DE ANAQUEL**

La vida útil será mínimo de 6 meses a partir de la fecha de elaboración

**7.- \*PRUEBA DE AUTENTICIDAD**

Se realizará prueba de autenticidad a la grasa y proteína de la leche, mínimo una vez mientras dure el contrato. \*Perfil de proteínas propias de la leche por electroforesis capilar \*Perfil de ácidos grasos

**8.- REFERENCIAS**

NOM-243-SSA1-2010

NOM-155-SCFI-2012

NOM-251-SSA1-2009

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF Nacional. (punto 1.1 Leche entera ultrapasteurizada)

**NOMBRE DEL PRODUCTO****Leche Semidescremada Ultrapasteurizada****DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Producto obtenido de la secreción de las glándulas mamarias de las vacas, sin calostro, el cual debe ser sometido a tratamiento térmico para garantizar la inocuidad del producto, Además pueden someterse a otras operaciones tales como clarificación, homogeneización, estandarización u otras, siempre y cuando no contaminen al producto y cumplan las especificaciones.

El empaque podrá presentarse en TETRA PAK de 1 litro con vida de anaquel mínima de 6 meses.

El empaque colectivo será en cajas de cartón con 12 litros con la debida resistencia y que ofrezca la protección adecuada en el sellado para evitar el deterioro externo y en las tarimas que faciliten el manejo durante su almacenamiento y distribución. El corrugado deberá tener la resistencia suficiente para soportar 7 camas de leche por tarima.

Deberá llevar impreso la siguiente información: Fecha de envasado, fecha de caducidad, número de lote, información nutrimental, y características especificadas en la NOM-051-SCFI/SSA1-2010, NOM-086-SSA1-1994 y NOM-155-SCFI-2012. La tinta no debe contener plomo, en envase deberá identificar modo de conservación del alimento.

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

**ESPECIFICACIONES****1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES**

Color: Característico, blanco cremoso.

Olor: Característico de la leche de vaca, agradable, exento de olores extraños.

Sabor: Agradable y característico de la leche de vaca.

Aspecto: Líquido homogéneo sin sedimento ni separación de grasa, característico.

**2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS**

Densidad (15°C): 1,029 g/mL Mínimo.

Grasa Butírica: 16 - 18 g/L.

Acidez (Ac. Láctico): 1.3 - 1.7 g/L.

Sólidos no grasos: 83 g/L Mínimo.

Punto crioscópico: -0.510°C a -0.536°C (-0.530°H a -0.560°H.)

Lactosa: 43 - 52 g/L.

Proteína: 30 g/L Mínimo.

Caseína: 24 g/L Mínimo.

Vitamina A (Retinol): 1,033 - 2,333 UI/L (310 - 670 µg/L).

Vitamina D: 200 - 300 UI/L (5 - 7.5 µg/L).

**3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS**

Mesofílicos aerobios (no esporulados) y anaerobios: Negativo.

Termofílicos aerobios y anaerobios: Negativo.

**4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS**

Arsénico: 0.2 mg/Kg Máximo.

Mercurio: 0.05 mg/Kg Máximo.

Plomo: 0.1 mg/Kg Máximo.

Aflatoxinas M1: 0.5 µg/L.

**5.- ADITIVOS**

Solamente los que están permitidos y señalados en el apéndice normativo A de la NOM-243-SSA1-2010.

**6.- VIDA DE ANAQUEL**

La vida útil será mínimo de 6 meses a partir de la fecha de elaboración.

**7.- \*PRUEBA DE AUTENTICIDAD**

Se realizará prueba de autenticidad a la grasa y proteína de la leche, mínimo una vez mientras dure el contrato. \*Perfil de proteínas propias de la leche por electroforesis capilar \*Perfil de ácidos grasos.

**8.- REFERENCIAS**

NOM-243-SSA1-2010.

NOM-155-SCFI-2012 .

NOM-251-SSA1-2009.

Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF Nacional (punto 1.1 Leche entera ultrapasteurizada).

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

**3 DESPENSAS**

# BIENESTAR

**PARA NUESTRAS FAMILIAS**

# PAAD

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

← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →  
 **CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343



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

54 x 85 cm Esc: 1:4

a

24

Handwritten signatures and marks.

JALISCO  
GOBIERNO DEL ESTADO



DIF  
JALISCO

BIENESTAR

PARA NUESTRAS FAMILIAS

PAAD

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

30 x 45 cm Esc 1:2

9

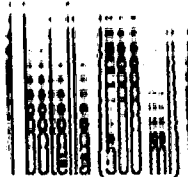
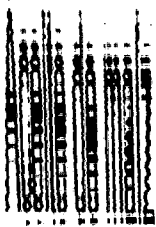
24

Handwritten signatures



PAAD  
**Empacado con 13 productos**

**DESPENSA**



Arroz blanco	1 Kg
Avena en hojuelas	1 Kg
Cereal de trigo inflado	1 Paq. (250 g)
Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg *
Lenteja chica	1 Paq. (500 g)
Pasta para sopa	3 Paq. (200 g)
Huevo deshidratado	1 Paq. (150 g)
Soya saborizada	1 Paq. (200 g)
Soya texturizada	1 Paq. (330 g)
Frijol	1 Kg
Frijol	1 Paq. (500 g)
Leche descremada ultrapasteurizada	1 L *

(\*) Se entregarán por separado.

**Gracias por confiar en DIF Jalisco**

Te solicitamos que si encuentras algún producto en mal estado o incompleta tu despensa, lo comuniques a tu DIF municipal o al 3030 3800, Ext. 141



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

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

Handwritten mark at the bottom left of the page.



**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

**3 DESPENSAS**

# BIENESTAR

**PARA NUESTRAS FAMILIAS**

# PAAD

**ZONA INDÍGENA**

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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶  
 **CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343

 **REDUCE  
REUTILIZA  
RECICLA**  
LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA

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

54 x 85 cm Esc: 1:4



**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

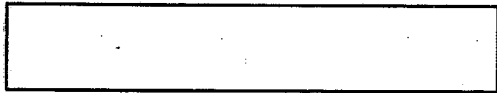
# BIENESTAR

PARA NUESTRAS FAMILIAS

**PAAD**  
ZONA INDÍGENA

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

30 x 45 cm Esc 1:2



**PAAD ZONA INDÍGENA  
Empacado con 11 productos**

**DESPENSA**

Aceite de maíz	1 Botella (1 L) *
Arroz blanco	2 Kg
Atún aleta amarilla envase pouch	1 Sobre (105 g)
Avena en hojuelas	1 Kg
Cereal de trigo inflado	1 Paq. (250 g)
Harina de maíz nixtamalizada	3 Kg *
Pasta para sopa	3 Paq. (200 g)
Soya saborizada	1 Paq. (200 g)
Frijol	2 Kg
Maíz blanco	1 Kg
Leche descremada ultrapasteurizada	2 L *

(\*) Se entregarán por separado.

**Gracias por confiar en DIF Jalisco**

Te solicitamos que si encuentras algún producto en mal estado o incompleta tu despensa,  
lo comuniques a tu DIF municipal o al 3030 3800, Ext. 141



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

a

24

Handwritten signature

Handwritten signature

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

# BIENESTAR

## PARA NUESTRAS FAMILIAS

### DESAYUNOS CALIENTES

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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶  
 **CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343



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

50 x 65 cm Esc: 1:3

**DESAYUNOS CALIENTES  
Empacado con 13 productos**

**DESPENSA**

Aceite de maíz	1 Botella (500 ml) *
Garbanzo	1 Paq. (500 g)
Arroz blanco	1 Kg
Atún aleta amarilla envase pouch	2 Sobres (105 g)
Avena en hojuelas	1 Kg
Chicharo verde seco entero	1 Paq. (500 g)
Harina de maíz nixtamalizada	3 Kg *
Lenteja chica	1 Paq. (500 g)
Pasta para sopa	1 Paq. (200 g)
Huevo deshidratada	1 Paq. (150 g)
Soya texturizada	2 Paq. (330 g)
Frijol	1 Kg
Leche descremada ultrapasteurizada	25 l *

(\*) Se entregarán por separado.

Gracias por confiar en DIF Jalisco

Te solicitamos que si encuentras algún producto en mal estado o incompleta tu despensa,  
lo comuniques a tu DIF municipal o al 3030 3800, Ext. 141

← 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

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

# BIENESTAR

**PARA NUESTRAS FAMILIAS**

**DESAYUNOS  
CALIENTES**

**ZONA METROPOLITANA**

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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶  
 **CONTACTO**  
01 800 3000 343 **DIF**



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

40 x 65 cm Esc: 1:3

*Handwritten mark*

*Handwritten signature*



**DESAYUNOS CALIENTES ZONA METROPOLITANA  
Empacado con 12 productos**

**DESPENSA**

Aceite de maíz	1 Botella (500 ml) *
Garbanzo	1 Paq. (500 g)
Arroz blanco	1 Kg
Atún aleta amarilla envase pouch	2 Sobres (105 g)
Avena en hojuelas	1 Kg
Chícharo verde seco entero	1 Paq. (500 g)
Lenteja chica	1 Paq. (500 g)
Pasta para sopa	1 Paq. (200 g)
Huevo deshidratado	1 Paq. (150 g)
Soya texturizada	2 Paq. (330 g)
Frijol	1 Kg
Leche descremada ultrapasteurizada	25 L *

(\*) Se entregarán por separado.

**Gracias por confiar en DIF Jalisco**

Te solicitamos que si encuentras algún producto en mal estado o incompleta tu despensa,  
lo comuniques a tu DIF municipal o al 3030 3800, Ext. 141



Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFVSSA1-2010

9

24

Handwritten signature

Handwritten checkmark

Handwritten signature



# BIENESTAR

PARA NUESTRAS FAMILIAS

## DESAYUNOS CALIENTES ZONA INDÍGENA

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



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

50 x 60 cm Esc: 1:3



**DESAYUNOS CALIENTES ZONA INDÍGENA  
Empacado con 14 productos**

**DESPENSA**

Aceite de maíz	1 Botella (1 L) *
Arroz blanco	2 Kg
Atún aleta amarilla envase pouch	1 Sobre (105 g)
Avena en hojuelas	1 Paq. (500 g)
Chile Guajillo (mirasol)	1 Paq. (150 g)
Galletas en forma de animalito	1 Kg
Harina de maíz nixtamalizada	6 Kg *
Harina de trigo	2 Kg
Lenteja chica	1 Paq. (500 g)
Pasta para sopa	2 Paq. (200 g)
Huevo deshidratado	1 Paq. (150 g)
Soya saborizada	2 Paq. (200 g)
Frijol	3 Kg
Leche descremada ultrapasteurizada	25 L *

(\*) Se entregarán por separado.

**Gracias por confiar en DIF Jalisco**

Te solicitamos que si encuentras algún producto en mal estado o incompleta tu despensa,  
lo comuniques a tu DIF municipal o al 3030 3800, Ext. 141



LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA

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

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

**3 DESPENSAS**

# **BIENESTAR**

**PARA NUESTRAS FAMILIAS**

**DOTACIÓN  
PROALIMNE  
NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR**

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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶  
 **CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343



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

40 x 65 cm Esc: 1:3

*Handwritten mark*

*Handwritten mark*

*Handwritten marks*



**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

# BIENESTAR

PARA NUESTRAS FAMILIAS

**DOTACIÓN  
PROALIMNE  
NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR**

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

25 x 30 cm Esc: 1:1.5

6

[ ]

**Dotación PROALIMNE  
NUTRICIÓN EXTRAESCOLAR  
Empacado con 5 productos**

---

**DESPENSA**

---

Avena en hojuelas	1 Kg
Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg *
Lenteja chica	1 Paq. (500 g)
Frijol	1 Paq. (500 g)
Leche semidescremada ultrapasteurizada	8 L *

---

(\*) Se entregarán por separado.

**Gracias por confiar en DIF Jalisco**

Te solicitamos que si encuentras algún producto en mal estado o incompleta tu despensa,  
lo comuniques a tu DIF municipal o al 3030 3800, Ext. 141



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

25 x 30 cm Esc: 1:1.5

✍ ✍

✍

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

**3 DESPENSAS**

# **BIENESTAR**

**PARA NUESTRAS FAMILIAS**



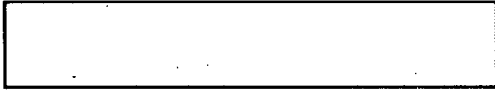
"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político.  
Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶  
 **CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343

 **REDUCE  
REUTILIZA  
RECICLA**  
LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA

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

54 x 85 cm Esc: 1:4



**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

# BIENESTAR

PARA NUESTRAS FAMILIAS



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

30 x 45 cm Esc 1:2



VIVE Diferente  
Empacado con 13 productos

**DESPENSA**

Garbanzo	1 Paq. (500 g)
Arroz blanco	1 Kg
Avena en hojuelas	1 Kg
Cereal de trigo inflado	1 Paq. (250 g)
Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg *
Lenteja chica	1 Paq. (500 g)
Pasta para sopa	3 Paq. (200 g)
Huevo deshidratado	1 Paq. (150 g)
Soya saborizada	1 Paq. (200 g)
Soya texturizada	1 Paq. (330 g)
Frijol	1 Kg
Frijol	1 Paq. (500 g)
Leche descremada ultrapasteurizada	2 L *

(\* Se entregarán por separado.

Gracias por confiar en DIF Jalisco

Te solicitamos que si encuentras algún producto en mal estado o incompleta tu despensa,  
lo comuniques a tu DIF municipal o al 3030 3800, Ext. 141



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

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

**3 DESPENSAS**

# BIENESTAR

**PARA NUESTRAS FAMILIAS**



**vive DIFerente**

PROGRAMA

**JORNALEROS MIGRANTES**

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



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

54 x 85 cm Esc: 1:4





**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

# BIENESTAR

PARA NUESTRAS FAMILIAS



vive**DIFerente**  
P R O G R A M A

**JORNALEROS  
MIGRANTES**

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



**VIVE JORNALEROS MIGRANTES**  
**Empacado con 13 productos**

**DESPENSA**

Garbanzo	1 Paq. (500 g)
Arroz blanco	1 Kg
Avena en hojuelas	1 Kg
Cereal de trigo inflado	1 Paq. (250 g)
Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg*
Lenteja chica	1 Paq. (500 g)
Pasta para sopa	3 Paq. (200 g)
Huevo deshidratado	1 Paq. (150 g)
Soya saborizada	1 Paq. (200 g)
Soya texturizada	1 Paq. (330 g)
Frijol	1 Kg
Frijol	1 Paq. (500 g)
Leche descremada ultrapasteurizada	2 L*

(\*) Se entregarán por separado.

**Gracias por confiar en DIF Jalisco**

Te solicitamos que si encuentras algún producto en mal estado o incompleta tu despensa, lo comuniques a tu DIF municipal o al 3030 3800, Ext. 141



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

a

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

**3 DESPENSAS**

# BIENESTAR

**PARA NUESTRAS FAMILIAS**



**viveDIFerente**

PROGRAMA

**ZONA INDÍGENA**

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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶  
 **CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343



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

54 x 85 cm Esc: 1:4



**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

# BIENESTAR

PARA NUESTRAS FAMILIAS



**vive DIFerente**  
PROGRAMA  
**ZONA INDÍGENA**

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

30 x 45 cm Esc 1:2



**VIVE Diferente ZONA INDÍGENA  
Empacado con 11 productos**

**DESPENSA**

Aceite de maíz	1 Botella (1 L) *
Arroz blanco	1 Kg
Atún aleta amarilla envase pouch	1 Sobre (105 g)
Avena en hojuelas	1 Kg
Cereal de trigo inflado	1 Paq. (250 g)
Harina de maíz nixtamalizada	3 Kg *
Pasta para sopa	3 Paq. (200 g)
Soya saborizada	1 Paq. (200 g)
Frijol	2 Kg
Maíz blanco	1 Kg
Leche descremada ultrapasteurizada	2 L *

(\*) Se entregarán por separado.

**Gracias por confiar en DIF Jalisco**

Te solicitamos que si encuentras algún producto en mal estado o incompleta tu despensa,  
lo comuniques a tu DIF municipal o al 3030 3800, Ext. 141



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

a

24

Handwritten signature or initials.

Handwritten signature or initials.

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

**3 DESPENSAS**

**BIENESTAR**

**PARA NUESTRAS FAMILIAS**

**TRABAJO SOCIAL**

**PROYECTO**

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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶  
 **CONTACTO** **DIF**  
01 800 3000 343

 **REDUCE  
REUTILIZA  
RECICLA**  
LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA

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

54 x 85 cm Esc: 1:4

*Handwritten mark*

*Handwritten signature*

*Handwritten mark*



**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

# BIENESTAR

PARA NUESTRAS FAMILIAS

TRABAJO SOCIAL

PROYECTO

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

30 x 45 cm Esc 1:2

TRABAJO SOCIAL PROYECTO  
Empacado con 13 productos

**DESPENSA**

Aceite de maíz	1 Botella (500 ml) *
Garbanzo	1 Paq. (500 g)
Arroz blanco	1 Kg
Avena en hojuelas	1 Kg
Cereal de trigo inflado	1 Paq. (250 g)
Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg *
Lenteja chica	1 Paq. (500 g)
Pasta para sopa	3 Paq. (200 g)
Huevo deshidratado	1 Paq. (150 g)
Soya saborizada	1 Paq. (200 g)
Soya texturizada	1 Paq. (330 g)
Frijol	1 Kg
Leche descremada ultrapasteurizada	3 L *

(\*) Se entregarán por separado.

Gracias por confiar en DIF Jalisco

Te solicitamos que si encuentras algún producto en mal estado o incompleta tu despensa,  
lo comuniques a tu DIF municipal o al 3030 3800, Ext. 141



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



**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

**3 DESPENSAS**

# **BIENESTAR**

**PARA NUESTRAS FAMILIAS**

## **TRABAJO SOCIAL**

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



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

54 x 85 cm Esc: 1:4



**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



**DIF**  
JALISCO

# **BIENESTAR**

**PARA NUESTRAS FAMILIAS**

## **TRABAJO SOCIAL**

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

30 x 45 cm Esc 1:2

a

[ ]

**TRABAJO SOCIAL**  
**Empacado con 13 productos**

**DESPENSA**

Aceite de maíz	1 Botella (500 ml) *
Garbanzo	1 Paq. (500 g)
Arroz blanco	1 Kg
Avena en hojuelas	1 Kg
Cereal de trigo inflado	1 Paq. (250 g)
Harina de maíz nixtamalizada	1 Kg *
Lenteja chica	1 Paq. (500 g)
Pasta para sopa	3 Paq. (200 g)
Huevo deshidratado	1 Paq. (150 g)
Soya saborizada	1 Paq. (200 g)
Soya texturizada	1 Paq. (330 g)
Frijol	1 Kg
Leche descremada ultrapasteurizada	2 L *

(\*) Se entregarán por separado.

**Gracias por confiar en DIF Jalisco**

Te solicitamos que si encuentras algún producto en mal estado o incompleta tu despensa,  
lo comuniques a tu DIF municipal o al 3030 3800, Ext. 141

DENUNCIAS Y SUGERENCIAS  
 **CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343



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

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

**DIF** | **BIENESTAR**  
JALISCO | PARA NUESTRAS FAMILIAS

**ACEITE DE MAÍZ**

"Te sugerimos disminuir el consumo de grasas y azúcares, te ayudará a prevenir diversas enfermedades".

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

LOGOTIPO  
CONTENIDO NETO: 500 mL

DENUNCIAS Y SUGERENCIAS  
**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO

**REDUCE REUTILIZA RECICLA**  
Resolución de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

**DIF** | **BIENESTAR**  
JALISCO | PARA NUESTRAS FAMILIAS

**ACEITE DE MAÍZ**

"Te sugerimos disminuir el consumo de grasas y azúcares, te ayudará a prevenir diversas enfermedades".

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

LOGOTIPO  
CONTENIDO NETO: 1 L

DENUNCIAS Y SUGERENCIAS  
**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO

**REDUCE REUTILIZA RECICLA**  
Resolución de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010

a

24

+

20

20

**DIF**  
JALISCO

**BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GARBANZO**

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



LA COLINA

CONTENIDO NETO: 500 g

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



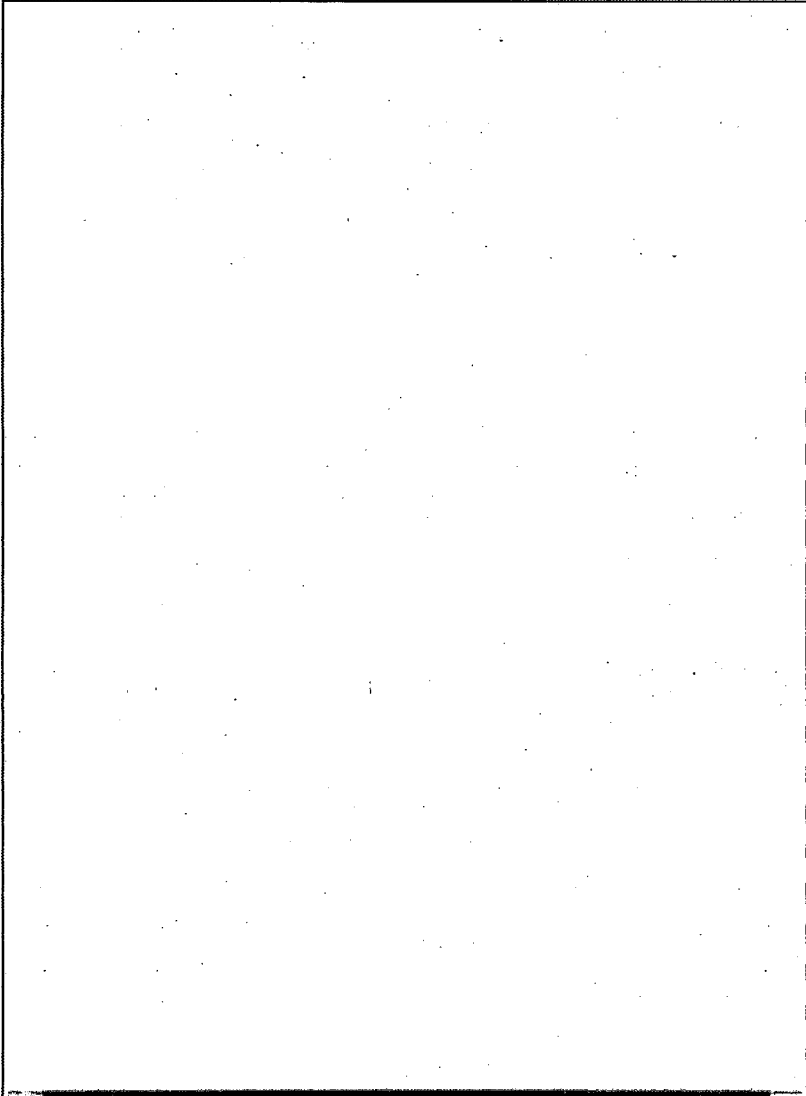
a

24

26

27

28



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



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

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

*[Handwritten mark]*

LPL 01/2013

**DIF**  
JALISCO

**BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**ARROZ BLANCO**

**“Consume frutas y verduras diariamente,  
sus vitaminas y minerales son  
necesarias para una vida saludable”.**



LA COLINA

CONTENIDO NETO: 1 Kg

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



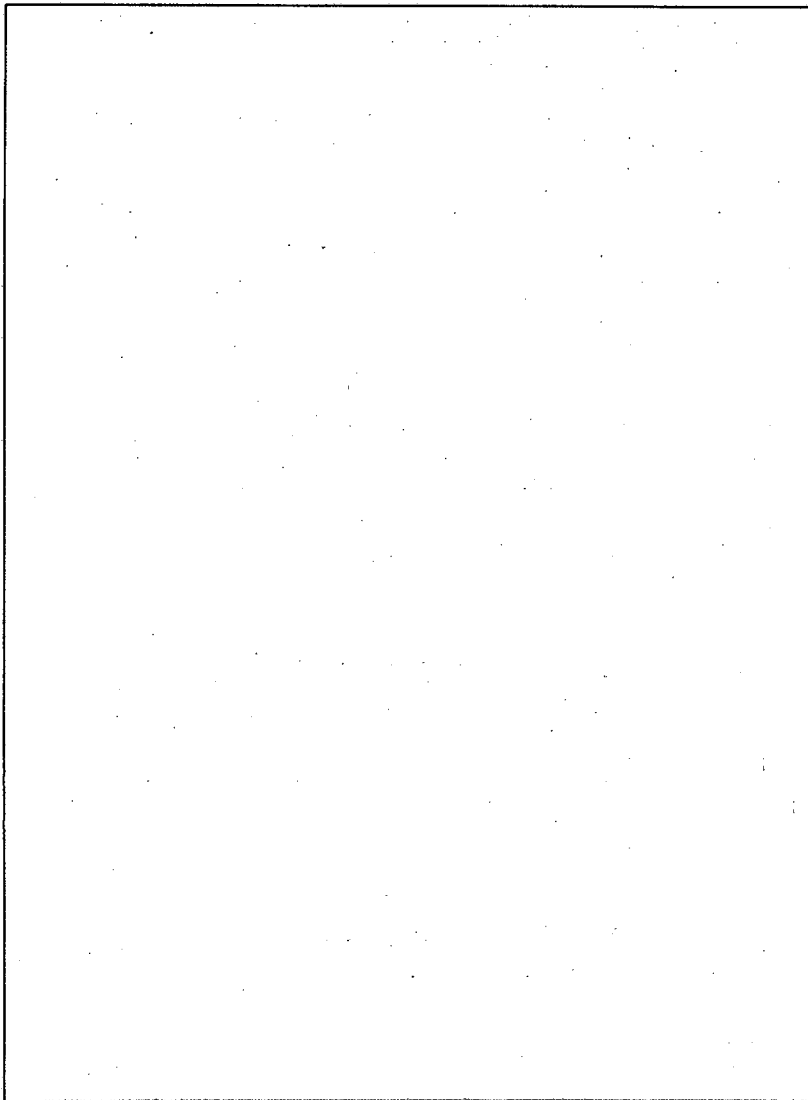
a

✗

24

✗

✗



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

← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →  
 **CONTACTO** **DIF**  
01 800 3000 343

 **REDUCE  
REUTILIZA  
RECICLA**  
LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA

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

2

2

yo

A

2



LPL 01/2013

**DIF**  
JALISCO

**BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**AVENA EN HOJUELAS**

**"Su consumo moderado  
reduce el riesgo de padecer enfermedades  
cardiovasculares, ayuda a controlar los  
niveles de glucosa en sangre".**

**granvita**<sup>®</sup>

**CONTENIDO NETO: 1 Kg**

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



a

24


A


20

46

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

**DENUNCIAS Y SUGERENCIAS**

 **CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343

 **REDUCE  
REUTILIZA  
RECICLA**  
LA NATURALEZA SE REPARA NO LA AYUDA

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

a

ff

A

fb

fo

**DIF**  
JALISCO

**BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**CEREAL DE TRIGO INFLADO**

**“Una dieta equilibrada acompañada  
de ejercicio regular, disminuye  
el riesgo de padecer enfermedades  
crónico-degenerativas”.**

 granvita®

CONTENIDO NETO: 250 g

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



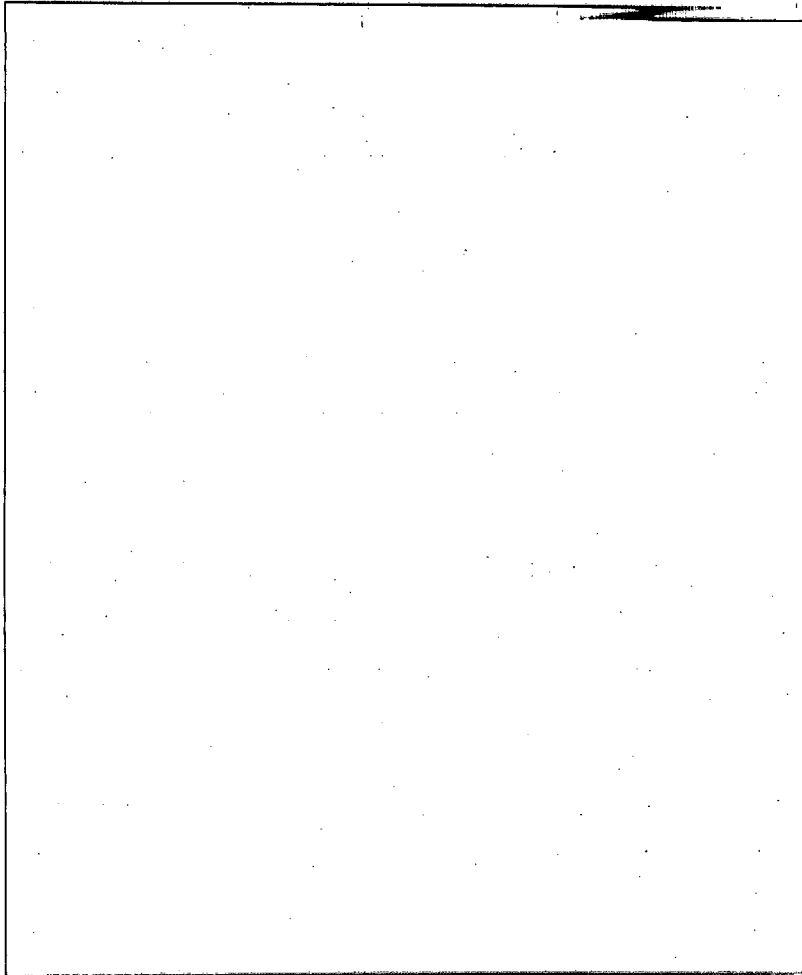
a

25

2

20

24



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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶  
 **CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343



LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA  
Requisitos de acuerdo a la norma  
NOM-051-SCFI/SSA1-2010

a

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

Handwritten signature

**DIF**  
JALISCO

**BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**CHÍCHARO  
VERDE SECO ENTERO**

“Los chícharos, al igual que la carne, son una valiosa fuente de proteínas importantes para el crecimiento”.

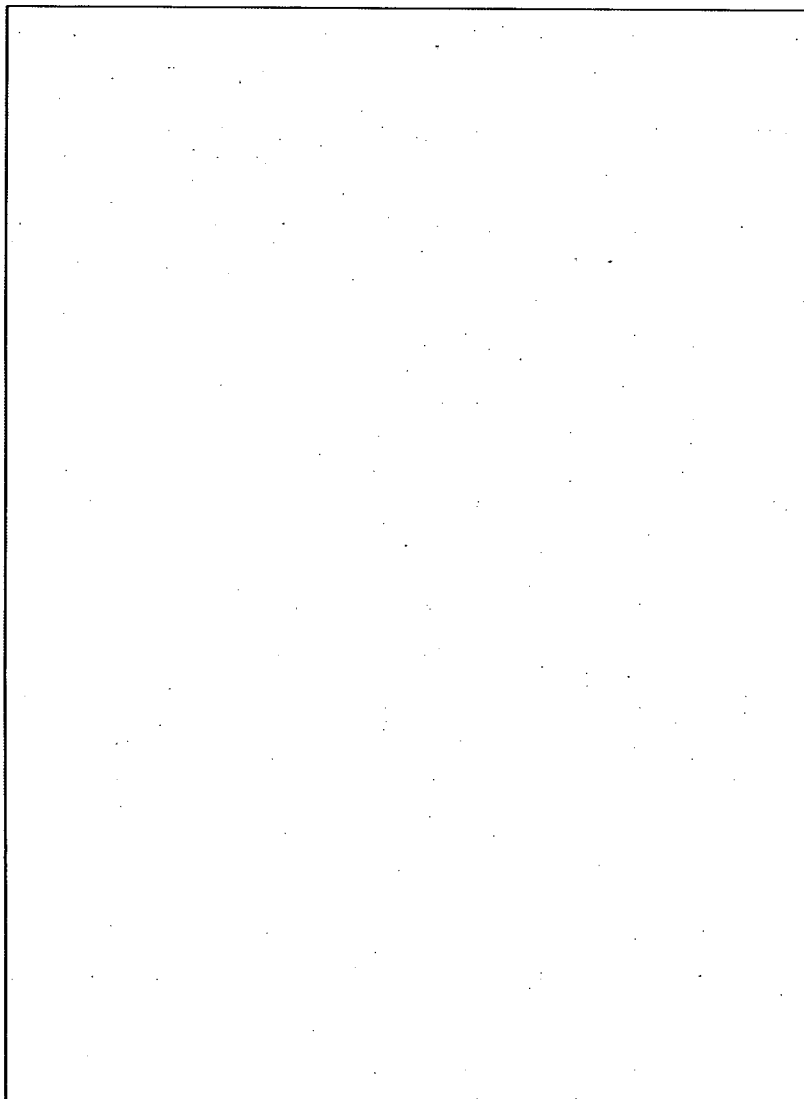


LA COLINA

CONTENIDO NETO: 500 g

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO





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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶  
 **CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343



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

2

16

2

A

20

**DIF**  
JALISCO

**BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**HARINA DE MAÍZ  
NIXTAMALIZADA**

**"Su ingesta moderada provee  
la energía necesaria para realizar las  
actividades diarias, además de contener  
fibra dietética".**



**minsa**


**CONTENIDO NETO: 1 Kg**

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



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

**◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶**  
**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343

 **REDUCE  
REUTILIZA  
RECICLA**  
LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA

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

9

24

+

20

20



**DIF**  
JALISCO

**BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**LENTEJA CHICA**

**"Su consumo habitual ayuda  
a prevenir la aparición de anemia por  
deficiencia de hierro".**



**LA COLINA**

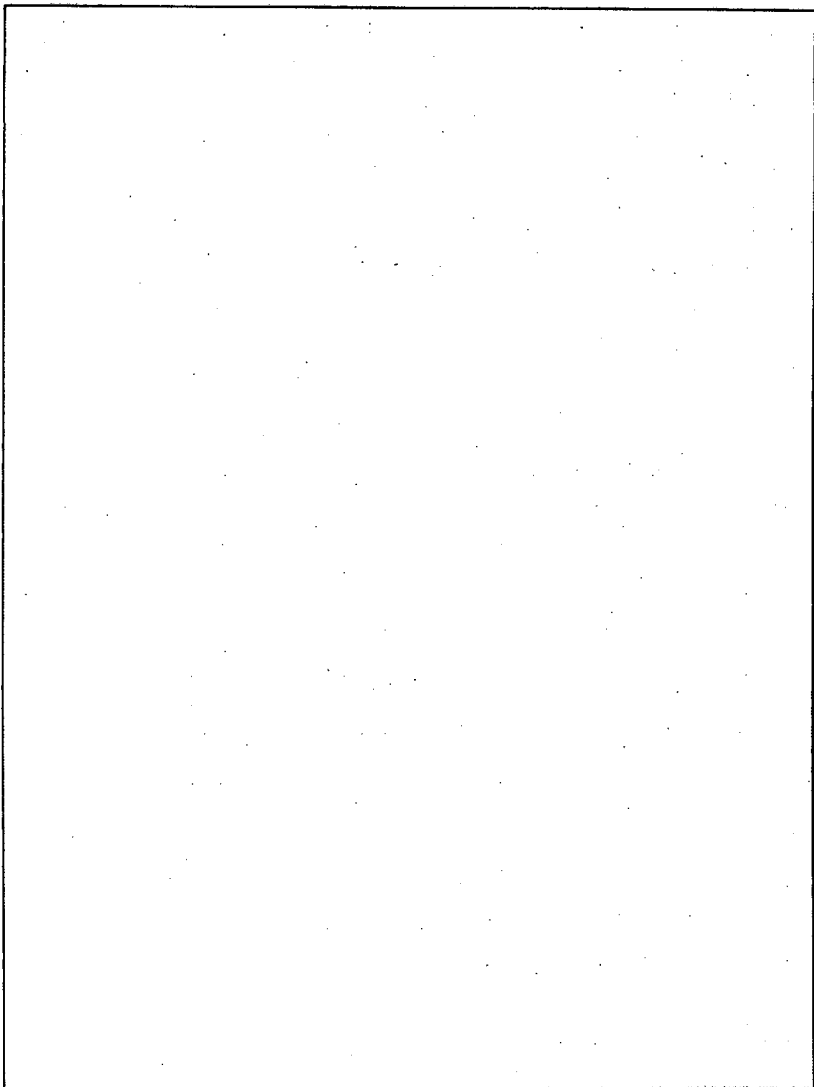
**CONTENIDO NETO: 500 g**

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



a  
H

✓  
H



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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶  
 **CONTACTO** **DIF**  
01 800 3000 343



LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA

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

a

**DIF**  
JALISCO

**BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**PASTA PARA SOPA**

**"Come moderadamente para prevenir  
el sobrepeso y la obesidad".**

**CONTENIDO NETO: 200 g**

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



a


24

Handwritten signatures and initials


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

---

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶



**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343



**REDUCE  
REUTILIZA  
RECICLA**

LA NATURALEZA SE REPARA MEDIANTE NOSOTROS

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

a

*[Handwritten mark]*


*[Handwritten marks]*

**DIF**  
**JALISCO**


**BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**SOYA SABORIZADA**

**“La soya contiene proteínas, vitaminas, minerales y fibra, brinda diversos beneficios a la salud. En la mujer previene la osteoporosis y los síntomas de la menopausia; en los niños previene el retraso en el crecimiento por desnutrición”.**



**CONTENIDO NETO: 200 g**

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO 

a

20

2



2

24

---

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

---

<p>◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶</p> <p> <b>CONTACTO DIF</b> 01 800 3000 343</p>	<p> <b>REDUCE REUTILIZA RECICLA</b></p> <p><small>LA BASURA SEPARADA NO ES BASURA</small></p> <p><small>Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010</small></p>
---	--

a

24

Handwritten marks and signatures in the bottom right corner.

**DIF**  
JALISCO

**BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**SOYA TEXTURIZADA**

"Alimento rico en proteínas, isoflavonas y grasas necesarias para el cuerpo. Su consumo disminuye el colesterol en la sangre y ayuda a disminuir los síntomas de la menopausia".

**I** INDUSTRIAL  
DE OLEAGINOSAS  
S.A. DE C.V.

CONTENIDO NETO: 330 g

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



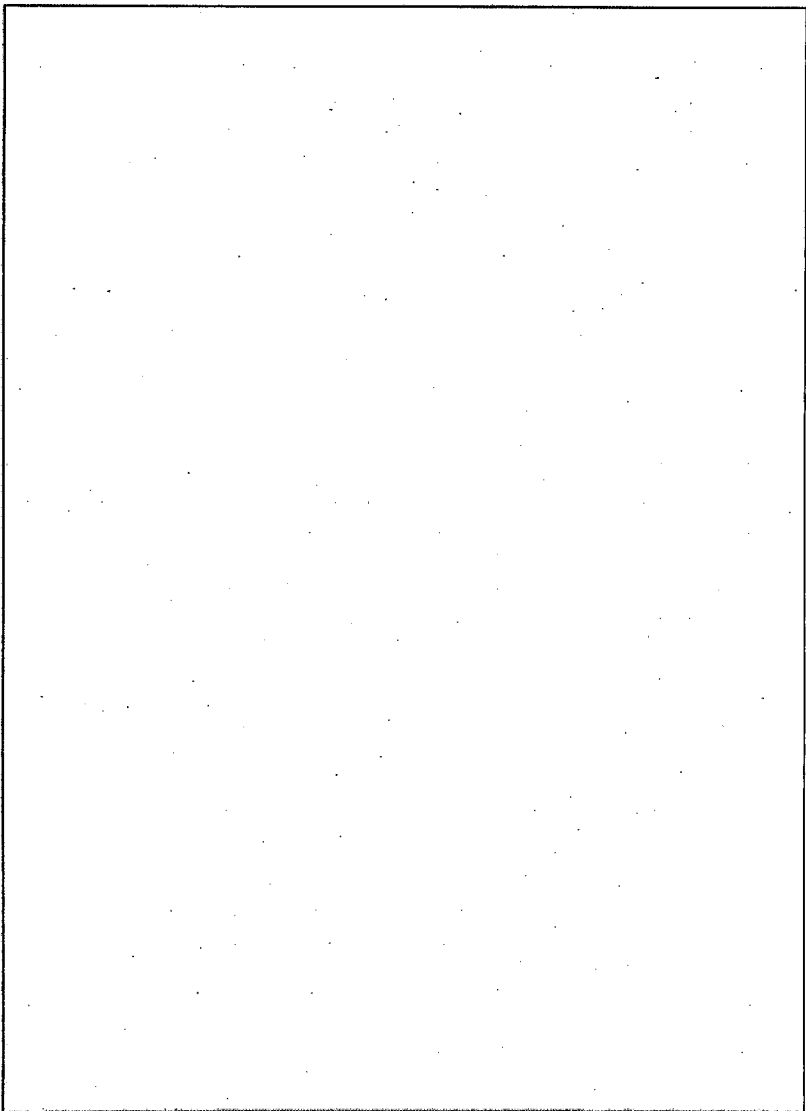
a

24

A

24

24



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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶  
 **CONTACTO** **DIF**  
01 800 3000 343



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

2

24

2

2

2



LPL 81/2013

**DIF** **BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**AVENA INSTANTÁNEA**  
**SABOR MANZANA**  
**CON CANELA**

**CONTENIDO NETO: 30 g**

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

— DENUNCIAS Y SUGERENCIAS —  
**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO

**SECRETARÍA DE ECONOMÍA**  
PROGRAMA DE AVANZO A NUEVO NIVEL EDUCATIVO

a

24

A

20

26

**DIF** | **BIENESTAR**  
JALISCO | PARA NUESTRAS FAMILIAS

**GALLETA INTEGRAL DE TRIGO SABOR NARANJA**

**granvita**  
CONTENIDO NETO: 30 g

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

← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →  
**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO

**REDUCE REÚSE RECICLA**  
Regulador de acuerdo a la norma NOM-051-EDR/ISSA1-2010

a

24

✓

✓

✓

<b>DIF</b> JALISCO		<b>BIENESTAR</b> PARA NUESTRAS FAMILIAS
 CONTENIDO NETO: 30 g		<p>"Este programa es público, ajeno a cualquier partido político. Queda prohibido el uso para fines distintos a los establecidos en el programa".</p>
<p>← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS → <b>CONTACTO DIF</b> 01 800 3000 343</p>	<p><b>JALISCO</b> GOBIERNO DEL ESTADO</p> 	 <b>REDUCE REUTILIZA RECICLA</b> <small>Requisitos de acuerdo a la norma NOM-051-SCFI/SSA1-2010</small>

9

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

**DIF** | **BIENESTAR**  
JALISCO PARA NUESTRAS FAMILIAS

**BARRA INTEGRAL  
CON AMARANTO**

**granvita**  
CONTENIDO NETO: 30 g

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

← DENUNCIAS Y SUGERENCIAS →  
**CONTACTO DIF**  
01 680 3000 343

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO

**REDUCE  
REUTILIZA  
RECICLA**  
Registros de adhesivos a la norma NOM-001-SECF/SSA-2012

a

24

27

28

29

**DIF** | **BIENESTAR**  
JALISCO | PARA NUESTRAS FAMILIAS

**BARRA INTEGRAL  
DE TRIGO  
CON ARÁNDANO**

**granvita**  
CONTENIDO NETO: 30 g

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

► DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ◀  
**CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO

**REDUCE  
REUTILIZA  
RECICLA**  
Requisitos de acuerdo a la norma NOM-631-OFI/ISSA1-2010

a

24

26

27

28

**DIF**  
JALISCO

**BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**FRIJOL**

**“Rico en fibra dietética y fuente considerable de calcio, hierro, fósforo, magnesio, zinc, ácido fólico, niacina y tiamina; vitaminas y minerales necesarios para una salud óptima”.**



**LA COLINA**


**CONTENIDO NETO: 500 g**


**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO



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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶

 **CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343

 **REDUCE  
REUTILIZA  
RECICLA**  
LA SANIDAD SE PERMANECE EN DAÑADA

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

9

3

Handwritten signature

Handwritten signature

**DIF**  
JALISCO

**BIENESTAR**  
PARA NUESTRAS FAMILIAS

**FRIJOL**

**“Rico en fibra dietética y fuente considerable de calcio, hierro, fósforo, magnesio, zinc, ácido fólico, niacina y tiamina; vitaminas y minerales necesarios para una salud óptima”.**



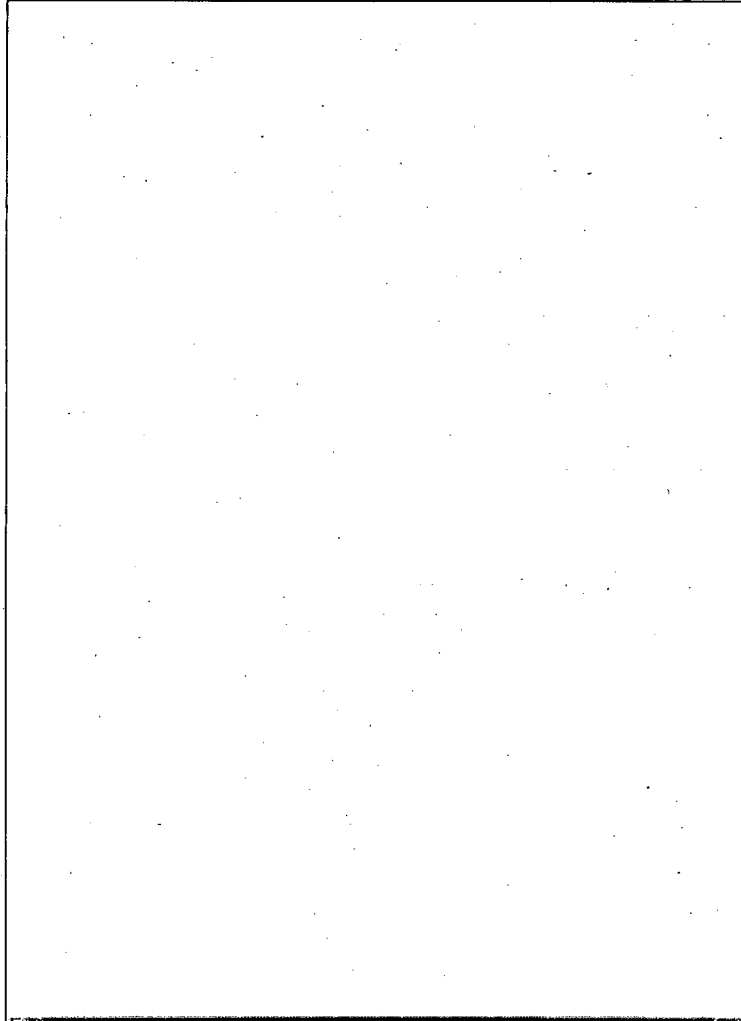
**LA COLINA**

**CONTENIDO NETO: 1 Kg**

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO







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

◀ DENUNCIAS Y SUGERENCIAS ▶  
 **CONTACTO DIF**  
01 800 3000 343



Requisitos de acuerdo a la norma  
NOM-061-SCF/SSA1-2010

*a*

*24*

*Handwritten mark*

*Handwritten marks*





**DIF**  
**JALISCO**

**BIENESTAR**  
**PARA NUESTRAS FAMILIAS**

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

**ATÚN ALETA AMARILLA EN TROZO**  
Contenido Neto: 105 g

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO 

**DIF**  
**JALISCO**

**BIENESTAR**  
**PARA NUESTRAS FAMILIAS**

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

**AVENA EN HOJUELAS**  
Contenido Neto: 598 g

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO 

**DIF**  
**JALISCO**

**BIENESTAR**  
**PARA NUESTRAS FAMILIAS**

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

**CHILE GUAJILLO**  
Contenido Neto: 150 g

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO 

**DIF**  
**JALISCO**

**BIENESTAR**  
**PARA NUESTRAS FAMILIAS**

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

**GALLETA EN FORMA DE ANIMALITO**  
Contenido Neto: 1 Kg

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO 

a

20

20

20


20

**DIF**  
**JALISCO**

**BIENESTAR**  
**PARA NUESTRAS FAMILIAS**

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

**HARINA DE TRIGO**  
Contenido Neto: 1 Kg


**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO 

**DIF**  
**JALISCO**

**BIENESTAR**  
**PARA NUESTRAS FAMILIAS**

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

**HUEVO DESHIDRATADO**  
Contenido Neto: 150 g


**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO 

**DIF**  
**JALISCO**

**BIENESTAR**  
**PARA NUESTRAS FAMILIAS**

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

**MAÍZ BLANCO**  
Contenido Neto: 1 Kg

**JALISCO**  
GOBIERNO DEL ESTADO 

a

21

16

1

20

**ANEXO 9 Calendario de Entregas**  
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1 DEL ANEXO 1  
401,610 DESPENSAS PADD  
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE JUNIO A NOVIEMBRE 2013

MUNICIPIOS	DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA		DESPENSA	
	JUNIO	PAAD	JULIO	PAAD	AGOSTO	PAAD	SEPTIEMBRE	PAAD	OCTUBRE	PAAD	NOVIEMBRE	PAAD
<b>TOTAL REGION 01</b>		<b>3,354</b>		<b>3,354</b>		<b>3,354</b>		<b>3,354</b>		<b>3,354</b>		<b>3,354</b>
BOLANOS	03-Jun-13	243	01-Jul-13	243	01-Ago-13	243	02-Sep-13	243	01-Oct-13	243	04-Nov-13	243
CHIMALTITAN	03-Jun-13	130	01-Jul-13	130	01-Ago-13	130	02-Sep-13	130	01-Oct-13	130	04-Nov-13	130
COLOTLAN	03-Jun-13	574	01-Jul-13	574	01-Ago-13	574	02-Sep-13	574	01-Oct-13	574	04-Nov-13	574
HUEJUCAR	03-Jun-13	415	01-Jul-13	415	01-Ago-13	415	02-Sep-13	415	01-Oct-13	415	04-Nov-13	415
HUEJUQUILLA EL ALTO	03-Jun-13	408	01-Jul-13	408	01-Ago-13	408	02-Sep-13	408	01-Oct-13	408	04-Nov-13	408
MEZQUITIC	03-Jun-13	336	01-Jul-13	336	01-Ago-13	336	02-Sep-13	336	01-Oct-13	336	04-Nov-13	336
SAN MARTIN DE B.	03-Jun-13	268	01-Jul-13	268	01-Ago-13	268	02-Sep-13	268	01-Oct-13	268	04-Nov-13	268
SANTA MA. DE LOS ANGELES	03-Jun-13	270	01-Jul-13	270	01-Ago-13	270	02-Sep-13	270	01-Oct-13	270	04-Nov-13	270
TOTATICHÉ	03-Jun-13	310	01-Jul-13	310	01-Ago-13	310	02-Sep-13	310	01-Oct-13	310	04-Nov-13	310
VILLA GUERRERO	03-Jun-13	400	01-Jul-13	400	01-Ago-13	400	02-Sep-13	400	01-Oct-13	400	04-Nov-13	400
<b>TOTAL REGION 02</b>		<b>4,574</b>		<b>4,574</b>		<b>4,574</b>		<b>4,574</b>		<b>4,574</b>		<b>4,574</b>
ENCARNACION DE DIAZ	04-Jun-13	828	02-Jul-13	828	02-Ago-13	828	03-Sep-13	828	02-Oct-13	828	05-Nov-13	828
LAGOS DE MORENO	04-Jun-13	710	02-Jul-13	710	02-Ago-13	710	03-Sep-13	710	02-Oct-13	710	05-Nov-13	710
CUJELOS	04-Jun-13	539	02-Jul-13	539	02-Ago-13	539	03-Sep-13	539	02-Oct-13	539	05-Nov-13	539
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	04-Jun-13	273	02-Jul-13	273	02-Ago-13	273	03-Sep-13	273	02-Oct-13	273	05-Nov-13	273
SAN JUAN DE LOS LAGOS	04-Jun-13	796	02-Jul-13	796	02-Ago-13	796	03-Sep-13	796	02-Oct-13	796	05-Nov-13	796
TEOCALICHÉ	04-Jun-13	354	02-Jul-13	354	02-Ago-13	354	03-Sep-13	354	02-Oct-13	354	05-Nov-13	354
UNION DE SAN ANTONIO	04-Jun-13	674	02-Jul-13	674	02-Ago-13	674	03-Sep-13	674	02-Oct-13	674	05-Nov-13	674
VILLA HIDALGO	04-Jun-13	400	02-Jul-13	400	02-Ago-13	400	03-Sep-13	400	02-Oct-13	400	05-Nov-13	400
<b>TOTAL REGION 03</b>		<b>6,075</b>		<b>6,075</b>		<b>6,075</b>		<b>6,075</b>		<b>6,075</b>		<b>6,075</b>
ACATIC	05-Jun-13	334	03-Jul-13	334	05-Ago-13	334	04-Sep-13	334	03-Oct-13	334	06-Nov-13	334
ARANDAS	05-Jun-13	725	03-Jul-13	725	05-Ago-13	725	04-Sep-13	725	03-Oct-13	725	06-Nov-13	725
JALOSTITLAN	05-Jun-13	410	03-Jul-13	410	05-Ago-13	410	04-Sep-13	410	03-Oct-13	410	06-Nov-13	410
JESUS MARIA	05-Jun-13	572	03-Jul-13	572	05-Ago-13	572	04-Sep-13	572	03-Oct-13	572	06-Nov-13	572
MEXTICACAN	05-Jun-13	300	03-Jul-13	300	05-Ago-13	300	04-Sep-13	300	03-Oct-13	300	06-Nov-13	300
SAN IGNACIO CERRO GORDO	05-Jun-13	433	03-Jul-13	433	05-Ago-13	433	04-Sep-13	433	03-Oct-13	433	06-Nov-13	433
SAN JULIAN	05-Jun-13	881	03-Jul-13	881	05-Ago-13	881	04-Sep-13	881	03-Oct-13	881	06-Nov-13	881
SAN MIGUEL EL ALTO	05-Jun-13	822	03-Jul-13	822	05-Ago-13	822	04-Sep-13	822	03-Oct-13	822	06-Nov-13	822
TEPATITLAN DE MORELOS	05-Jun-13	945	03-Jul-13	945	05-Ago-13	945	04-Sep-13	945	03-Oct-13	945	06-Nov-13	945
VALLE DE GUADALUPE	05-Jun-13	252	03-Jul-13	252	05-Ago-13	252	04-Sep-13	252	03-Oct-13	252	06-Nov-13	252
VILLA OBREGON (CAÑADAS)	05-Jun-13	131	03-Jul-13	131	05-Ago-13	131	04-Sep-13	131	03-Oct-13	131	06-Nov-13	131
YAHUALICA	05-Jun-13	270	03-Jul-13	270	05-Ago-13	270	04-Sep-13	270	03-Oct-13	270	06-Nov-13	270
<b>TOTAL REGION 04</b>		<b>7,982</b>		<b>7,982</b>		<b>7,982</b>		<b>7,982</b>		<b>7,982</b>		<b>7,982</b>
ATOTONILCO EL ALTO	06-Jun-13	537	04-Jul-13	537	06-Ago-13	537	05-Sep-13	537	04-Oct-13	537	07-Nov-13	537
AYOTLAN	06-Jun-13	684	04-Jul-13	684	06-Ago-13	684	05-Sep-13	684	04-Oct-13	684	07-Nov-13	684
CHAPALA	06-Jun-13	829	04-Jul-13	829	06-Ago-13	829	05-Sep-13	829	04-Oct-13	829	07-Nov-13	829
DEGOLLADO	06-Jun-13	642	04-Jul-13	642	06-Ago-13	642	05-Sep-13	642	04-Oct-13	642	07-Nov-13	642
JAMAY	06-Jun-13	558	04-Jul-13	558	06-Ago-13	558	05-Sep-13	558	04-Oct-13	558	07-Nov-13	558
JOCOTEPEC	06-Jun-13	710	04-Jul-13	710	06-Ago-13	710	05-Sep-13	710	04-Oct-13	710	07-Nov-13	710
LA BARCA	06-Jun-13	615	04-Jul-13	615	06-Ago-13	615	05-Sep-13	615	04-Oct-13	615	07-Nov-13	615
OCOTLAN	06-Jun-13	446	04-Jul-13	446	06-Ago-13	446	05-Sep-13	446	04-Oct-13	446	07-Nov-13	446
PONCITLAN	06-Jun-13	837	04-Jul-13	837	06-Ago-13	837	05-Sep-13	837	04-Oct-13	837	07-Nov-13	837
TIZAPAN EL ALTO	06-Jun-13	624	04-Jul-13	624	06-Ago-13	624	05-Sep-13	624	04-Oct-13	624	07-Nov-13	624
TOTOTLAN	06-Jun-13	592	04-Jul-13	592	06-Ago-13	592	05-Sep-13	592	04-Oct-13	592	07-Nov-13	592
TUXTECUCA	06-Jun-13	421	04-Jul-13	421	06-Ago-13	421	05-Sep-13	421	04-Oct-13	421	07-Nov-13	421
ZAPOTLAN DEL REY	06-Jun-13	487	04-Jul-13	487	06-Ago-13	487	05-Sep-13	487	04-Oct-13	487	07-Nov-13	487
<b>TOTAL REGION 05</b>		<b>4,561</b>		<b>4,561</b>		<b>4,561</b>		<b>4,561</b>		<b>4,561</b>		<b>4,561</b>
CONCEPCION DE BUENOS AIRES	07-Jun-13	421	05-Jul-13	421	07-Ago-13	421	06-Sep-13	421	07-Oct-13	421	08-Nov-13	421
JILOTLAN DE LOS DOLORES	07-Jun-13	506	05-Jul-13	506	07-Ago-13	506	06-Sep-13	506	07-Oct-13	506	08-Nov-13	506
STA. MARIA DEL ORO	07-Jun-13	264	05-Jul-13	264	07-Ago-13	264	06-Sep-13	264	07-Oct-13	264	08-Nov-13	264
MANZANILLA DE LA PAZ	07-Jun-13	288	05-Jul-13	288	07-Ago-13	288	06-Sep-13	288	07-Oct-13	288	08-Nov-13	288
MAZAMITLA	07-Jun-13	520	05-Jul-13	520	07-Ago-13	520	06-Sep-13	520	07-Oct-13	520	08-Nov-13	520
PIHUAMO	07-Jun-13	425	05-Jul-13	425	07-Ago-13	425	06-Sep-13	425	07-Oct-13	425	08-Nov-13	425
QUITUPAN	07-Jun-13	556	05-Jul-13	556	07-Ago-13	556	06-Sep-13	556	07-Oct-13	556	08-Nov-13	556
TAMAZULA DE GORDIANO	07-Jun-13	700	05-Jul-13	700	07-Ago-13	700	06-Sep-13	700	07-Oct-13	700	08-Nov-13	700
TECALITLAN	07-Jun-13	491	05-Jul-13	491	07-Ago-13	491	06-Sep-13	491	07-Oct-13	491	08-Nov-13	491
VALLE DE JUAREZ	07-Jun-13	390	05-Jul-13	390	07-Ago-13	390	06-Sep-13	390	07-Oct-13	390	08-Nov-13	390
<b>TOTAL REGION 06</b>		<b>7,135</b>		<b>7,135</b>		<b>7,135</b>		<b>7,135</b>		<b>7,135</b>		<b>7,135</b>
AMACUECA	10-Jun-13	291	08-Jul-13	291	08-Ago-13	291	09-Sep-13	291	08-Oct-13	291	11-Nov-13	291
ATEMAJAC DE BRIZUELA	10-Jun-13	303	08-Jul-13	303	08-Ago-13	303	09-Sep-13	303	08-Oct-13	303	11-Nov-13	303
ATOYAC	10-Jun-13	352	08-Jul-13	352	08-Ago-13	352	09-Sep-13	352	08-Oct-13	352	11-Nov-13	352
GOMEZ FARIAS	10-Jun-13	506	08-Jul-13	506	08-Ago-13	506	09-Sep-13	506	08-Oct-13	506	11-Nov-13	506
SAN GABRIEL	10-Jun-13	456	08-Jul-13	456	08-Ago-13	456	09-Sep-13	456	08-Oct-13	456	11-Nov-13	456
SAYULA	10-Jun-13	440	08-Jul-13	440	08-Ago-13	440	09-Sep-13	440	08-Oct-13	440	11-Nov-13	440
TAPALPA	10-Jun-13	332	08-Jul-13	332	08-Ago-13	332	09-Sep-13	332	08-Oct-13	332	11-Nov-13	332
TECHALUTA	10-Jun-13	212	08-Jul-13	212	08-Ago-13	212	09-Sep-13	212	08-Oct-13	212	11-Nov-13	212
TEOCUITATLAN DE CORONA	10-Jun-13	556	08-Jul-13	556	08-Ago-13	556	09-Sep-13	556	08-Oct-13	556	11-Nov-13	556
TOLIMAN	10-Jun-13	500	08-Jul-13	500	08-Ago-13	500	09-Sep-13	500	08-Oct-13	500	11-Nov-13	500
TONILA	10-Jun-13	421	08-Jul-13	421	08-Ago-13	421	09-Sep-13	421	08-Oct-13	421	11-Nov-13	421
TUXPAN	10-Jun-13	460	08-Jul-13	460	08-Ago-13	460	09-Sep-13	460	08-Oct-13	460	11-Nov-13	460
ZACOALCO DE TORRES	10-Jun-13	511	08-Jul-13	511	08-Ago-13	511	09-Sep-13	511	08-Oct-13	511	11-Nov-13	511
ZAPOTITLIC	10-Jun-13	650	08-Jul-13	650	08-Ago-13	650	09-Sep-13	650	08-Oct-13	650	11-Nov-13	650
ZAPOTITLAN DE VADILLO	10-Jun-13	281	08-Jul-13	281	08-Ago-13	281	09-Sep-13	281	08-Oct-13	281	11-Nov-13	281
ZAPOTLAN EL GRANDE	10-Jun-13	864	08-Jul-13	864	08-Ago-13	864	09-Sep-13	864	08-Oct-13	864	11-Nov-13	864
<b>TOTAL REGION 07</b>		<b>2,677</b>		<b>2,677</b>		<b>2,677</b>		<b>2,677</b>		<b>2,677</b>		<b>2,677</b>
ATENGO	11-Jun-13	169	09-Jul-13	169	09-Ago-13	169	10-Sep-13	169	09-Oct-13	169	12-Nov-13	169
CHIQUELITLAN	11-Jun-13	343	09-Jul-13	343	09-Ago-13	343	10-Sep-13	343	09-Oct-13	343	12-Nov-13	343
EJUTLA	11-Jun-13	108	09-Jul-13	108	09-Ago-13	108	10-Sep-13	108	09-Oct-13	108	12-Nov-13	108
EL GRULLO	11-Jun-13	110	09-Jul-13	110	09-Ago-13	110	10-Sep-13	110	09-Oct-13	110	12-Nov-13	110
EL LIMON	11-Jun-13	390	09-Jul-13	390	09-Ago-13	390	10-Sep-13	390	09-Oct-13	390	12-Nov-13	390
JUCHITLAN	11-Jun-13	250	09-Jul-13	250	09-Ago-13	250	10-Sep-13	250	09-Oct-13	250	12-Nov-13	250
TECOTLITLAN	11-Jun-13	320	09-Jul-13	320	09-Ago-13	320	10-Sep-13	320	09-Oct-13			

**ANEXO 9 Calendario de Entregas**  
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 1 DEL ANEXO 1  
 401,610 DESPENSAS PADD  
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE JUNIO A NOVIEMBRE 2013

MUNICIPIOS	DESPENSA JUNIO		DESPENSA JULIO		DESPENSA AGOSTO		DESPENSA SEPTIEMBRE		DESPENSA OCTUBRE		DESPENSA NOVIEMBRE	
	PAAD	PAAD	PAAD	PAAD	PAAD	PAAD	PAAD	PAAD	PAAD	PAAD	PAAD	PAAD
ATENGUILLO	13-Jun-13	119	11-Jul-13	119	13-Ago-13	119	12-Sep-13	119	11-Oct-13	119	14-Nov-13	119
AYUTLA	13-Jun-13	656	11-Jul-13	656	13-Ago-13	656	12-Sep-13	656	11-Oct-13	656	14-Nov-13	656
CUAUTLA	13-Jun-13	81	11-Jul-13	81	13-Ago-13	81	12-Sep-13	81	11-Oct-13	81	14-Nov-13	81
GUACHINANGO	13-Jun-13	75	11-Jul-13	75	13-Ago-13	75	12-Sep-13	75	11-Oct-13	75	14-Nov-13	75
MASCOTA	13-Jun-13	225	11-Jul-13	225	13-Ago-13	225	12-Sep-13	225	11-Oct-13	225	14-Nov-13	225
MIXTLAN	13-Jun-13	97	11-Jul-13	97	13-Ago-13	97	12-Sep-13	97	11-Oct-13	97	14-Nov-13	97
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	13-Jun-13	67	11-Jul-13	67	13-Ago-13	67	12-Sep-13	67	11-Oct-13	67	14-Nov-13	67
TALPA DE ALLENDE	13-Jun-13	456	11-Jul-13	456	13-Ago-13	456	12-Sep-13	456	11-Oct-13	456	14-Nov-13	456
<b>TOTAL REGION 11</b>		<b>7,076</b>		<b>7,076</b>		<b>7,076</b>		<b>7,076</b>		<b>7,076</b>		<b>7,076</b>
AHUALULCO DE MERCADO	14-Jun-13	546	12-Jul-13	546	14-Ago-13	546	13-Sep-13	546	14-Oct-13	546	15-Nov-13	546
AMATITAN	14-Jun-13	456	12-Jul-13	456	14-Ago-13	456	13-Sep-13	456	14-Oct-13	456	15-Nov-13	456
AMECA	14-Jun-13	728	12-Jul-13	728	14-Ago-13	728	13-Sep-13	728	14-Oct-13	728	15-Nov-13	728
ANTONIO ESCOBEDO	14-Jun-13	371	12-Jul-13	371	14-Ago-13	371	13-Sep-13	371	14-Oct-13	371	15-Nov-13	371
ARENAL	14-Jun-13	556	12-Jul-13	556	14-Ago-13	556	13-Sep-13	556	14-Oct-13	556	15-Nov-13	556
COCULA	14-Jun-13	642	12-Jul-13	642	14-Ago-13	642	13-Sep-13	642	14-Oct-13	642	15-Nov-13	642
ETZATLAN	14-Jun-13	446	12-Jul-13	446	14-Ago-13	446	13-Sep-13	446	14-Oct-13	446	15-Nov-13	446
HOSTOTIPAQUILLO	14-Jun-13	438	12-Jul-13	438	14-Ago-13	438	13-Sep-13	438	14-Oct-13	438	15-Nov-13	438
MAGDALENA	14-Jun-13	574	12-Jul-13	574	14-Ago-13	574	13-Sep-13	574	14-Oct-13	574	15-Nov-13	574
SAN MARCOS	14-Jun-13	238	12-Jul-13	238	14-Ago-13	238	13-Sep-13	238	14-Oct-13	238	15-Nov-13	238
SAN MARTIN HIDALGO	14-Jun-13	400	12-Jul-13	400	14-Ago-13	400	13-Sep-13	400	14-Oct-13	400	15-Nov-13	400
TALA	14-Jun-13	796	12-Jul-13	796	14-Ago-13	796	13-Sep-13	796	14-Oct-13	796	15-Nov-13	796
TEQUILA	14-Jun-13	514	12-Jul-13	514	14-Ago-13	514	13-Sep-13	514	14-Oct-13	514	15-Nov-13	514
TEUCHITLAN	14-Jun-13	371	12-Jul-13	371	14-Ago-13	371	13-Sep-13	371	14-Oct-13	371	15-Nov-13	371
<b>TOTAL REGION 12</b>		<b>5,979</b>		<b>5,979</b>		<b>5,979</b>		<b>5,979</b>		<b>5,979</b>		<b>5,979</b>
ACATLAN DE JUAREZ	17-Jun-13	592	15-Jul-13	592	15-Ago-13	592	17-Sep-13	592	15-Oct-13	592	19-Nov-13	592
CUQUIO	17-Jun-13	472	15-Jul-13	472	15-Ago-13	472	17-Sep-13	472	15-Oct-13	472	19-Nov-13	472
EL SALTO	17-Jun-13	893	15-Jul-13	893	15-Ago-13	893	17-Sep-13	893	15-Oct-13	893	19-Nov-13	893
IXTLAHUACAN DE LOS M.	17-Jun-13	592	15-Jul-13	592	15-Ago-13	592	17-Sep-13	592	15-Oct-13	592	19-Nov-13	592
IXTLAHUACAN DEL R.	17-Jun-13	524	15-Jul-13	524	15-Ago-13	524	17-Sep-13	524	15-Oct-13	524	19-Nov-13	524
JUANACATLAN	17-Jun-13	456	15-Jul-13	456	15-Ago-13	456	17-Sep-13	456	15-Oct-13	456	19-Nov-13	456
SAN CRISTOBAL DE LA B.	17-Jun-13	219	15-Jul-13	219	15-Ago-13	219	17-Sep-13	219	15-Oct-13	219	19-Nov-13	219
TLAJOMULCO	17-Jun-13	929	15-Jul-13	929	15-Ago-13	929	17-Sep-13	929	15-Oct-13	929	19-Nov-13	929
VILLA CORONA	17-Jun-13	506	15-Jul-13	506	15-Ago-13	506	17-Sep-13	506	15-Oct-13	506	19-Nov-13	506
ZAPOTLANEJO	17-Jun-13	796	15-Jul-13	796	15-Ago-13	796	17-Sep-13	796	15-Oct-13	796	19-Nov-13	796
<b>TOTAL REGION 12.1</b>		<b>8,602</b>		<b>8,602</b>		<b>8,602</b>		<b>8,602</b>		<b>8,602</b>		<b>8,602</b>
GUADALAJARA	03-Jun-13	2,497	01-Jul-13	2,497	01-Ago-13	2,497	02-Sep-13	2,497	01-Oct-13	2,497	01-Nov-13	2,497
TLAQUEPAQUE	04-Jun-13	1,722	02-Jul-13	1,722	02-Ago-13	1,722	03-Sep-13	1,722	02-Oct-13	1,722	04-Nov-13	1,722
TONALA	05-Jun-13	2,000	03-Jul-13	2,000	05-Ago-13	2,000	04-Sep-13	2,000	03-Oct-13	2,000	05-Nov-13	2,000
ZAPOPAN	03-Jun-13	2,383	01-Jul-13	2,383	01-Ago-13	2,383	02-Sep-13	2,383	01-Oct-13	2,383	01-Nov-13	2,383
<b>TOTAL</b>		<b>66,935</b>		<b>66,935</b>		<b>66,935</b>		<b>66,935</b>		<b>66,935</b>		<b>66,935</b>

*Handwritten signature/initials*

*Handwritten signature/initials*

*Handwritten signature/initials*

**ANEXO 9 Calendario de Entregas**  
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 2 DEL ANEXO 1  
9,000 DESPENSAS PADD ZONA INDIGENA  
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE JUNIO A NOVIEMBRE 2013

MUNICIPIOS	FECHA JUNIO	DESPENSA PAAD	FECHA JULIO	DESPENSA PAAD	FECHA AGOSTO	DESPENSA PAAD	FECHA SEPTIEMBRE	DESPENSA PAAD	FECHA OCTUBRE	DESPENSA PAAD	FECHA NOVIEMBRE	DESPENSA PAAD
NUEVA COLONIA	DEL 03 AL 07	100	DEL 01 AL 05	100	DEL 01 AL 07	100	DEL 02 AL 06	100	DEL 01 AL 07	100	DEL 01 AL 07	100
PUEBLO NUEVO	DEL 03 AL 07	110	DEL 01 AL 05	110	DEL 01 AL 07	110	DEL 02 AL 06	110	DEL 01 AL 07	110	DEL 01 AL 07	110
TAPIAS	DEL 03 AL 07	177	DEL 01 AL 05	177	DEL 01 AL 07	177	DEL 02 AL 06	177	DEL 01 AL 07	177	DEL 01 AL 07	177
TECOLOTE	DEL 03 AL 07	177	DEL 01 AL 05	177	DEL 01 AL 07	177	DEL 02 AL 06	177	DEL 01 AL 07	177	DEL 01 AL 07	177
SAN ANDRES COAMIATA	DEL 03 AL 07	218	DEL 01 AL 05	218	DEL 01 AL 07	218	DEL 02 AL 06	218	DEL 01 AL 07	218	DEL 01 AL 07	218
OCOTA DE LA SIERRA	DEL 03 AL 07	70	DEL 01 AL 05	70	DEL 01 AL 07	70	DEL 02 AL 06	70	DEL 01 AL 07	70	DEL 01 AL 07	70
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN	DEL 03 AL 07	100	DEL 01 AL 05	100	DEL 01 AL 07	100	DEL 02 AL 06	100	DEL 01 AL 07	100	DEL 01 AL 07	100
<b>TOTAL PARCIAL</b>		952		952		952		952		952		952
<b>MUNICIPIOS</b>	<b>FECHA</b>	<b>DESPENSA</b>	<b>FECHA</b>	<b>DESPENSA</b>	<b>FECHA</b>	<b>DESPENSA</b>	<b>FECHA</b>	<b>DESPENSA</b>	<b>FECHA</b>	<b>DESPENSA</b>	<b>FECHA</b>	<b>DESPENSA</b>
<b>BOLAÑOS</b>	DEL 03 AL 07	548	DEL 01 AL 05	548	DEL 01 AL 07	548	DEL 02 AL 06	548	DEL 01 AL 07	548	DEL 01 AL 07	548
<b>TUXPAN DE BOLAÑOS</b>	DEL 03 AL 07	548	DEL 01 AL 05	548	DEL 01 AL 07	548	DEL 02 AL 06	548	DEL 01 AL 07	548	DEL 01 AL 07	548
<b>TOTAL</b>		<b>1,500</b>		<b>1,500</b>		<b>1,500</b>		<b>1,500</b>		<b>1,500</b>		<b>1,500</b>

✓ a  
Z

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*



**ANEXO 9 Calendario de Entregas**

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 3 DEL ANEXO 1

5'982,256 DESAYUNOS FRIOS CON 2 PRODUCTOS

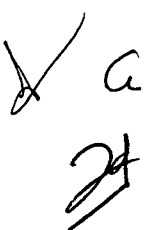
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE JUNIO A NOVIEMBRE 2013

MUNICIPIOS	DESAYUNOS		DESAYUNOS		DESAYUNOS		DESAYUNOS		DESAYUNOS	
	JUNIO	ESCOLARES	AGOSTO	ESCOLARES	SEPTIEMBRE	ESCOLARES	OCTUBRE	ESCOLARES	NOVIEMBRE	ESCOLARES
BOLAÑOS	03-Jun-13	0	01-Ago-13	0	02-Sep-13	0	01-Oct-13	0	04-Nov-13	0
CHIMALTITAN	03-Jun-13	5,360	01-Ago-13	2,680	02-Sep-13	5,360	01-Oct-13	6,164	04-Nov-13	5,360
COLOTLAN	03-Jun-13	0	01-Ago-13	0	02-Sep-13	0	01-Oct-13	0	04-Nov-13	0
HUEJUCAR	03-Jun-13	5,000	01-Ago-13	2,500	02-Sep-13	5,000	01-Oct-13	5,752	04-Nov-13	5,000
HUEJUQUILLA EL ALTO	03-Jun-13	12,320	01-Ago-13	6,160	02-Sep-13	12,320	01-Oct-13	14,168	04-Nov-13	12,320
MEZQUITIC	03-Jun-13	5,680	01-Ago-13	2,840	02-Sep-13	5,680	01-Oct-13	6,532	04-Nov-13	5,680
SAN MARTIN DE B.	03-Jun-13	0	01-Ago-13	0	02-Sep-13	0	01-Oct-13	0	04-Nov-13	0
SANTA MA. DE LOS ANGELES	03-Jun-13	0	01-Ago-13	0	02-Sep-13	0	01-Oct-13	0	04-Nov-13	0
TOTATICHE	03-Jun-13	2,940	01-Ago-13	1,472	02-Sep-13	2,940	01-Oct-13	3,384	04-Nov-13	2,940
VILLA GUERRERO	03-Jun-13	4,820	01-Ago-13	2,412	02-Sep-13	4,820	01-Oct-13	5,544	04-Nov-13	4,820
<b>TOTAL REGION 01</b>		<b>36,120</b>		<b>18,064</b>		<b>36,120</b>		<b>41,544</b>		<b>36,120</b>
ENCARNACION DE DIAZ	04-Jun-13	0	02-Ago-13	0	03-Sep-13	0	02-Oct-13	0	05-Nov-13	0
LAGOS DE MORENO	04-Jun-13	6,620	02-Ago-13	3,312	03-Sep-13	6,620	02-Oct-13	7,616	05-Nov-13	6,620
OJUELOS	04-Jun-13	11,660	02-Ago-13	5,832	03-Sep-13	11,660	02-Oct-13	13,412	05-Nov-13	11,660
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	04-Jun-13	3,100	02-Ago-13	1,552	03-Sep-13	3,100	02-Oct-13	3,568	05-Nov-13	3,100
SAN JUAN DE LOS LAGOS	04-Jun-13	7,480	02-Ago-13	3,740	03-Sep-13	7,480	02-Oct-13	8,604	05-Nov-13	7,480
TEOCALTICHE	04-Jun-13	10,460	02-Ago-13	5,232	03-Sep-13	10,460	02-Oct-13	12,032	05-Nov-13	10,460
UNION DE SAN ANTONIO	04-Jun-13	15,300	02-Ago-13	7,652	03-Sep-13	15,300	02-Oct-13	17,596	05-Nov-13	15,300
VILLA HIDALGO	04-Jun-13	5,340	02-Ago-13	2,672	03-Sep-13	5,340	02-Oct-13	6,144	05-Nov-13	5,340
<b>TOTAL REGION 02</b>		<b>59,960</b>		<b>29,992</b>		<b>59,960</b>		<b>68,972</b>		<b>59,960</b>
ACATIC	05-Jun-13	9,360	05-Ago-13	4,680	04-Sep-13	9,360	03-Oct-13	10,764	06-Nov-13	9,360
ARANDAS	05-Jun-13	9,340	05-Ago-13	4,672	04-Sep-13	9,340	03-Oct-13	10,744	06-Nov-13	9,340
JALOSTITLAN	05-Jun-13	9,420	05-Ago-13	4,712	04-Sep-13	9,420	03-Oct-13	10,836	06-Nov-13	9,420
JESUS MARIA	05-Jun-13	6,380	05-Ago-13	3,192	04-Sep-13	6,380	03-Oct-13	7,340	06-Nov-13	6,380
MEXICACAN	05-Jun-13	4,640	05-Ago-13	2,320	04-Sep-13	4,640	03-Oct-13	5,336	06-Nov-13	4,640
SAN IGNACIO CERRO GORDO	05-Jun-13	8,660	05-Ago-13	4,332	04-Sep-13	8,660	03-Oct-13	9,960	06-Nov-13	8,660
SAN JULIAN	05-Jun-13	3,500	05-Ago-13	1,752	04-Sep-13	3,500	03-Oct-13	4,028	06-Nov-13	3,500
SAN MIGUEL EL ALTO	05-Jun-13	4,800	05-Ago-13	2,400	04-Sep-13	4,800	03-Oct-13	5,520	06-Nov-13	4,800
TEPATITLAN DE MORELOS	05-Jun-13	18,960	05-Ago-13	9,480	04-Sep-13	18,960	03-Oct-13	21,804	06-Nov-13	18,960
VALLE DE GUADALUPE	05-Jun-13	1,480	05-Ago-13	740	04-Sep-13	1,480	03-Oct-13	1,704	06-Nov-13	1,480
VILLA OBREGON (CAÑADAS)	05-Jun-13	6,780	05-Ago-13	3,392	04-Sep-13	6,780	03-Oct-13	7,800	06-Nov-13	6,780
YAHUALICA	05-Jun-13	7,740	05-Ago-13	3,872	04-Sep-13	7,740	03-Oct-13	8,904	06-Nov-13	7,740
<b>TOTAL REGION 03</b>		<b>91,060</b>		<b>45,544</b>		<b>91,060</b>		<b>104,740</b>		<b>91,060</b>
ATOTONILCO EL ALTO	06-Jun-13	0	06-Ago-13	0	05-Sep-13	0	04-Oct-13	0	07-Nov-13	0
AYOTLAN	06-Jun-13	14,300	06-Ago-13	7,152	05-Sep-13	14,300	04-Oct-13	16,448	07-Nov-13	14,300
CHAPALA	06-Jun-13	19,020	06-Ago-13	9,512	05-Sep-13	19,020	04-Oct-13	21,876	07-Nov-13	19,020
DEGOLLADO	06-Jun-13	0	06-Ago-13	0	05-Sep-13	0	04-Oct-13	0	07-Nov-13	0
JAMAY	06-Jun-13	10,020	06-Ago-13	5,012	05-Sep-13	10,020	04-Oct-13	11,524	07-Nov-13	10,020
JOCOTEPEC	06-Jun-13	11,280	06-Ago-13	5,640	05-Sep-13	11,280	04-Oct-13	12,972	07-Nov-13	11,280
LA BARCA	06-Jun-13	26,020	06-Ago-13	13,012	05-Sep-13	26,020	04-Oct-13	29,924	07-Nov-13	26,020
OCOTLAN	06-Jun-13	0	06-Ago-13	0	05-Sep-13	0	04-Oct-13	0	07-Nov-13	0
PONCITLAN	06-Jun-13	0	06-Ago-13	0	05-Sep-13	0	04-Oct-13	0	07-Nov-13	0
TIZAPAN EL ALTO	06-Jun-13	5,600	06-Ago-13	2,800	05-Sep-13	5,600	04-Oct-13	6,440	07-Nov-13	5,600
TOTOTLAN	06-Jun-13	0	06-Ago-13	0	05-Sep-13	0	04-Oct-13	0	07-Nov-13	0
TUXCUECA	06-Jun-13	4,560	06-Ago-13	2,280	05-Sep-13	4,560	04-Oct-13	5,244	07-Nov-13	4,560
ZAPOTLAN DEL REY	06-Jun-13	11,300	06-Ago-13	5,652	05-Sep-13	11,300	04-Oct-13	12,996	07-Nov-13	11,300
<b>TOTAL REGION 04</b>		<b>102,100</b>		<b>51,060</b>		<b>102,100</b>		<b>117,424</b>		<b>102,100</b>
CONCEPCION DE BUENOS AIRES	07-Jun-13	500	07-Ago-13	252	06-Sep-13	500	07-Oct-13	576	08-Nov-13	500
JILOTLAN DE LOS DOLORES	07-Jun-13	8,880	07-Ago-13	4,440	06-Sep-13	8,880	07-Oct-13	10,212	08-Nov-13	8,880
STA. MARIA DEL ORO	07-Jun-13	1,300	07-Ago-13	652	06-Sep-13	1,300	07-Oct-13	1,496	08-Nov-13	1,300
MANZANILLA DE LA PAZ	07-Jun-13	3,060	07-Ago-13	1,532	06-Sep-13	3,060	07-Oct-13	3,520	08-Nov-13	3,060
MAZAMITLA	07-Jun-13	2,200	07-Ago-13	1,100	06-Sep-13	2,200	07-Oct-13	2,532	08-Nov-13	2,200
PIHUAMO	07-Jun-13	5,060	07-Ago-13	2,532	06-Sep-13	5,060	07-Oct-13	5,820	08-Nov-13	5,060
QUITUPAN	07-Jun-13	16,900	07-Ago-13	8,452	06-Sep-13	16,900	07-Oct-13	19,436	08-Nov-13	16,900
TAMAZULA DE GORDIANO	07-Jun-13	21,520	07-Ago-13	10,760	06-Sep-13	21,520	07-Oct-13	24,748	08-Nov-13	21,520
TECALITLAN	07-Jun-13	0	07-Ago-13	0	06-Sep-13	0	07-Oct-13	0	08-Nov-13	0
VALLE DE JUAREZ	07-Jun-13	0	07-Ago-13	0	06-Sep-13	0	07-Oct-13	0	08-Nov-13	0
<b>TOTAL REGION 05</b>		<b>59,420</b>		<b>29,720</b>		<b>59,420</b>		<b>68,340</b>		<b>59,420</b>

*Handwritten signature/initials*

*Handwritten signature/initials*

AMACUECA	10-Jun-13	3,140	08-Ago-13	1,572	09-Sep-13	3,140	08-Oct-13	3,612	11-Nov-13	3,140
ATEMAJAC DE BRIZUELA	10-Jun-13	2,120	08-Ago-13	1,060	09-Sep-13	2,120	08-Oct-13	2,440	11-Nov-13	2,120
ATOYAC	10-Jun-13	2,500	08-Ago-13	1,252	09-Sep-13	2,500	08-Oct-13	2,876	11-Nov-13	2,500
GOMEZ FARIAS	10-Jun-13	2,580	08-Ago-13	1,292	09-Sep-13	2,580	08-Oct-13	2,968	11-Nov-13	2,580
SAN GABRIEL	10-Jun-13	11,080	08-Ago-13	5,540	09-Sep-13	11,080	08-Oct-13	12,744	11-Nov-13	11,080
SAYULA	10-Jun-13	6,600	08-Ago-13	3,300	09-Sep-13	6,600	08-Oct-13	7,592	11-Nov-13	6,600
TAPALPA	10-Jun-13	0	08-Ago-13	0	09-Sep-13	0	08-Oct-13	0	11-Nov-13	0
TECHALUTA	10-Jun-13	4,800	08-Ago-13	2,400	09-Sep-13	4,800	08-Oct-13	5,520	11-Nov-13	4,800
TEOCUITATLAN DE CORONA	10-Jun-13	3,080	08-Ago-13	1,540	09-Sep-13	3,080	08-Oct-13	3,544	11-Nov-13	3,080
TOLIMAN	10-Jun-13	0	08-Ago-13	0	09-Sep-13	0	08-Oct-13	0	11-Nov-13	0
TONILA	10-Jun-13	3,920	08-Ago-13	1,960	09-Sep-13	3,920	08-Oct-13	4,508	11-Nov-13	3,920
TUXPAN	10-Jun-13	9,820	08-Ago-13	4,912	09-Sep-13	9,820	08-Oct-13	11,296	11-Nov-13	9,820
ZACOALCO DE TORRES	10-Jun-13	4,040	08-Ago-13	2,020	09-Sep-13	4,040	08-Oct-13	4,648	11-Nov-13	4,040
ZAPOTILIC	10-Jun-13	0	08-Ago-13	0	09-Sep-13	0	08-Oct-13	0	11-Nov-13	0
ZAPOTITLAN DE VADILLO	10-Jun-13	3,200	08-Ago-13	1,600	09-Sep-13	3,200	08-Oct-13	3,680	11-Nov-13	3,200
ZAPOTLAN EL GRANDE	10-Jun-13	20,000	08-Ago-13	10,000	09-Sep-13	20,000	08-Oct-13	23,000	11-Nov-13	20,000
<b>TOTAL REGION 06</b>		<b>76,880</b>		<b>38,448</b>		<b>76,880</b>		<b>88,428</b>		<b>76,880</b>
ATENGO	11-Jun-13	1,900	09-Ago-13	952	10-Sep-13	1,900	09-Oct-13	2,188	12-Nov-13	1,900
CHIUQUILISTLAN	11-Jun-13	5,280	09-Ago-13	2,640	10-Sep-13	5,280	09-Oct-13	6,072	12-Nov-13	5,280
EJUTLA	11-Jun-13	0	09-Ago-13	0	10-Sep-13	0	09-Oct-13	0	12-Nov-13	0
EL GRULLO	11-Jun-13	9,800	09-Ago-13	4,900	10-Sep-13	9,800	09-Oct-13	11,272	12-Nov-13	9,800
EL LIMON	11-Jun-13	0	09-Ago-13	0	10-Sep-13	0	09-Oct-13	0	12-Nov-13	0
JUCHITLAN	11-Jun-13	0	09-Ago-13	0	10-Sep-13	0	09-Oct-13	0	12-Nov-13	0
TECOLOTLAN	11-Jun-13	7,000	09-Ago-13	3,500	10-Sep-13	7,000	09-Oct-13	8,052	12-Nov-13	7,000
TENAMAXTLAN	11-Jun-13	4,300	09-Ago-13	2,152	10-Sep-13	4,300	09-Oct-13	4,948	12-Nov-13	4,300
TONAYA	11-Jun-13	1,020	09-Ago-13	512	10-Sep-13	1,020	09-Oct-13	1,176	12-Nov-13	1,020
TUXCACUESCO	11-Jun-13	1,200	09-Ago-13	600	10-Sep-13	1,200	09-Oct-13	1,380	12-Nov-13	1,200
UNION DE TULA	11-Jun-13	7,840	09-Ago-13	3,920	10-Sep-13	7,840	09-Oct-13	9,016	12-Nov-13	7,840
<b>TOTAL REGION 07</b>		<b>38,340</b>		<b>19,176</b>		<b>38,340</b>		<b>44,104</b>		<b>38,340</b>
AUTLAN DE NAVARRO	12-Jun-13	18,940	12-Ago-13	9,472	11-Sep-13	18,940	10-Oct-13	21,784	13-Nov-13	18,940
CASIMIRO CASTILLO	12-Jun-13	9,320	12-Ago-13	4,660	11-Sep-13	9,320	10-Oct-13	10,720	13-Nov-13	9,320
CHIUATLAN	12-Jun-13	7,480	12-Ago-13	3,740	11-Sep-13	7,480	10-Oct-13	8,604	13-Nov-13	7,480
CUAUTITLAN	12-Jun-13	0	12-Ago-13	0	11-Sep-13	0	10-Oct-13	0	13-Nov-13	0
LA HUERTA	12-Jun-13	9,940	12-Ago-13	4,972	11-Sep-13	9,940	10-Oct-13	11,432	13-Nov-13	9,940
VILLA PURIFICACION	12-Jun-13	3,880	12-Ago-13	1,940	11-Sep-13	3,880	10-Oct-13	4,464	13-Nov-13	3,880
<b>TOTAL REGION 08</b>		<b>49,560</b>		<b>24,784</b>		<b>49,560</b>		<b>57,004</b>		<b>49,560</b>
CABO CORRIENTES	12-Jun-13	0	12-Ago-13	0	11-Sep-13	0	10-Oct-13	0	13-Nov-13	0
PUERTO VALLARTA	12-Jun-13	42,780	12-Ago-13	21,392	11-Sep-13	42,780	10-Oct-13	49,200	13-Nov-13	42,780
TOMATLAN	12-Jun-13	22,840	12-Ago-13	11,420	11-Sep-13	22,840	10-Oct-13	26,268	13-Nov-13	22,840
<b>TOTAL REGION 09</b>		<b>65,620</b>		<b>32,812</b>		<b>65,620</b>		<b>75,468</b>		<b>65,620</b>
ATENGUILLO	13-Jun-13	3,180	13-Ago-13	1,592	12-Sep-13	3,180	11-Oct-13	3,660	14-Nov-13	3,180
AYUTLA	13-Jun-13	0	13-Ago-13	0	12-Sep-13	0	11-Oct-13	0	14-Nov-13	0
CUAUTLA	13-Jun-13	0	13-Ago-13	0	12-Sep-13	0	11-Oct-13	0	14-Nov-13	0
GUACHINANGO	13-Jun-13	0	13-Ago-13	0	12-Sep-13	0	11-Oct-13	0	14-Nov-13	0
MASCOTA	13-Jun-13	2,800	13-Ago-13	1,400	12-Sep-13	2,800	11-Oct-13	3,220	14-Nov-13	2,800
MIXTLAN	13-Jun-13	0	13-Ago-13	0	12-Sep-13	0	11-Oct-13	0	14-Nov-13	0
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	13-Jun-13	2,760	13-Ago-13	1,380	12-Sep-13	2,760	11-Oct-13	3,176	14-Nov-13	2,760
TALPA DE ALLENDE	13-Jun-13	10,340	13-Ago-13	5,172	12-Sep-13	10,340	11-Oct-13	11,892	14-Nov-13	10,340
<b>TOTAL REGION 10</b>		<b>19,080</b>		<b>9,544</b>		<b>19,080</b>		<b>21,948</b>		<b>19,080</b>







AHUALULCO DE MERCADO	14-Jun-13	2,600	14-Ago-13	1,300	13-Sep-13	2,600	14-Oct-13	2,992	15-Nov-13	2,600
AMATITAN	14-Jun-13	0	14-Ago-13	0	13-Sep-13	0	14-Oct-13	0	15-Nov-13	0
AMECA	14-Jun-13	40,240	14-Ago-13	20,120	13-Sep-13	40,240	14-Oct-13	46,276	15-Nov-13	40,240
ANTONIO ESCOBEDO	14-Jun-13	4,040	14-Ago-13	2,020	13-Sep-13	4,040	14-Oct-13	4,648	15-Nov-13	4,040
ARENAL	14-Jun-13	4,140	14-Ago-13	2,072	13-Sep-13	4,140	14-Oct-13	4,764	15-Nov-13	4,140
COCULA	14-Jun-13	0	14-Ago-13	0	13-Sep-13	0	14-Oct-13	0	15-Nov-13	0
ETZATLAN	14-Jun-13	6,920	14-Ago-13	3,460	13-Sep-13	6,920	14-Oct-13	7,960	15-Nov-13	6,920
HOSTOTIPAQUILLO	14-Jun-13	0	14-Ago-13	0	13-Sep-13	0	14-Oct-13	0	15-Nov-13	0
MAGDALENA	14-Jun-13	1,880	14-Ago-13	940	13-Sep-13	1,880	14-Oct-13	2,164	15-Nov-13	1,880
SAN MARCOS	14-Jun-13	0	14-Ago-13	0	13-Sep-13	0	14-Oct-13	0	15-Nov-13	0
SAN MARTIN HIDALGO	14-Jun-13	0	14-Ago-13	0	13-Sep-13	0	14-Oct-13	0	15-Nov-13	0
TALA	14-Jun-13	0	14-Ago-13	0	13-Sep-13	0	14-Oct-13	0	15-Nov-13	0
TEQUILA	14-Jun-13	16,500	14-Ago-13	8,252	13-Sep-13	16,500	14-Oct-13	18,976	15-Nov-13	16,500
TEUCHITLAN	14-Jun-13	0	14-Ago-13	0	13-Sep-13	0	14-Oct-13	0	15-Nov-13	0
<b>TOTAL REGION 11</b>		<b>76,320</b>		<b>38,164</b>		<b>76,320</b>		<b>87,780</b>		<b>76,320</b>
ACATLAN DE JUAREZ	17-Jun-13	18,280	15-Ago-13	9,140	17-Sep-13	18,280	15-Oct-13	21,024	19-Nov-13	18,280
CUQUIO	17-Jun-13	11,760	15-Ago-13	5,880	17-Sep-13	11,760	15-Oct-13	13,524	19-Nov-13	11,760
EL SALTO	17-Jun-13	70,420	15-Ago-13	35,212	17-Sep-13	70,420	15-Oct-13	80,984	19-Nov-13	70,420
IXTLAHUACAN DE LOS M.	17-Jun-13	1,600	15-Ago-13	800	17-Sep-13	1,600	15-Oct-13	1,840	19-Nov-13	1,600
IXTLAHUACAN DEL R.	17-Jun-13	9,720	15-Ago-13	4,860	17-Sep-13	9,720	15-Oct-13	11,180	19-Nov-13	9,720
JUANACATLAN	17-Jun-13	20,080	15-Ago-13	10,040	17-Sep-13	20,080	15-Oct-13	23,092	19-Nov-13	20,080
SAN CRISTOBAL DE LA B.	17-Jun-13	1,200	15-Ago-13	600	17-Sep-13	1,200	15-Oct-13	1,380	19-Nov-13	1,200
TLAJOMULCO	17-Jun-13	10,520	15-Ago-13	5,260	17-Sep-13	10,520	15-Oct-13	12,100	19-Nov-13	10,520
VILLA CORONA	17-Jun-13	0	15-Ago-13	0	17-Sep-13	0	15-Oct-13	0	19-Nov-13	0
ZAPOTLANEJO	17-Jun-13	9,000	15-Ago-13	4,500	17-Sep-13	9,000	15-Oct-13	10,352	19-Nov-13	9,000
<b>TOTAL REGION 12</b>		<b>152,580</b>		<b>76,292</b>		<b>152,580</b>		<b>175,476</b>		<b>152,580</b>
GUADALAJARA	03-Jun-13	70,000	01-Ago-13	35,000	02-Sep-13	70,000	01-Oct-13	80,500	01-Nov-13	70,000
TLAQUEPAQUE	04-Jun-13	149,540	02-Ago-13	74,772	03-Sep-13	149,540	02-Oct-13	171,972	04-Nov-13	149,540
TONALA	17-Jun-13	78,720	15-Ago-13	39,360	17-Sep-13	78,720	15-Oct-13	90,528	19-Nov-13	78,720
ZAPOPAN	03-Jun-13	161,160	01-Ago-13	80,580	02-Sep-13	161,160	01-Oct-13	185,336	01-Nov-13	161,160
<b>TOTAL REGION 12.1</b>		<b>459,420</b>		<b>229,712</b>		<b>459,420</b>		<b>528,336</b>		<b>459,420</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>1,286,460</b>		<b>643,312</b>		<b>1,286,460</b>		<b>1,479,564</b>		<b>1,286,460</b>

**NOTA:** LOS DIFERENTES PRODUCTOS SEÑALADOS EN EL ANEXO "C", A EXCEPCION DE LA LECHE, DEBERAN DE SER ENTREGADOS DE MANERA PROPORCIONAL EN CADA UNA DE LAS ENTREGAS SEÑALADAS EN ESTE CALENDARIO. ASI MISMO EL 1/4 DE LITRO DE LECHE QUE INCLUYE CADA DESAYUNO SE ENTREGARA EN LA PRESENTACIÓN SEÑALADA EN EL ANEXO "1AB"

✓  
a  
H

H

✓



## ANEXO 9 Calendario de Entregas

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 4 DEL ANEXO 1

102,124 DESPENSAS DESAYUNO CALIENTE

CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE JUNIO A NOVIEMBRE 2013

MUNICIPIOS	JUNIO	DESP ARMADA	AGOSTO	DESP ARMADA	SEPTIEMBRE	DESP ARMADA	OCTUBRE	DESP ARMADA	NOVIEMBRE	DESP ARMADA
BOLAÑOS	03-Jun-13	86	01-Ago-13	43	02-Sep-13	86	01-Oct-13	86	04-Nov-13	86
CHIMALTITAN	03-Jun-13	46	01-Ago-13	23	02-Sep-13	46	01-Oct-13	46	04-Nov-13	46
COLOTLAN	03-Jun-13	365	01-Ago-13	183	02-Sep-13	365	01-Oct-13	365	04-Nov-13	365
HUEJUCAR	03-Jun-13	117	01-Ago-13	59	02-Sep-13	117	01-Oct-13	117	04-Nov-13	117
HUEJUQUILLA EL ALTO	03-Jun-13	158	01-Ago-13	79	02-Sep-13	158	01-Oct-13	158	04-Nov-13	158
MEZQUITIC	03-Jun-13	68	01-Ago-13	34	02-Sep-13	68	01-Oct-13	68	04-Nov-13	68
SAN MARTIN DE B.	03-Jun-13	85	01-Ago-13	43	02-Sep-13	85	01-Oct-13	85	04-Nov-13	85
SANTA MA. DE LOS ANGELES	03-Jun-13	109	01-Ago-13	55	02-Sep-13	109	01-Oct-13	109	04-Nov-13	109
TOTATICHE	03-Jun-13	28	01-Ago-13	14	02-Sep-13	28	01-Oct-13	28	04-Nov-13	28
VILLA GUERRERO	03-Jun-13	82	01-Ago-13	41	02-Sep-13	82	01-Oct-13	82	04-Nov-13	82
<b>TOTAL REGION 01</b>		<b>1,144</b>		<b>574</b>		<b>1,144</b>		<b>1,144</b>		<b>1,144</b>
ENCARNACION DE DIAZ	04-Jun-13	177	02-Ago-13	89	03-Sep-13	177	02-Oct-13	177	05-Nov-13	177
LAGOS DE MORENO	04-Jun-13	242	02-Ago-13	121	03-Sep-13	242	02-Oct-13	242	05-Nov-13	242
OJUELOS	04-Jun-13	63	02-Ago-13	32	03-Sep-13	63	02-Oct-13	63	05-Nov-13	63
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	04-Jun-13	71	02-Ago-13	36	03-Sep-13	71	02-Oct-13	71	05-Nov-13	71
SAN JUAN DE LOS LAGOS	04-Jun-13	222	02-Ago-13	111	03-Sep-13	222	02-Oct-13	222	05-Nov-13	222
TEOCALTICHE	04-Jun-13	241	02-Ago-13	121	03-Sep-13	241	02-Oct-13	241	05-Nov-13	241
UNION DE SAN ANTONIO	04-Jun-13	184	02-Ago-13	92	03-Sep-13	184	02-Oct-13	184	05-Nov-13	184
VILLA HIDALGO	04-Jun-13	23	02-Ago-13	12	03-Sep-13	23	02-Oct-13	23	05-Nov-13	23
<b>TOTAL REGION 02</b>		<b>1,223</b>		<b>614</b>		<b>1,223</b>		<b>1,223</b>		<b>1,223</b>
ACATIC	05-Jun-13	132	05-Ago-13	66	04-Sep-13	132	03-Oct-13	132	06-Nov-13	132
ARANDAS	05-Jun-13	268	05-Ago-13	134	04-Sep-13	268	03-Oct-13	268	06-Nov-13	268
JALOSTITLAN	05-Jun-13	126	05-Ago-13	63	04-Sep-13	126	03-Oct-13	126	06-Nov-13	126
JESUS MARIA	05-Jun-13	267	05-Ago-13	134	04-Sep-13	267	03-Oct-13	267	06-Nov-13	267
MEXTICACAN	05-Jun-13	83	05-Ago-13	42	04-Sep-13	83	03-Oct-13	83	06-Nov-13	83
SAN IGNACIO CERRO GORDO	05-Jun-13	56	05-Ago-13	28	04-Sep-13	56	03-Oct-13	56	06-Nov-13	56
SAN JULIAN	05-Jun-13	243	05-Ago-13	122	04-Sep-13	243	03-Oct-13	243	06-Nov-13	243
SAN MIGUEL EL ALTO	05-Jun-13	228	05-Ago-13	114	04-Sep-13	228	03-Oct-13	228	06-Nov-13	228
TEPATITLAN DE MORELOS	05-Jun-13	240	05-Ago-13	120	04-Sep-13	240	03-Oct-13	240	06-Nov-13	240
VALLE DE GUADALUPE	05-Jun-13	51	05-Ago-13	26	04-Sep-13	51	03-Oct-13	51	06-Nov-13	51
VILLA OBREGON (CAÑADAS)	05-Jun-13	3	05-Ago-13	2	04-Sep-13	3	03-Oct-13	3	06-Nov-13	3
YAHUALICA	05-Jun-13	91	05-Ago-13	46	04-Sep-13	91	03-Oct-13	91	06-Nov-13	91
<b>TOTAL REGION 03</b>		<b>1,788</b>		<b>897</b>		<b>1,788</b>		<b>1,788</b>		<b>1,788</b>
ATOTONILCO EL ALTO	06-Jun-13	389	06-Ago-13	195	05-Sep-13	389	04-Oct-13	389	07-Nov-13	389
AYOTLAN	06-Jun-13	120	06-Ago-13	60	05-Sep-13	120	04-Oct-13	120	07-Nov-13	120
CHAPALA	06-Jun-13	247	06-Ago-13	124	05-Sep-13	247	04-Oct-13	247	07-Nov-13	247
DEGOLLADO	06-Jun-13	320	06-Ago-13	160	05-Sep-13	320	04-Oct-13	320	07-Nov-13	320
JAMAY	06-Jun-13	69	06-Ago-13	35	05-Sep-13	69	04-Oct-13	69	07-Nov-13	69
JOCOTEPEC	06-Jun-13	240	06-Ago-13	120	05-Sep-13	240	04-Oct-13	240	07-Nov-13	240
LA BARCA	06-Jun-13	208	06-Ago-13	104	05-Sep-13	208	04-Oct-13	208	07-Nov-13	208
OCOTLAN	06-Jun-13	696	06-Ago-13	348	05-Sep-13	696	04-Oct-13	696	07-Nov-13	696
PONCITLAN	06-Jun-13	445	06-Ago-13	223	05-Sep-13	445	04-Oct-13	445	07-Nov-13	445
TIZAPAN EL ALTO	06-Jun-13	522	06-Ago-13	261	05-Sep-13	522	04-Oct-13	522	07-Nov-13	522
TOTOTLAN	06-Jun-13	259	06-Ago-13	130	05-Sep-13	259	04-Oct-13	259	07-Nov-13	259
TUXCUECA	06-Jun-13	80	06-Ago-13	40	05-Sep-13	80	04-Oct-13	80	07-Nov-13	80
ZAPOTLAN DEL REY	06-Jun-13	112	06-Ago-13	56	05-Sep-13	112	04-Oct-13	112	07-Nov-13	112
<b>TOTAL REGION 04</b>		<b>3,707</b>		<b>1,856</b>		<b>3,707</b>		<b>3,707</b>		<b>3,707</b>
CONCEPCION DE BUENOS AIRES	07-Jun-13	104	07-Ago-13	52	06-Sep-13	104	07-Oct-13	104	08-Nov-13	104
JILOTLAN DE LOS DOLORES	07-Jun-13	157	07-Ago-13	79	06-Sep-13	157	07-Oct-13	157	08-Nov-13	157
STA. MARIA DEL ORO	07-Jun-13	29	07-Ago-13	15	06-Sep-13	29	07-Oct-13	29	08-Nov-13	29
MANZANILLA DE LA PAZ	07-Jun-13	23	07-Ago-13	12	06-Sep-13	23	07-Oct-13	23	08-Nov-13	23
MAZAMITLA	07-Jun-13	109	07-Ago-13	55	06-Sep-13	109	07-Oct-13	109	08-Nov-13	109
PIHUAMO	07-Jun-13	189	07-Ago-13	95	06-Sep-13	189	07-Oct-13	189	08-Nov-13	189
QUITUPAN	07-Jun-13	30	07-Ago-13	15	06-Sep-13	30	07-Oct-13	30	08-Nov-13	30
TAMAZULA DE GORDIANO	07-Jun-13	363	07-Ago-13	182	06-Sep-13	363	07-Oct-13	363	08-Nov-13	363
TECALITLAN	07-Jun-13	326	07-Ago-13	163	06-Sep-13	326	07-Oct-13	326	08-Nov-13	326
VALLE DE JUAREZ	07-Jun-13	114	07-Ago-13	57	06-Sep-13	114	07-Oct-13	114	08-Nov-13	114
<b>TOTAL REGION 05</b>		<b>1,444</b>		<b>725</b>		<b>1,444</b>		<b>1,444</b>		<b>1,444</b>

La  
24

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*

AMACUECA	10-Jun-13	65	08-Ago-13	33	09-Sep-13	65	08-Oct-13	65	11-Nov-13	65
ATEMAJAC DE BRIZUELA	10-Jun-13	125	08-Ago-13	63	09-Sep-13	125	08-Oct-13	125	11-Nov-13	125
ATOYAC	10-Jun-13	117	08-Ago-13	59	09-Sep-13	117	08-Oct-13	117	11-Nov-13	117
GOMEZ FARIAS	10-Jun-13	192	08-Ago-13	96	09-Sep-13	192	08-Oct-13	192	11-Nov-13	192
SAN GABRIEL	10-Jun-13	242	08-Ago-13	121	09-Sep-13	242	08-Oct-13	242	11-Nov-13	242
SAYULA	10-Jun-13	322	08-Ago-13	161	09-Sep-13	322	08-Oct-13	322	11-Nov-13	322
TAPALPA	10-Jun-13	249	08-Ago-13	125	09-Sep-13	249	08-Oct-13	249	11-Nov-13	249
TECHALUTA	10-Jun-13	26	08-Ago-13	13	09-Sep-13	26	08-Oct-13	26	11-Nov-13	26
TEOCUITATLAN DE CORONA	10-Jun-13	196	08-Ago-13	98	09-Sep-13	196	08-Oct-13	196	11-Nov-13	196
TOLIMAN	10-Jun-13	250	08-Ago-13	125	09-Sep-13	250	08-Oct-13	250	11-Nov-13	250
TONILA	10-Jun-13	117	08-Ago-13	59	09-Sep-13	117	08-Oct-13	117	11-Nov-13	117
TUXPAN	10-Jun-13	177	08-Ago-13	89	09-Sep-13	177	08-Oct-13	177	11-Nov-13	177
ZACOALCO DE TORRES	10-Jun-13	182	08-Ago-13	91	09-Sep-13	182	08-Oct-13	182	11-Nov-13	182
ZAPOTITLIC	10-Jun-13	596	08-Ago-13	298	09-Sep-13	596	08-Oct-13	596	11-Nov-13	596
ZAPOTITLAN DE VADILLO	10-Jun-13	180	08-Ago-13	90	09-Sep-13	180	08-Oct-13	180	11-Nov-13	180
<b>TOTAL REGION 06</b>		<b>3,036</b>		<b>1,521</b>		<b>3,036</b>		<b>3,036</b>		<b>3,036</b>
ATENGO	11-Jun-13	94	09-Ago-13	47	10-Sep-13	94	09-Oct-13	94	12-Nov-13	94
CHIQUELITLAN	11-Jun-13	78	09-Ago-13	39	10-Sep-13	78	09-Oct-13	78	12-Nov-13	78
EJUTLA	11-Jun-13	44	09-Ago-13	22	10-Sep-13	44	09-Oct-13	44	12-Nov-13	44
EL GRULLO	11-Jun-13	188	09-Ago-13	94	10-Sep-13	188	09-Oct-13	188	12-Nov-13	188
EL LIMON	11-Jun-13	100	09-Ago-13	50	10-Sep-13	100	09-Oct-13	100	12-Nov-13	100
JUCHITLAN	11-Jun-13	152	09-Ago-13	76	10-Sep-13	152	09-Oct-13	152	12-Nov-13	152
TECOLOTLAN	11-Jun-13	217	09-Ago-13	109	10-Sep-13	217	09-Oct-13	217	12-Nov-13	217
TENAMAXTLAN	11-Jun-13	81	09-Ago-13	41	10-Sep-13	81	09-Oct-13	81	12-Nov-13	81
TONAYA	11-Jun-13	117	09-Ago-13	59	10-Sep-13	117	09-Oct-13	117	12-Nov-13	117
TUXCACUESCO	11-Jun-13	48	09-Ago-13	24	10-Sep-13	48	09-Oct-13	48	12-Nov-13	48
UNION DE TULA	11-Jun-13	160	09-Ago-13	80	10-Sep-13	160	09-Oct-13	160	12-Nov-13	160
<b>TOTAL REGION 07</b>		<b>1,279</b>		<b>641</b>		<b>1,279</b>		<b>1,279</b>		<b>1,279</b>
AUTLAN DE NAVARRO	12-Jun-13	432	12-Ago-13	216	11-Sep-13	432	10-Oct-13	432	13-Nov-13	432
CASIMIRO CASTILLO	12-Jun-13	360	12-Ago-13	180	11-Sep-13	360	10-Oct-13	360	13-Nov-13	360
CIHUATLAN	12-Jun-13	264	12-Ago-13	132	11-Sep-13	264	10-Oct-13	264	13-Nov-13	264
CUAUTITLAN	12-Jun-13	511	12-Ago-13	256	11-Sep-13	511	10-Oct-13	511	13-Nov-13	511
LA HUERTA	12-Jun-13	321	12-Ago-13	161	11-Sep-13	321	10-Oct-13	321	13-Nov-13	321
VILLA PURIFICACION	12-Jun-13	260	12-Ago-13	130	11-Sep-13	260	10-Oct-13	260	13-Nov-13	260
<b>TOTAL REGION 08</b>		<b>2,148</b>		<b>1,075</b>		<b>2,148</b>		<b>2,148</b>		<b>2,148</b>
CABO CORRIENTES	12-Jun-13	151	12-Ago-13	76	11-Sep-13	151	10-Oct-13	151	13-Nov-13	151
PUERTO VALLARTA	12-Jun-13	132	12-Ago-13	66	11-Sep-13	132	10-Oct-13	132	13-Nov-13	132
TOMATLAN	12-Jun-13	678	12-Ago-13	339	11-Sep-13	678	10-Oct-13	678	13-Nov-13	678
<b>TOTAL REGION 09</b>		<b>961</b>		<b>481</b>		<b>961</b>		<b>961</b>		<b>961</b>
ATENGUILLO	13-Jun-13	53	13-Ago-13	27	12-Sep-13	53	11-Oct-13	53	14-Nov-13	53
AYUTLA	13-Jun-13	270	13-Ago-13	135	12-Sep-13	270	11-Oct-13	270	14-Nov-13	270
CUAUTLA	13-Jun-13	64	13-Ago-13	32	12-Sep-13	64	11-Oct-13	64	14-Nov-13	64
GUACHINANGO	13-Jun-13	89	13-Ago-13	45	12-Sep-13	89	11-Oct-13	89	14-Nov-13	89
MASCOTA	13-Jun-13	129	13-Ago-13	65	12-Sep-13	129	11-Oct-13	129	14-Nov-13	129
MIXTLAN	13-Jun-13	88	13-Ago-13	44	12-Sep-13	88	11-Oct-13	88	14-Nov-13	88
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	13-Jun-13	106	13-Ago-13	53	12-Sep-13	106	11-Oct-13	106	14-Nov-13	106
TALPA DE ALLENDE	13-Jun-13	109	13-Ago-13	55	12-Sep-13	109	11-Oct-13	109	14-Nov-13	109
<b>TOTAL REGION 10</b>		<b>908</b>		<b>456</b>		<b>908</b>		<b>908</b>		<b>908</b>
AHUALULCO DE MERCADO	14-Jun-13	194	14-Ago-13	97	13-Sep-13	194	14-Oct-13	194	15-Nov-13	194
AMATITAN	14-Jun-13	185	14-Ago-13	93	13-Sep-13	185	14-Oct-13	185	15-Nov-13	185
AMECA	14-Jun-13	298	14-Ago-13	149	13-Sep-13	298	14-Oct-13	298	15-Nov-13	298
SAN JUANITO DE ESCOBEDO	14-Jun-13	88	14-Ago-13	44	13-Sep-13	88	14-Oct-13	88	15-Nov-13	88
ARENAL	14-Jun-13	104	14-Ago-13	52	13-Sep-13	104	14-Oct-13	104	15-Nov-13	104
COCULA	14-Jun-13	462	14-Ago-13	231	13-Sep-13	462	14-Oct-13	462	15-Nov-13	462
ETZATLAN	14-Jun-13	214	14-Ago-13	107	13-Sep-13	214	14-Oct-13	214	15-Nov-13	214
HOSTOTIPAQUILLO	14-Jun-13	144	14-Ago-13	72	13-Sep-13	144	14-Oct-13	144	15-Nov-13	144
MAGDALENA	14-Jun-13	269	14-Ago-13	135	13-Sep-13	269	14-Oct-13	269	15-Nov-13	269
SAN MARCOS	14-Jun-13	102	14-Ago-13	51	13-Sep-13	102	14-Oct-13	102	15-Nov-13	102
SAN MARTIN HIDALGO	14-Jun-13	452	14-Ago-13	226	13-Sep-13	452	14-Oct-13	452	15-Nov-13	452
TALA	14-Jun-13	416	14-Ago-13	208	13-Sep-13	416	14-Oct-13	416	15-Nov-13	416
TEQUILA	14-Jun-13	306	14-Ago-13	153	13-Sep-13	306	14-Oct-13	306	15-Nov-13	306
TEUCHITLAN	14-Jun-13	182	14-Ago-13	91	13-Sep-13	182	14-Oct-13	182	15-Nov-13	182
<b>TOTAL REGION 11</b>		<b>3,416</b>		<b>1,709</b>		<b>3,416</b>		<b>3,416</b>		<b>3,416</b>
ACATLAN DE JUAREZ	17-Jun-13	124	15-Ago-13	62	17-Sep-13	124	15-Oct-13	124	19-Nov-13	124
CUQUIO	17-Jun-13	120	15-Ago-13	60	17-Sep-13	120	15-Oct-13	120	19-Nov-13	120
EL SALTO	17-Jun-13	136	15-Ago-13	68	17-Sep-13	136	15-Oct-13	136	19-Nov-13	136
IXTLAHUACAN DE LOS M.	17-Jun-13	385	15-Ago-13	193	17-Sep-13	385	15-Oct-13	385	19-Nov-13	385
IXTLAHUACAN DEL R.	17-Jun-13	134	15-Ago-13	67	17-Sep-13	134	15-Oct-13	134	19-Nov-13	134
JUANACATLAN	17-Jun-13	10	15-Ago-13	5	17-Sep-13	10	15-Oct-13	10	19-Nov-13	10
SAN CRISTOBAL DE LA B.	17-Jun-13	65	15-Ago-13	33	17-Sep-13	65	15-Oct-13	65	19-Nov-13	65
TLAJOMULCO	17-Jun-13	284	15-Ago-13	142	17-Sep-13	284	15-Oct-13	284	19-Nov-13	284
VILLA CORONA	17-Jun-13	235	15-Ago-13	118	17-Sep-13	235	15-Oct-13	235	19-Nov-13	235
ZAPOTLANEJO	17-Jun-13	142	15-Ago-13	71	17-Sep-13	142	15-Oct-13	142	19-Nov-13	142
<b>TOTAL REGION 12</b>		<b>1,635</b>		<b>819</b>		<b>1,635</b>		<b>1,635</b>		<b>1,635</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>22,689</b>		<b>11,368</b>		<b>22,689</b>		<b>22,689</b>		<b>22,689</b>

Handwritten signature and initials.

Handwritten signature and initials.

**ANEXO 9 Calendario de Entregas**

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 5 DEL ANEXO 1  
10,171 DESPENSAS DESAYUNO CALIENTE ZONA METROPOLITANA  
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE JUNIO A NOVIEMBRE 2013

MUNICIPIOS	JUNIO	DESP. ARMADAS	AGOSTO	DESP. ARMADAS	SEPTIEMBRE	DESP. ARMADAS	OCTUBRE	DESP. ARMADAS	NOVIEMBRE	DESP. ARMADAS
ZAPOTLAN EL GRANDE	10-Jun-13	181	08-Ago-13	91	09-Sep-13	181	08-Oct-13	181	11-Nov-13	181
GUADALAJARA	03-Jun-13	800	01-Ago-13	400	02-Sep-13	800	01-Oct-13	800	01-Nov-13	800
TLAQUEPAQUE	04-Jun-13	458	02-Ago-13	229	03-Sep-13	458	02-Oct-13	458	04-Nov-13	458
TONALA	17-Jun-13	318	15-Ago-13	159	17-Sep-13	318	15-Oct-13	318	19-Nov-13	318
ZAPOPAN	03-Jun-13	503	01-Ago-13	252	02-Sep-13	503	01-Oct-13	503	01-Nov-13	503
<b>TOTALES</b>		<b>2,260</b>		<b>1,131</b>		<b>2,260</b>		<b>2,260</b>		<b>2,260</b>

V a  
24

**ANEXO 9 Calendario de Entregas**  
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 6 DEL ANEXO 1  
4,259 DESPENSAS DESAYUNO CALIENTE ZONA INDIGENA  
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE JUNIO A NOVIEMBRE 2013

MUNICIPIOS MEZQUITIC	FECHA JUNIO	DESP.	FECHA AGOSTO	DESP.	FECHA SEPTIEMBRE	DESP.	FECHA OCTUBRE	DESP.	FECHA NOVIEMBRE	DESP.
OCOTA DE LA SIERRA	DEL 03 AL 07	76	DEL 01 AL 07	38	DEL 02 AL 06	76	DEL 01 AL 07	76	DEL 01 AL 07	76
NUEVA COLONIA	DEL 03 AL 07	22	DEL 01 AL 07	11	DEL 02 AL 06	22	DEL 01 AL 07	22	DEL 01 AL 07	22
PUEBLO NUEVO	DEL 03 AL 07	48	DEL 01 AL 07	24	DEL 02 AL 06	48	DEL 01 AL 07	48	DEL 01 AL 07	48
TAPIAS	DEL 03 AL 07	74	DEL 01 AL 07	37	DEL 02 AL 06	74	DEL 01 AL 07	74	DEL 01 AL 07	74
TECOLOTE	DEL 03 AL 07	105	DEL 01 AL 07	53	DEL 02 AL 06	105	DEL 01 AL 07	105	DEL 01 AL 07	105
SAN ANDRES COAMIATA	DEL 03 AL 07	198	DEL 01 AL 07	99	DEL 02 AL 06	198	DEL 01 AL 07	198	DEL 01 AL 07	198
SAN SEBASTIAN TEPONAHUAXTLAN	DEL 03 AL 07	145	DEL 01 AL 07	73	DEL 02 AL 06	145	DEL 01 AL 07	145	DEL 01 AL 07	145
<b>TOTAL</b>		<b>668</b>		<b>335</b>		<b>668</b>		<b>668</b>		<b>668</b>
MUNICIPIOS BOLAÑOS	FECHA JUNIO	DESP.	FECHA AGOSTO	DESP.	FECHA SEPTIEMBRE	DESP.	FECHA OCTUBRE	DESP.	FECHA NOVIEMBRE	DESP.
TUXPAN DE BOLAÑOS	DEL 03 AL 07	263	DEL 01 AL 07	132	DEL 02 AL 06	263	DEL 01 AL 07	263	DEL 01 AL 07	263
<b>TOTAL</b>		<b>263</b>		<b>132</b>		<b>263</b>		<b>263</b>		<b>263</b>
MUNICIPIOS VILLA GUERRERO	FECHA JUNIO	DESP.	FECHA AGOSTO	DESP.	FECHA SEPTIEMBRE	DESP.	FECHA OCTUBRE	DESP.	FECHA NOVIEMBRE	DESP.
VILLA GUERRERO	03-Jun-13	15	01-Ago-13	8	02-Sep-13	15	01-Oct-13	15	01-Nov-13	15
<b>TOTAL</b>		<b>15</b>		<b>8</b>		<b>15</b>		<b>15</b>		<b>15</b>
<b>TOTAL</b>		<b>946</b>		<b>475</b>		<b>946</b>		<b>946</b>		<b>946</b>

✓ G  
21

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten mark]*



**ANEXO 9 Calendario de Entregas**  
 CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 7 DEL ANEXO 1  
 140,922 DESPENSAS PROALIMNE  
 CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE JUNIO A NOVIEMBRE 2013

MUNICIPIOS	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	SEPTIEMBRE	FECHA	OCTUBRE	FECHA	NOVIEMBRE
BOLAÑOS	03-Jun-13	150	01-Jul-13	150	01-Ago-13	150	02-Sep-13	150	01-Oct-13	150	04-Nov-13	150
COLOTLAN	03-Jun-13	200	01-Jul-13	200	01-Ago-13	200	02-Sep-13	200	01-Oct-13	200	04-Nov-13	200
CHIMALTITAN	03-Jun-13	92	01-Jul-13	92	01-Ago-13	92	02-Sep-13	92	01-Oct-13	92	04-Nov-13	92
HUEJUCAR	03-Jun-13	112	01-Jul-13	112	01-Ago-13	112	02-Sep-13	112	01-Oct-13	112	04-Nov-13	112
HUEJUQUILLA EL ALTO	03-Jun-13	361	01-Jul-13	361	01-Ago-13	361	02-Sep-13	361	01-Oct-13	361	04-Nov-13	361
MEZQUITIC	03-Jun-13	150	01-Jul-13	150	01-Ago-13	150	02-Sep-13	150	01-Oct-13	150	04-Nov-13	150
SAN MARTIN DE B.	03-Jun-13	185	01-Jul-13	185	01-Ago-13	185	02-Sep-13	185	01-Oct-13	185	04-Nov-13	185
SANTA MA. DE LOS ANGELES	03-Jun-13	50	01-Jul-13	50	01-Ago-13	50	02-Sep-13	50	01-Oct-13	50	04-Nov-13	50
TOTATICHE	03-Jun-13	112	01-Jul-13	112	01-Ago-13	112	02-Sep-13	112	01-Oct-13	112	04-Nov-13	112
VILLA GUERRERO	03-Jun-13	150	01-Jul-13	150	01-Ago-13	150	02-Sep-13	150	01-Oct-13	150	04-Nov-13	150
<b>TOTAL REGION 01</b>	<b>FECHA</b>	<b>1562</b>	<b>FECHA</b>	<b>1562</b>	<b>FECHA</b>	<b>1562</b>	<b>FECHA</b>	<b>1562</b>	<b>FECHA</b>	<b>1562</b>	<b>FECHA</b>	<b>1562</b>
ENCARNACION DE DIAZ	04-Jun-13	350	02-Jul-13	350	02-Ago-13	350	03-Sep-13	350	02-Oct-13	350	05-Nov-13	350
LAGOS DE MORENO	04-Jun-13	80	02-Jul-13	80	02-Ago-13	80	03-Sep-13	80	02-Oct-13	80	05-Nov-13	80
OJUELOS	04-Jun-13	150	02-Jul-13	150	02-Ago-13	150	03-Sep-13	150	02-Oct-13	150	05-Nov-13	150
SAN DIEGO DE ALEJANDRIA	04-Jun-13	40	02-Jul-13	40	02-Ago-13	40	03-Sep-13	40	02-Oct-13	40	05-Nov-13	40
TEOCALITCHE	04-Jun-13	150	02-Jul-13	150	02-Ago-13	150	03-Sep-13	150	02-Oct-13	150	05-Nov-13	150
UNION DE SAN ANTONIO	04-Jun-13	50	02-Jul-13	50	02-Ago-13	50	03-Sep-13	50	02-Oct-13	50	05-Nov-13	50
VILLA HIDALGO	04-Jun-13	100	02-Jul-13	100	02-Ago-13	100	03-Sep-13	100	02-Oct-13	100	05-Nov-13	100
<b>TOTAL REGION 02</b>	<b>FECHA</b>	<b>920</b>	<b>FECHA</b>	<b>920</b>	<b>FECHA</b>	<b>920</b>	<b>FECHA</b>	<b>920</b>	<b>FECHA</b>	<b>920</b>	<b>FECHA</b>	<b>920</b>
ACATIC	05-Jun-13	100	03-Jul-13	100	05-Ago-13	100	04-Sep-13	100	03-Oct-13	100	06-Nov-13	100
ARANDAS	05-Jun-13	600	03-Jul-13	600	05-Ago-13	600	04-Sep-13	600	03-Oct-13	600	06-Nov-13	600
JALOSTOTITLAN	05-Jun-13	122	03-Jul-13	122	05-Ago-13	122	04-Sep-13	122	03-Oct-13	122	06-Nov-13	122
JESUS MARIA	05-Jun-13	250	03-Jul-13	250	05-Ago-13	250	04-Sep-13	250	03-Oct-13	250	06-Nov-13	250
MEXTICACAN	05-Jun-13	107	03-Jul-13	107	05-Ago-13	107	04-Sep-13	107	03-Oct-13	107	06-Nov-13	107
SAN JULIAN	05-Jun-13	430	03-Jul-13	430	05-Ago-13	430	04-Sep-13	430	03-Oct-13	430	06-Nov-13	430
SAN MIGUEL EL ALTO	05-Jun-13	466	03-Jul-13	466	05-Ago-13	466	04-Sep-13	466	03-Oct-13	466	06-Nov-13	466
TEPATITLAN DE MORELOS	05-Jun-13	400	03-Jul-13	400	05-Ago-13	400	04-Sep-13	400	03-Oct-13	400	06-Nov-13	400
VALLE DE GUADALUPE	05-Jun-13	61	03-Jul-13	61	05-Ago-13	61	04-Sep-13	61	03-Oct-13	61	06-Nov-13	61
VILLA OBREGON (CAÑADAS)	05-Jun-13	60	03-Jul-13	60	05-Ago-13	60	04-Sep-13	60	03-Oct-13	60	06-Nov-13	60
YAHUALICA	05-Jun-13	100	03-Jul-13	100	05-Ago-13	100	04-Sep-13	100	03-Oct-13	100	06-Nov-13	100
SAN IGNACIO CERRO GORDO	05-Jun-13	253	03-Jul-13	253	05-Ago-13	253	04-Sep-13	253	03-Oct-13	253	06-Nov-13	253
<b>TOTAL REGION 03</b>	<b>FECHA</b>	<b>2949</b>	<b>FECHA</b>	<b>2949</b>	<b>FECHA</b>	<b>2949</b>	<b>FECHA</b>	<b>2949</b>	<b>FECHA</b>	<b>2949</b>	<b>FECHA</b>	<b>2949</b>
ATOTOMILCO EL ALTO	06-Jun-13	250	04-Jul-13	250	06-Ago-13	250	05-Sep-13	250	04-Oct-13	250	07-Nov-13	250
AYOTLAN	06-Jun-13	150	04-Jul-13	150	06-Ago-13	150	05-Sep-13	150	04-Oct-13	150	07-Nov-13	150
LA BARCA	06-Jun-13	350	04-Jul-13	350	06-Ago-13	350	05-Sep-13	350	04-Oct-13	350	07-Nov-13	350
CHAPALA	06-Jun-13	250	04-Jul-13	250	06-Ago-13	250	05-Sep-13	250	04-Oct-13	250	07-Nov-13	250
DEGOLLADO	06-Jun-13	60	04-Jul-13	60	06-Ago-13	60	05-Sep-13	60	04-Oct-13	60	07-Nov-13	60
JAMAY	06-Jun-13	237	04-Jul-13	237	06-Ago-13	237	05-Sep-13	237	04-Oct-13	237	07-Nov-13	237
JOCOTEPEC	06-Jun-13	500	04-Jul-13	500	06-Ago-13	500	05-Sep-13	500	04-Oct-13	500	07-Nov-13	500
OCOTLAN	06-Jun-13	313	04-Jul-13	313	06-Ago-13	313	05-Sep-13	313	04-Oct-13	313	07-Nov-13	313
PONCITLAN	06-Jun-13	450	04-Jul-13	450	06-Ago-13	450	05-Sep-13	450	04-Oct-13	450	07-Nov-13	450
TIZAPAN EL ALTO	06-Jun-13	350	04-Jul-13	350	06-Ago-13	350	05-Sep-13	350	04-Oct-13	350	07-Nov-13	350
TOTOTLAN	06-Jun-13	200	04-Jul-13	200	06-Ago-13	200	05-Sep-13	200	04-Oct-13	200	07-Nov-13	200
TUXCUCA	06-Jun-13	250	04-Jul-13	250	06-Ago-13	250	05-Sep-13	250	04-Oct-13	250	07-Nov-13	250
ZAPOTLAN DEL REY	06-Jun-13	250	04-Jul-13	250	06-Ago-13	250	05-Sep-13	250	04-Oct-13	250	07-Nov-13	250
<b>TOTAL REGION 04</b>	<b>FECHA</b>	<b>3610</b>	<b>FECHA</b>	<b>3610</b>	<b>FECHA</b>	<b>3610</b>	<b>FECHA</b>	<b>3610</b>	<b>FECHA</b>	<b>3610</b>	<b>FECHA</b>	<b>3610</b>
CONCEPCION DE BUENOS AIRES	07-Jun-13	207	05-Jul-13	207	07-Ago-13	207	06-Sep-13	207	07-Oct-13	207	08-Nov-13	207
JILOTLAN DE LOS DOLORES	07-Jun-13	291	05-Jul-13	291	07-Ago-13	291	06-Sep-13	291	07-Oct-13	291	08-Nov-13	291
STA. MARIA DEL ORO	07-Jun-13	55	05-Jul-13	55	07-Ago-13	55	06-Sep-13	55	07-Oct-13	55	08-Nov-13	55
MANZANILLA DE LA PAZ	07-Jun-13	150	05-Jul-13	150	07-Ago-13	150	06-Sep-13	150	07-Oct-13	150	08-Nov-13	150
MAZAMITLA	07-Jun-13	190	05-Jul-13	190	07-Ago-13	190	06-Sep-13	190	07-Oct-13	190	08-Nov-13	190
PIHUAMO	07-Jun-13	230	05-Jul-13	230	07-Ago-13	230	06-Sep-13	230	07-Oct-13	230	08-Nov-13	230
QUITUPAN	07-Jun-13	110	05-Jul-13	110	07-Ago-13	110	06-Sep-13	110	07-Oct-13	110	08-Nov-13	110
TAMAZULA DE GORDIANO	07-Jun-13	300	05-Jul-13	300	07-Ago-13	300	06-Sep-13	300	07-Oct-13	300	08-Nov-13	300
TECALITLAN	07-Jun-13	280	05-Jul-13	280	07-Ago-13	280	06-Sep-13	280	07-Oct-13	280	08-Nov-13	280
VALLE DE JUAREZ	07-Jun-13	130	05-Jul-13	130	07-Ago-13	130	06-Sep-13	130	07-Oct-13	130	08-Nov-13	130
<b>TOTAL REGION 05</b>	<b>FECHA</b>	<b>1943</b>	<b>FECHA</b>	<b>1943</b>	<b>FECHA</b>	<b>1943</b>	<b>FECHA</b>	<b>1943</b>	<b>FECHA</b>	<b>1943</b>	<b>FECHA</b>	<b>1943</b>
AMACUECA	10-Jun-13	130	08-Jul-13	130	08-Ago-13	130	09-Sep-13	130	08-Oct-13	130	11-Nov-13	130
ATEMAJAC DE BRIZUELA	10-Jun-13	100	08-Jul-13	100	08-Ago-13	100	09-Sep-13	100	08-Oct-13	100	11-Nov-13	100
ATOYAC	10-Jun-13	44	08-Jul-13	44	08-Ago-13	44	09-Sep-13	44	08-Oct-13	44	11-Nov-13	44
ZAPOTLAN EL GRANDE	10-Jun-13	230	08-Jul-13	230	08-Ago-13	230	09-Sep-13	230	08-Oct-13	230	11-Nov-13	230
GOMEZ FARIAS	10-Jun-13	50	08-Jul-13	50	08-Ago-13	50	09-Sep-13	50	08-Oct-13	50	11-Nov-13	50
SAYULA	10-Jun-13	111	08-Jul-13	111	08-Ago-13	111	09-Sep-13	111	08-Oct-13	111	11-Nov-13	111
TAPALPA	10-Jun-13	109	08-Jul-13	109	08-Ago-13	109	09-Sep-13	109	08-Oct-13	109	11-Nov-13	109
TECHALUTA	10-Jun-13	50	08-Jul-13	50	08-Ago-13	50	09-Sep-13	50	08-Oct-13	50	11-Nov-13	50
TECUIATLAN DE CORONA	10-Jun-13	190	08-Jul-13	190	08-Ago-13	190	09-Sep-13	190	08-Oct-13	190	11-Nov-13	190
TOLIMAN	10-Jun-13	200	08-Jul-13	200	08-Ago-13	200	09-Sep-13	200	08-Oct-13	200	11-Nov-13	200
TONILA	10-Jun-13	150	08-Jul-13	150	08-Ago-13	150	09-Sep-13	150	08-Oct-13	150	11-Nov-13	150
TUXPAN	10-Jun-13	205	08-Jul-13	205	08-Ago-13	205	09-Sep-13	205	08-Oct-13	205	11-Nov-13	205
SAN GABRIEL	10-Jun-13	120	08-Jul-13	120	08-Ago-13	120	09-Sep-13	120	08-Oct-13	120	11-Nov-13	120
ZACOALCO DE TORRES	10-Jun-13	100	08-Jul-13	100	08-Ago-13	100	09-Sep-13	100	08-Oct-13	100	11-Nov-13	100
ZAPOTILIC	10-Jun-13	50	08-Jul-13	50	08-Ago-13	50	09-Sep-13	50	08-Oct-13	50	11-Nov-13	50
ZAPOTITLAN DE VADILLO	10-Jun-13	100	08-Jul-13	100	08-Ago-13	100	09-Sep-13	100	08-Oct-13	100	11-Nov-13	100
<b>TOTAL REGION 06</b>	<b>FECHA</b>	<b>1939</b>	<b>FECHA</b>	<b>1939</b>	<b>FECHA</b>	<b>1939</b>	<b>FECHA</b>	<b>1939</b>	<b>FECHA</b>	<b>1939</b>	<b>FECHA</b>	<b>1939</b>

Va  
24

*[Handwritten signature]*



ATENGO	11-Jun-13	80	09-Jul-13	80	09-Ago-13	80	10-Sep-13	80	09-Oct-13	80	12-Nov-13	80
CHIQUILISTLAN	11-Jun-13	130	09-Jul-13	130	09-Ago-13	130	10-Sep-13	130	09-Oct-13	130	12-Nov-13	130
EJUTLA	11-Jun-13	20	09-Jul-13	20	09-Ago-13	20	10-Sep-13	20	09-Oct-13	20	12-Nov-13	20
EL GRULLO	11-Jun-13	135	09-Jul-13	135	09-Ago-13	135	10-Sep-13	135	09-Oct-13	135	12-Nov-13	135
JUCHITLAN	11-Jun-13	150	09-Jul-13	150	09-Ago-13	150	10-Sep-13	150	09-Oct-13	150	12-Nov-13	150
TECOLOTLAN	11-Jun-13	150	09-Jul-13	150	09-Ago-13	150	10-Sep-13	150	09-Oct-13	150	12-Nov-13	150
TENAMAXTLAN	11-Jun-13	60	09-Jul-13	60	09-Ago-13	60	10-Sep-13	60	09-Oct-13	60	12-Nov-13	60
TONAYA	11-Jun-13	50	09-Jul-13	50	09-Ago-13	50	10-Sep-13	50	09-Oct-13	50	12-Nov-13	50
TUXCACUESCO	11-Jun-13	114	09-Jul-13	114	09-Ago-13	114	10-Sep-13	114	09-Oct-13	114	12-Nov-13	114
UNION DE TULA	11-Jun-13	200	09-Jul-13	200	09-Ago-13	200	10-Sep-13	200	09-Oct-13	200	12-Nov-13	200
<b>TOTAL REGION 07</b>	<b>FECHA</b>	<b>1089</b>	<b>FECHA</b>	<b>1089</b>	<b>FECHA</b>	<b>1089</b>	<b>FECHA</b>	<b>1089</b>	<b>FECHA</b>	<b>1089</b>	<b>FECHA</b>	<b>1089</b>
AUTLAN DE NAVARRO	12-Jun-13	250	10-Jul-13	250	12-Ago-13	250	11-Sep-13	250	10-Oct-13	250	13-Nov-13	250
CASIMIRO CASTILLO	12-Jun-13	100	10-Jul-13	100	12-Ago-13	100	11-Sep-13	100	10-Oct-13	100	13-Nov-13	100
CIHUATLAN	12-Jun-13	165	10-Jul-13	165	12-Ago-13	165	11-Sep-13	165	10-Oct-13	165	13-Nov-13	165
CUAUTITLAN	12-Jun-13	300	10-Jul-13	300	12-Ago-13	300	11-Sep-13	300	10-Oct-13	300	13-Nov-13	300
LA HUERTA	12-Jun-13	287	10-Jul-13	287	12-Ago-13	287	11-Sep-13	287	10-Oct-13	287	13-Nov-13	287
VILLA PURIFICACION	12-Jun-13	319	10-Jul-13	319	12-Ago-13	319	11-Sep-13	319	10-Oct-13	319	13-Nov-13	319
<b>TOTAL REGION 08</b>	<b>FECHA</b>	<b>1421</b>	<b>FECHA</b>	<b>1421</b>	<b>FECHA</b>	<b>1421</b>	<b>FECHA</b>	<b>1421</b>	<b>FECHA</b>	<b>1421</b>	<b>FECHA</b>	<b>1421</b>
CABO CORRIENTES	12-Jun-13	28	10-Jul-13	28	12-Ago-13	28	11-Sep-13	28	10-Oct-13	28	13-Nov-13	28
PUERTO VALLARTA	12-Jun-13	200	10-Jul-13	200	12-Ago-13	200	11-Sep-13	200	10-Oct-13	200	13-Nov-13	200
TOMATLAN	12-Jun-13	410	10-Jul-13	410	12-Ago-13	410	11-Sep-13	410	10-Oct-13	410	13-Nov-13	410
<b>TOTAL REGION 9</b>	<b>FECHA</b>	<b>638</b>	<b>FECHA</b>	<b>638</b>	<b>FECHA</b>	<b>638</b>	<b>FECHA</b>	<b>638</b>	<b>FECHA</b>	<b>638</b>	<b>FECHA</b>	<b>638</b>
ATENGUILLO	13-Jun-13	75	11-Jul-13	75	13-Ago-13	75	12-Sep-13	75	11-Oct-13	75	14-Nov-13	75
AYUTLA	13-Jun-13	370	11-Jul-13	370	13-Ago-13	370	12-Sep-13	370	11-Oct-13	370	14-Nov-13	370
CUAUTLA	13-Jun-13	52	11-Jul-13	52	13-Ago-13	52	12-Sep-13	52	11-Oct-13	52	14-Nov-13	52
GUACHINANGO	13-Jun-13	75	11-Jul-13	75	13-Ago-13	75	12-Sep-13	75	11-Oct-13	75	14-Nov-13	75
MASCOTA	13-Jun-13	132	11-Jul-13	132	13-Ago-13	132	12-Sep-13	132	11-Oct-13	132	14-Nov-13	132
MIXTLAN	13-Jun-13	67	11-Jul-13	67	13-Ago-13	67	12-Sep-13	67	11-Oct-13	67	14-Nov-13	67
SAN SEBASTIAN DEL OESTE	13-Jun-13	120	11-Jul-13	120	13-Ago-13	120	12-Sep-13	120	11-Oct-13	120	14-Nov-13	120
TALPA DE ALLENDE	13-Jun-13	140	11-Jul-13	140	13-Ago-13	140	12-Sep-13	140	11-Oct-13	140	14-Nov-13	140
<b>TOTAL REGION 10</b>	<b>FECHA</b>	<b>1031</b>	<b>FECHA</b>	<b>1031</b>	<b>FECHA</b>	<b>1031</b>	<b>FECHA</b>	<b>1031</b>	<b>FECHA</b>	<b>1031</b>	<b>FECHA</b>	<b>1031</b>
AHUALULCO DE MERCADO	14-Jun-13	150	12-Jul-13	150	14-Ago-13	150	13-Sep-13	150	14-Oct-13	150	15-Nov-13	150
AMATITAN	14-Jun-13	80	12-Jul-13	80	14-Ago-13	80	13-Sep-13	80	14-Oct-13	80	15-Nov-13	80
AMECA	14-Jun-13	100	12-Jul-13	100	14-Ago-13	100	13-Sep-13	100	14-Oct-13	100	15-Nov-13	100
ANTONIO ESCOBEDO	14-Jun-13	100	12-Jul-13	100	14-Ago-13	100	13-Sep-13	100	14-Oct-13	100	15-Nov-13	100
ARENAL	14-Jun-13	72	12-Jul-13	72	14-Ago-13	72	13-Sep-13	72	14-Oct-13	72	15-Nov-13	72
COCULA	14-Jun-13	200	12-Jul-13	200	14-Ago-13	200	13-Sep-13	200	14-Oct-13	200	15-Nov-13	200
ETZATLAN	14-Jun-13	70	12-Jul-13	70	14-Ago-13	70	13-Sep-13	70	14-Oct-13	70	15-Nov-13	70
HOSTOTIPAQUILLO	14-Jun-13	100	12-Jul-13	100	14-Ago-13	100	13-Sep-13	100	14-Oct-13	100	15-Nov-13	100
MAGDALENA	14-Jun-13	200	12-Jul-13	200	14-Ago-13	200	13-Sep-13	200	14-Oct-13	200	15-Nov-13	200
SAN MARCOS	14-Jun-13	100	12-Jul-13	100	14-Ago-13	100	13-Sep-13	100	14-Oct-13	100	15-Nov-13	100
SAN MARTIN HIDALGO	14-Jun-13	200	12-Jul-13	200	14-Ago-13	200	13-Sep-13	200	14-Oct-13	200	15-Nov-13	200
TALA	14-Jun-13	50	12-Jul-13	50	14-Ago-13	50	13-Sep-13	50	14-Oct-13	50	15-Nov-13	50
TEQUILA	14-Jun-13	199	12-Jul-13	199	14-Ago-13	199	13-Sep-13	199	14-Oct-13	199	15-Nov-13	199
TEUCHITLAN	14-Jun-13	190	12-Jul-13	190	14-Ago-13	190	13-Sep-13	190	14-Oct-13	190	15-Nov-13	190
<b>TOTAL REGION 11</b>	<b>FECHA</b>	<b>1811</b>	<b>FECHA</b>	<b>1811</b>	<b>FECHA</b>	<b>1811</b>	<b>FECHA</b>	<b>1811</b>	<b>FECHA</b>	<b>1811</b>	<b>FECHA</b>	<b>1811</b>
ACATLAN DE JUAREZ	17-Jun-13	449	15-Jul-13	449	15-Ago-13	449	17-Sep-13	449	15-Oct-13	449	19-Nov-13	449
CUQUIO	17-Jun-13	200	15-Jul-13	200	15-Ago-13	200	17-Sep-13	200	15-Oct-13	200	19-Nov-13	200
IXTLAHUACAN DE LOS M.	17-Jun-13	300	15-Jul-13	300	15-Ago-13	300	17-Sep-13	300	15-Oct-13	300	19-Nov-13	300
IXTLAHUACAN DEL R.	17-Jun-13	200	15-Jul-13	200	15-Ago-13	200	17-Sep-13	200	15-Oct-13	200	19-Nov-13	200
EL SALTO	17-Jun-13	195	15-Jul-13	195	15-Ago-13	195	17-Sep-13	195	15-Oct-13	195	19-Nov-13	195
SAN CRISTOBAL DE LA B.	17-Jun-13	100	15-Jul-13	100	15-Ago-13	100	17-Sep-13	100	15-Oct-13	100	19-Nov-13	100
TLAJOMULCO	17-Jun-13	200	15-Jul-13	200	15-Ago-13	200	17-Sep-13	200	15-Oct-13	200	19-Nov-13	200
VILLA CORONA	17-Jun-13	300	15-Jul-13	300	15-Ago-13	300	17-Sep-13	300	15-Oct-13	300	19-Nov-13	300
ZAPOTLANEJO	17-Jun-13	52	15-Jul-13	52	15-Ago-13	52	17-Sep-13	52	15-Oct-13	52	19-Nov-13	52
JUANACATLAN	17-Jun-13	56	15-Jul-13	56	15-Ago-13	56	17-Sep-13	56	15-Oct-13	56	19-Nov-13	56
<b>ZONA METROPOLITANA</b>	<b>FECHA</b>	<b>2052</b>	<b>FECHA</b>	<b>2052</b>	<b>FECHA</b>	<b>2052</b>	<b>FECHA</b>	<b>2052</b>	<b>FECHA</b>	<b>2052</b>	<b>FECHA</b>	<b>2052</b>
GUADALAJARA	03-Jun-13	231	01-Jul-13	231	01-Ago-13	231	02-Sep-13	231	01-Oct-13	231	01-Nov-13	231
TLAQUEPAQUE	04-Jun-13	900	02-Jul-13	900	02-Ago-13	900	03-Sep-13	900	02-Oct-13	900	04-Nov-13	900
TONALA	05-Jun-13	400	03-Jul-13	400	05-Ago-13	400	04-Sep-13	400	03-Oct-13	400	05-Nov-13	400
ZAPOPAN	03-Jun-13	463	01-Jul-13	463	01-Ago-13	463	02-Sep-13	463	01-Oct-13	463	01-Nov-13	463
<b>TOTAL REGION 12</b>	<b>FECHA</b>	<b>1994</b>	<b>FECHA</b>	<b>1994</b>	<b>FECHA</b>	<b>1994</b>	<b>FECHA</b>	<b>1994</b>	<b>FECHA</b>	<b>1994</b>	<b>FECHA</b>	<b>1994</b>
<b>TOTAL PARCIAL</b>	<b>FECHA</b>	<b>22,959</b>	<b>FECHA</b>	<b>22,959</b>	<b>FECHA</b>	<b>22,959</b>	<b>FECHA</b>	<b>22,959</b>	<b>FECHA</b>	<b>22,959</b>	<b>FECHA</b>	<b>22,959</b>

**ZONA INDIGENA**

MUNICIPIOS	JUNIO	CANTIDAD	JULIO	CANTIDAD	AGOSTO	CANTIDAD	SEPTIEMBRE	CANTIDAD	OCTUBRE	CANTIDAD	NOVIEMBRE	CANTIDAD
NUEVA COLONIA	DEL 01 AL 07	80	DEL 01 AL 05	80	DEL 01 AL 07	80	DEL 02 AL 06	80	DEL 01 AL 07	80	DEL 01 AL 07	80
PUEBLO NUEVO	DEL 01 AL 07	50	DEL 01 AL 05	50	DEL 01 AL 07	50	DEL 02 AL 06	50	DEL 02 AL 06	50	DEL 01 AL 07	50
TAPIAS	DEL 01 AL 07	44	DEL 01 AL 05	44	DEL 01 AL 07	44	DEL 02 AL 06	44	DEL 02 AL 06	44	DEL 01 AL 07	44
TECOLOTE	DEL 01 AL 07	50	DEL 01 AL 05	50	DEL 01 AL 07	50	DEL 02 AL 06	50	DEL 02 AL 06	50	DEL 01 AL 07	50
SAN ANDRES COHAMIATA	DEL 01 AL 07	150	DEL 01 AL 05	150	DEL 01 AL 07	150	DEL 02 AL 06	150	DEL 02 AL 06	150	DEL 01 AL 07	150
OCOTA DE LA SIERRA	DEL 01 AL 07	53	DEL 01 AL 05	53	DEL 01 AL 07	53	DEL 02 AL 06	53	DEL 02 AL 06	53	DEL 01 AL 07	53
SAN SEBASTIAN TEPONAHUXTLAN	DEL 01 AL 07	50	DEL 01 AL 05	50	DEL 01 AL 07	50	DEL 02 AL 06	50	DEL 02 AL 06	50	DEL 01 AL 07	50
<b>TOTAL PARCIAL</b>		<b>477</b>		<b>477</b>		<b>477</b>		<b>477</b>		<b>477</b>		<b>477</b>
MUNICIPIOS	FECHA	DOT.	FECHA	DOT.	FECHA	DOT.	FECHA	DOT.	FECHA	DOT.	FECHA	DOT.
BOLAÑOS	DEL 01 AL 07	51	DEL 01 AL 05	51		51		51		51		51
<b>TOTAL PARCIAL</b>		<b>528</b>		<b>528</b>		<b>528</b>		<b>528</b>		<b>528</b>		<b>528</b>
<b>TOTAL MENSUAL</b>		<b>23,487</b>		<b>23,487</b>		<b>23,487</b>		<b>23,487</b>		<b>23,487</b>		<b>23,487</b>

✓ a  
24

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*



## ANEXO 9 Calendario de Entregas

CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 9 DEL ANEXO 1

3,000 DESPENSAS JORNALEROS MIGRANTES

CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE JUNIO A NOVIEMBRE 2013

MUNICIPIO	LUGAR SEDE DE ENTREGA	ENCARGADA	TELEFONO	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA
				JUNIO		OCTUBRE		NOVIEMBRE	
<b>REGION 08</b>									
Autlan de Navarro (Albergue Media Luna)	Prolongacion Gpe. Victoria 3067	Socorro Obispo	317 38 749 33		12-Jun-13		10-Oct-13	390	13-Nov-13
La Huerta	niños heroes # 31 Col. Centro, Dif Municipal	Karina Landin Madera	tel. 0113171061400		12-Jun-13		10-Oct-13	150	13-Nov-13
Cihuatlan	camero de septiembre frente al jardin (Agencia municipal)	Gloria Mellin Palacios	tel 315 1125372		12-Jun-13		10-Oct-13	1020	13-Nov-13
Casimiro Castillo	albergues	Karina Landin Madera	tel. 0113171061400		12-Jun-13		10-Oct-13	210	13-Nov-13
Cuatitlan de Garcia Barragan Comunidad Chancol	DIF Municipal	Gabriela Ruiz Elias	13575960012		12-Jun-13	480	10-Oct-13		13-Nov-13
<b>SUBTOTAL</b>				<b>0</b>		<b>480</b>		<b>1770</b>	
<b>REGION 09</b>									
Tomatlán	DIF Municipal	Virginia Ochoa Isabeles	3221053270 (Virginia)		12-jun-13	510	10-oct-13		13-nov-13
<b>SUBTOTAL</b>				<b>0</b>		<b>510</b>		<b>0</b>	
<b>REGION 10</b>									
Talpa de Allende	C. salvador s/n domicilio atrás de la alameda municipal Centro Supera	Gilberto Ponce Ramos	Tel: 01 388 38 50 275 (DIF) 013883851006 (jaqueline)	240	13-Jun-13		11-oct-13		14-nov-13
<b>SUBTOTAL</b>				<b>240</b>		<b>0</b>		<b>0</b>	
<b>TOTAL</b>				<b>240</b>		<b>990</b>		<b>1,770</b>	

✓ a  
JH

**ANEXO 9 Calendario de Entregas**  
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 10 DEL ANEXO 1  
3,390 DESPENSAS VIVE DIFerente ZONA INDIGENA

CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE JUNIO A NOVIEMBRE 2013

MUNICIPIO	LUGAR SEDE DE ENTREGA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA
		JUNIO		JULIO		AGOSTO		SEPTIEMBRE		OCTUBRE		NOVIEMBRE	
<b>REGION 01</b>													
Bolaños	Centro de Desarrollo Tuxpan de Bolaños	100	DEL 03 AL 07	100	DEL 01 AL 05	100	DEL 01 AL 07	100	DEL 02 AL 06	100	DEL 01 AL 07	100	DEL 01 AL 07
Mezquitic	Centro de Desarrollo Ocotá de la Sierra	100	DEL 03 AL 07	100	DEL 01 AL 05	100	DEL 01 AL 07	100	DEL 02 AL 06	100	DEL 01 AL 07	100	DEL 01 AL 07
Mezquitic	Centro de Desarrollo San Sebastian Teponahuactlan	100	DEL 03 AL 07	100	DEL 01 AL 05	100	DEL 01 AL 07	100	DEL 02 AL 06	100	DEL 01 AL 07	100	DEL 01 AL 07
Mezquitic	Centro de Desarrollo Pueblo Nuevo	55	DEL 03 AL 07	55	DEL 01 AL 05	55	DEL 01 AL 07	55	DEL 02 AL 06	55	DEL 01 AL 07	55	DEL 01 AL 07
Mezquitic	Centro de Desarrollo Nueva Colonia	77	DEL 03 AL 07	77	DEL 01 AL 05	77	DEL 01 AL 07	77	DEL 02 AL 06	77	DEL 01 AL 07	77	DEL 01 AL 07
Mezquitic	Centro de Desarrollo Tapias de San Miguel Huactita	44	DEL 03 AL 07	44	DEL 01 AL 05	44	DEL 01 AL 07	44	DEL 02 AL 06	44	DEL 01 AL 07	44	DEL 01 AL 07
Mezquitic	Centro de Desarrollo Tecolotes de San Miguel Huactita	38	DEL 03 AL 07	38	DEL 01 AL 05	38	DEL 01 AL 07	38	DEL 02 AL 06	38	DEL 01 AL 07	38	DEL 01 AL 07
Mezquitic	Mercado las Guayabas en San Andres Cohamiata	51	DEL 03 AL 07	51	DEL 01 AL 05	51	DEL 01 AL 07	51	DEL 02 AL 06	51	DEL 01 AL 07	51	DEL 01 AL 07
<b>TOTAL PARCIAL</b>		<b>665</b>		<b>665</b>		<b>665</b>		<b>665</b>		<b>665</b>		<b>665</b>	

✓ a  
24



**ANEXO 9 Calendario de Entregas**  
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 11 DEL ANEXO 1  
3,000 DESPENSAS TRABAJO SOCIAL PROYECTO  
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE JUNIO A NOVIEMBRE 2013

MUNICIPIOS	LUGAR DE ENTREGA	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	SEPTIEMBRE	FECHA	OCTUBRE	FECHA	NOVIEMBRE
GUADALAJARA	ALMACÉN GENERAL DEL SISTEMA DIF JALISCO	03-Jun-13	500	01-Jul-13	500	01-Ago-13	500	02-Sep-13	500	01-Oct-13	500	01-Nov-13	500

✓  
G  
21



**ANEXO 9 Calendario de Entregas**  
CORRESPONDIENTE A LA PARTIDA 12 DEL ANEXO 1  
1,500 DESPENSAS TRABAJO SOCIAL  
CALENDARIO DE ENTREGA PARA LOS MESES DE JUNIO A NOVIEMBRE 2013

MUNICIPIOS	LUGAR DE ENTREGA	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	CANTIDAD	FECHA	SEPTIEMBRE	FECHA	OCTUBRE	FECHA	NOVIEMBRE
GUADALAJARA	ALMACÉN GENERAL DEL SISTEMA DIF JALISCO	03-Jun-13	250	01-Jul-13	250	01-Ago-13	250	02-Sep-13	250	01-Oct-13	250	01-Nov-13	250

*[Handwritten marks]*

*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

## ANEXO 10 DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
1	BOLAÑOS	Iturbide No. 2	01-437 95 2-50-79	01-437 95-2-50-79
1	CHIMALTITÁN	Ramón Corona s/n	01-437 95 2-52-62	
1	COLOTLÁN	Nicolás Bravo Esq. Guillermo Prieto	01-499 99 2-23-56	01-499 99-2-00-41
1	HUEJUCAR	Hidalgo No. 24	01 457 94 7-01-36	01-457 94-7-02-22
1	HUEJUQUILLA EL ALTO	Madrid	01-457 98 3-72-87	01-457 98-3-72-87
1	MEZQUITIC	Josefa Ortíz de Domínguez No. 5	01-457 98 1-00-95	01-457 98- 10095
1	SAN MARTÍN DE BOLAÑOS	Felipe Vieira No. 3	01 437 95 2-53-59	01 437-95-2-54-84
1	SANTA MARÍA DE LOS ÁNGELES	Antonio Valdéz No. 5	01-499 99 2-08-23	01-499 99-21013
1	TOTATICHE	Jalisco No. 9	01-437 96 4-01-11	01-437 96-4-01-11
1	VILLA GUERRERO	Libertad No. 36	01-437 96 4-54-80	01-437 96-4-51-70
2	ENCARNACIÓN DE DÍAZ	Constitución No. 1	01-475 95 3-11-01	01-475 95-3-11-01
2	LAGOS DE MORENO	López Cotilla s/n Col. Cuesta Blanca	01-474 74 2-14-57	01-474 74 2-14-57
2	OJUELOS DE JALISCO	Allende No. 10	01 496 85 1 07 29	01-496 85-1-01-94
2	SAN DIEGO DE ALEJANDRÍA	Av. Jalisco No. 4	01- 395 72 8-02-96	01-495 72-8-02-96
2	SAN JUAN DE LOS LAGOS	Av. Central s/n	01-395 78 5-44-82	01-395 78-5-00-01
2	TEOCALTICHE	Salado Álvarez No. 19	01-346 78 7-24-71	01-346 78-7-23-34 -72152
2	UNIÓN DE SAN ANTONIO	Carretera a Lagos Km. 1	01-395 72 3-02-50	01-495 72-5-00-07
2	VILLA HIDALGO	Venustiano Carranza No. 225	01-495 96 8-01-16	01-495 96-8-05-50
3	ACATIC	Juan de la Barrera e Hidalgo	01-378 71 5-05-22	01-378 71-5-05-22
3	ARANDAS	Obregón No. 518	01-348 78 3-01-62	01-348 78 3-01-62
3	CAÑADAS DE OBREGÓN	J. Isabel Valdivia No. 37	01-431 40 30070	01-431 40 3-01-50
3	JALOSTOTITLÁN	Ramón Corona No. 176	01-431 74 6-06-55	01-431 74-6-06-55
3	JESÚS MARÍA	Nicolás Bravo No. 85	01-348 70 4-04-49	01-348 70-4-04-49
3	MEXTICACÁN	Aquíles Serdan No. 101	01 34470 2 00 44	01-344 70 - 20044
3	SAN JULIÁN	Jesús Aldrete No.3	01-347 71 8-01-72	01-347 71-8-01-72
3	SAN MIGUEL EL ALTO	Independencia No. 2	01-347 78 8-22-43	01-347 78-82465 - 82418
3	TEPATITLÁN DE MORELOS	Morelos No. 340	01-378 78 2-28-57	01-378 78 2-28-57
3	VALLE DE GUADALUPE	Hermenegildo Galeana No. 285	01-347 71 4-05-55	01-347 71-4-05-55
3	YAHUALICA DE GONZÁLEZ GALLO	Mariano Jiménez Esq. Vicente Guerrero	01-344 78 4-02-78	01-344 78-4-02-78
4	ATOTONILCO EL ALTO	Dr. Fernando de Alba Hermosillo s/n	01-391 91 7-10-61	01-391 91-71061
4	AYOTLÁN	Revolución No. 11	01-345 91 8-13-00 y fax	01-345 91-8-02-12 Y 8-09-04
4	LA BARCA	Calzada Raymundo Velázquez No. 611	01-393 93 5-15-98	01-393 93 5-00-01
4	CHAPALA	Degollado No. 327	01-376 76 5-33-49	01-376 76-5-28-49
4	DEGOLLADO	Morelos No. 315	01-345 93 7-10-20	01-345 93-7-00-06
4	JAMAY	Iturbide No. 505	01-392 92 4-12-38	01-392 92-4-12-38
4	JOCOTEPEC	Abasolo e Hidalgo	01-387 76 3-00-74 Ext. 110	01-387 76-3-00-74 y 76
4	OCOTLÁN	Av. Del Maestro No. 956	01-392 92 2-41-16 y fax	01-392 92 2-41-16
4	PONCITLÁN	Miguel Montes No. 75	01-391 92 1-02-71	01-391 92-1-05-33 y 1-02-68
4	TIZAPÁN EL ALTO	Zaragoza Poniente s/n	01 376 76 814 63 8 03 29	01-376 76-8-14-63
4	TOTOTLÁN	Morelos No. 210 Ote.	01-391 91 6-06-83.	01-391 91-6-02-23
4	TUXCUECA	Rivera del Lago s/n	01-376 76 4-03-42	01-376 76-8-01-51
4	ZAPOTLÁN DEL REY	5 de Mayo No. 55	01-391 92 1-17-20	01 391 92 1-17-20
5	CONCEPCIÓN DE BUENOS AIRES	Morelos No. 8	01-372 42 6-03-00	01-372 42-6-00-27
5	JIOTLÁN DE LOS DOLORES	Revolución No. 25	01-424 57 4-00-29	Ext. 126
5	SANTA MARÍA DEL ORO	Hidalgo y Nacional	01-354 54 4-80-92	01-354 54-4-80-92
5	LA MANZANILLA DE LA PAZ	Zaragoza No. 109	01 372 43 5 04 37	01 372 43 5 03 19
5	MAZAMITLA	Cihuatlan No. 1 6	01-382 53 80660	01-382 53 80450
5	PIHUAMO	Ricardo Flores Magón No. 1	01-312 39 61473	01-312 39-6-00-09
5	QUITUPAN	Miguel Hidalgo No. 28	01-382 57 5-04-44	01-382 57-5-01-21
5	TAMAZULA DE GORDIANO	Nigromante No. 102 Esq. Cuauhtemoc	01-358 41 61770	01-358 41-6-00-78
5	TECALITLÁN	Degollado No. 45	01-371 41 816-98	01-371 41-8-01-69
5	VALLE DE JUÁREZ	Carretera Nacional Km. 1	01-382 57 10108	01-382 57-1-01-08
6	AMACUECA	Ayuntamiento No. 16	01-372 42 4-04-50	01-372 42-4-01-06
6	ATEMAJAC DE BRIZUELA	Galeana No. 69	01 326 42 5-02-01	01-326 42-5-01-14
6	ATOYAC	Moctezuma No. 7	01- 372 410-21-62	01-372 41 0-21-62
6	GÓMEZ FARIAS	Vicente Guerrero No. 92	01-341 43 3-05-78	01-341 43-3-05-78
6	SAYULA	Calle 5 de Mayo No. 19	01-342 42 1-13-40	01-342 42-2-01-09
6	TAPALPA	Morelos No. 22	01-343 43 2-06-30	01-343 43-2-04-93
6	TECHALUTA DE MONTENEGRO	Constitución No.15	01-372 42 4-50-61	01-372 42 45139 45312 Preside.
6	TEOCUITATLÁN DE CORONA	Prolongación Nery No. 154	01-372 42 8-04-01	01-372 42-8-01-05
6	TOLIMÁN	Alejo Lázaro No. 13	01-343 43 4-02-06	01-343 43-4-02-08
6	TONILA	Calle Javier Mina No. 2	01-312 32 1-52-49	01-312 32-1-52-49
6	TUXPAN	Av. Tizatlán s/n	01-371 41 7-22-40	01-371 41-7-20-85
6	SAN GABRIEL	M. Morett No. 11	01-343 42 7-00-04	01-343 42-7-20-85, 7-00-04
6	ZACOALCO DE TORRES	16 de Septiembre s/n	01-326 42 3-15-37, 3-00-51	01-326 42 3-10-88
6	ZAPOTITIC	Zaragoza No. 195	01-341 41 4-19-89	01-341 41 4-19-89
6	ZAPOTITLÁN DE VADILLO	Juan Ortega No. 14	01-343 43 4-07-04	01-343 43-4-06-00

## ANEXO 10 DIRECTORIO DE SISTEMAS MUNICIPALES

Número Región	Nombre del Municipio	Domicilio del Sistema	Teléfonos DIF	Teléfono Fax
6	ZAPOTLÁN EL GRANDE	Aguiles Serdan No. 56	01-341 41 2-59-20	01-341 41- 3-56-95
7	ATENGO	Chimaltitán No. 16	01-349 77 1-01-45	01-349 77- 10136
7	CHIQUILISTLÁN	Independencia No. 16	01-385 76 5-60-63	01-385 75 5-60-63
7	EJUTLA	Colón Norte No. 3	01-343 43 1-53-77	01-343 43-1-52-49
7	EL GRULLO	Independencia No. 40	01-321 38 7-28-99	01-321 38-7-28-99
7	JUCHITLÁN	Degollado No. 220	01-349 37 4-00-47	01-349 37-4-00-47
7	EL LIMÓN	Aldama No. 69	01-321 37 3-00-90	01-321 37-3-00-90
7	TECOLÓTLÁN	Av. Guadalajara No. 140	01-349 77 6-03-53	01-349 77-6-01-17
7	TENAMAXTLÁN	Revolución Mexicana s/n	01-349 77 5-00-40	01-349 77 5-00-40
7	TONAYA	Ocampo y Guerrero No. 5	01-343 43 1-02-20	01-343 43 10303
7	TUXCACUESCO	Enrique Camberos No. 10	01-343 41 3-96-38	01-343 41 3-96-38
7	UNIÓN DE TULA	Av. México Norte No. 430	01-316 37 1-04-10	01-316 37-1-04-10
8	AUTLÁN DE NAVARRO	Obregón No. 262	01-317 38 2-16-16	01-317 38-2-24-55
8	LA RESOLANA	Hidalgo No.150	01-357 38 8-06-50	01-357 38-8-00-93
8	CIHUATLÁN	Libertad No. 24 Col. Centro.	01-315 35 5-39-81	01-315 35 5-21-06
8	CUAUTLÁN DE GARCÍA BARRAGÁN	López Cotilla s/n Esq. Vicente Guerrero	01-357 38 4-61-92	01-357 38-4-60-44
8	LA HUERTA	Niños Héroes No. 31	01-357 38 4-11-70	01-357 38-4-03-05
8	VILLA PURIFICACIÓN	Matamoros y Reforma	01-357 37 5-03-22	01-357 37-5-00-58
9	CABO CORRIENTES	1° de Abril No. 16	01-322 26 9-01-30	01-322 26 9-01-01
9	PUERTO VALLARTA	Milenio 143 Col. Educación	01 322 22 6 99 37,38,39,40	01 322 22 2 00 58
9	TOMATLÁN	Av. del Campesino No. 150	01-322 29 8-55-17	01-322 29-8-54-11
10	ATENGUILLO	Limón No. 18	01-388 73 6-90-01	01-388 73 69001
10	AYUTLA	Ramón Corona No. 87-A	01-316 37 2-06-80	01-316 37-2-03-14 Y 2-00-04
10	CUAUTLA	Amado Nervo s/n	01-316 38 4-30-80	01-316 38-4-30-93
10	GUACHINANGO	Aldama No. 4	01-388-73-6-00-13	01 338 73 - 68238 683 68
10	MASCOTA	Hidalgo No. 160	01-388 38 6-10-76	01-388 38-6-00-52
10	MIXTLÁN	Eliseo R. Morales No. 37	01-388 73 6-57-70	01-388 73-6-57-77
10	SAN SEBASTIÁN DEL OESTE	Gral. Armando Aguirre No. 45	01 322 29 7 28 56	01 322 29 728 98 7 28 97
10	TALPA DE ALLENDE	23 de Junio No. 50	01-388 38 5-02-75	01-388 38-5-00-09
11	AHUALULCO DE MERCADO	José Ma. Mercado No. 15	01-386 76 2-01-75	01-386 77-2-01-58
11	AMATITÁN	Hidalgo No. 152	01-374 74 5-02-51	01-374 74-5-03-82
11	AMECA	Juárez No. 100	01-375 75 8-06-18	01-375 75-8-06-18
11	SAN JUANITO DE ESCOBEDO	5 de Mayo No. 1	01-386 75 4-03-94	01-386 75-4-00-08
11	EL ARENAL	Javier Mina No. 40	01-374 74 8-00-83	01-374 74-8-02-66
11	COCULA	Agustín Yañez s/n	01-377 77 3-23-15	01-377 77 3-23-15
11	ETZATLÁN	Escobedo No. 135	01-386 75 3-05-29	01-386 75-3-00-26
11	HOSTOTIPAUQUILLO	Independencia No. 4	01-386 74 4-52-17. 4-50-76	01-386 74-4-51-21
11	MAGDALENA	Matamoros s/n	01-386 74 4-02-56	01-386 74-01-87
11	SAN MARCOS	Independencia No. 10	01-386 75 7-01-83 y fax	01-386 75 7-01-83
11	SAN MARTÍN HIDALGO	Independencia No. 6	01-385 75 5-04-19	01-385 75-5-04-15
11	TALA	Simón Bolívar No. 122	01-384 73 8-03-76, 8-43-24	01-384 73-8-00-05
11	TEQUILA	Francisco Javier Sauza y Galeana	01-374 74 2-00-63	01-374 74-2-00-63
11	TEUCHITLÁN	Vicente Guerrero No. 23	01-384 73 3-02-64	01-384 73-3-01-29
12	ACATLÁN DE JUÁREZ	Justo Sierra No. 12	01-387 77 2-10-70	01-387 77-2-02-44 y 2-05-05
12	CUQUIO	Francisco I. Madero No. 21	01-373 79 6-51-25	01-373 79-6-53-81 6-51-25
12	IXTLAHUACÁN DE LOS MEMBRILLOS	Obregon No. 93	01-376 76 2-04-21	01-376 76-2-04-21
12	IXTLAHUACÁN DEL RÍO	Hidalgo s/n	01-373 73 4-51-37	01-373 73-45410
12	JUANACATLÁN	Progreso No. 107	373 2-10-49	373 2-03-11 (Presidencia)
12	EL SALTO	Av. Del Parque y Proig. No. 700	373 2-07-49	01-373 73-2-01-96 2-07-49
12	SAN CRISTÓBAL DE LA BARRANCA	Hidalgo No. 67	01-373 73 2-90-58 presiden.	01-373 73 2-90-30
12	TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA	Ocampo No. 80	379 8-02-44	379 8-01-51 y 8-00-32
12	VILLA CORONA	Zaragoza No. 22	01-387 77 8-03-99 8-02-22	01-387 77-8-00-07
12	ZAPOTLANEJO	Angela Peralta No. 170	01-373 73 4-03-45	01-373 73 4-03-45 4-00-96
12.1	GUADALAJARA	Miguel Ángel de Quevedo No. 501	3615-19-29 y 3616-63-66	3630-28-29
12.1	TLAQUEPAQUE	Santa Rosalía No. 1040	3680-25-59	36 80 53 24
12.1	TONALÁ	Paseo Cihualpilli No. 70	3683-08-43 y 3683-34-96	36-83-36-24 y 36-83-34-96
12.1	ZAPOPAN	Av. Testistan y Periferico	38 36 34 44 38 36 34 64	38 36 34 60