

ADENDUM SEGUNDO DE COMPRA ADICIONAL VINCULADO AL CONTRATO DE SUMINISTRO ANUAL DE ALIMENTOS CON EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN NÚMERO DJ-CTO-02/15-2 CELEBRADO ENTRE EL SISTEMA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA FAMILIA DEL ESTADO DE JALISCO, EN LO SUCESIVO DENOMINADO "DIF JALISCO", REPRESENTADO POR SU DIRECTORA GENERAL, LA MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ Y LA EMPRESA GRUPO INDUSTRIAL VIDA, S.A. DE C.V., REPRESENTADA POR LA LIC. SAGRARIO ANAHY SÁNCHEZ VALDEZ, EN SU CARÁCTER DE APODERADA LEGAL, A QUIEN PARA LOS EFECTOS DEL PRESENTE SE LE IDENTIFICARÁ COMO "EL PROVEEDOR"; LOS CUALES SE SOMETEN AL TENOR DE LOS SIGUIENTES ANTECEDENTES Y CLÁUSULAS:

ANTECEDENTES

1.- Las partes manifiestan que con fecha 1º de enero de 2015 celebraron contrato de Suministro Anual de Alimentos con Embalaje y Distribución número DJ-CTO-02/15-2 con el objeto de adquirir por parte del "DIF JALISCO" a "EL PROVEEDOR", las despensas y desayunos escolares cuyas características y especificaciones se encuentran descritas en los **ANEXOS del A al M**, y que contienen los productos alimentarios ahí señalados, respectivamente, con las características y especificaciones descritas, tanto en los **ANEXOS del 1A al 1Z como del 1AA al 1AW**, cuyo anexos de referencia forman parte integral del Contrato DJ-CTO-02/15-2 como sí a la letra se transcribiesen al presente instrumento jurídico, junto con los servicios de embalaje y distribución de despensas, según las especificaciones y características requeridas por el Organismo Estatal y que derivan de las Bases de la Licitación Pública Local número 36/2014 "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO", y conforme a la propuesta y cotización realizada por "EL PROVEEDOR".

2.- Que por segunda petición, ahora formulada por el área de Nutrición Escolar, dependiente de la Dirección de Seguridad Alimentaria del Organismo, en la **Novena Sesión Extraordinaria** del Comité de Adquisiciones y Enajenaciones del "DIF JALISCO", verificada el pasado **24 de noviembre de 2015**, se puso a su consideración la necesidad de celebrar un segundo Adendum al contrato de Suministro Anual de Alimentos con Embalaje y Distribución número DJ-CTO-02/15-2 para la compra adicional de diversos productos y paquetes alimentarios, cuya compra adicional no rebasa el 30% de lo adjudicado en la Licitación Pública Local número 36/2014 "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO".

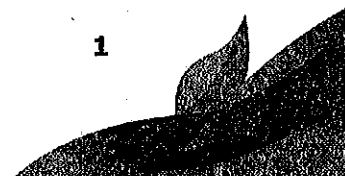
Lo anterior, con fundamento en lo dispuesto por el artículo 18, fracción II, del Reglamento de la Ley de Adquisiciones y Enajenaciones del Gobierno del Estado de Jalisco bajo aplicación retroactiva por la vigencia del contrato principal de mérito, ya que dicha solicitud no rebasa el 30% de lo adjudicado en el contrato en mención y el "DIF JALISCO" cuenta con suficiencia presupuestal y que el contrato del cual pende se encuentra vigente, aunado a que "EL PROVEEDOR" fue consultado y está de acuerdo en realizar la operación adicional de compraventa, como así se desprende de su carta de aceptación, de fecha 23 de agosto de 2015, debidamente suscrita.

3.- En virtud de lo anterior, y una vez autorizada la compra adicional por el Comité de Adquisiciones y Enajenaciones del "DIF JALISCO", hasta por el 30% de lo adjudicado en el contrato de mérito, es que, de acuerdo con el memorando número **DC-384/15**, de fecha 07 de diciembre de 2015, emitido por el Departamento de Compras de la Dirección de Recursos Materiales de este Organismo, en el cual solicita la elaboración del presente instrumento jurídico, es que ambas partes están de acuerdo en celebrar el presente instrumento jurídico.

Por lo antes expuesto, las partes acuerdan someterse a las siguientes:

CLÁUSULAS

PRIMERA.- "DIF JALISCO" manifiesta su deseo de realizar la compra adicional de diversos productos alimentarios que le fueron adjudicados con motivo de la Licitación Pública Local número 36/2014 "ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA



EL SISTEMA DIF JALISCO", con base al listado de productos y precios que se detallan a continuación, según las especificaciones y características requeridas por "DIF JALISCO" y conforme a la propuesta y cotización realizada por "EL PROVEEDOR":

PEDIDO	CPAOC-2015-11-00246			
PARTIDA	CANTIDAD	DESCRIPCIÓN	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
1	1,020 PIEZAS	BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS 30G	\$1.50	\$1,530.00
2	1,020 PAQUETES	AVENA INSTANTÁNEA CON EXTRACTO DE VAINILLA 30G	\$1.50	\$1,530.00
3	1,020 PAQUETES	AVENA INSTANTÁNEA CON PLÁTANO 30G	\$1.50	\$1,530.00
4	1,020 PAQUETES	AVENA INSTANTÁNEA INTEGRAL CON NUEZ 30G	\$1.50	\$1,530.00
5	1,020 PAQUETES	AVENA INSTANTÁNEA CON MANZANA Y CANELA 30G	\$1.50	\$1,530.00
6	1,020 PIEZAS	BARRA INTEGRAL CON YOGURT Y ARÁNDANOS 30G	\$1.50	\$1,530.00
7	1,020 PIEZAS	BARRA DE TRIGO INTEGRAL CON ARÁNDANOS	\$1.50	\$1,530.00
8	1,020 PIEZAS	BARRA DE AVENA COCO Y AMARANTO 30G	\$1.50	\$1,530.00
9	1,020 PIEZAS	BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS 30G	\$1.50	\$1,530.00
10	1,020 PIEZAS	BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ 30G	\$1.50	\$1,530.00
11	1,020 PIEZAS	BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO	\$1.50	\$1,530.00
12	1,020 PAQUETES	CEREAL MULTIGRANO CON PAPAS 30G	\$1.50	\$1,530.00
13	1,020 PAQUETES	CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA 30G	\$1.50	\$1,530.00
14	1,020 PIEZAS	GALLETA DE GRANOLA 30 G	\$1.50	\$1,530.00
<p>FUENTE DE FINANCIAMIENTO: FEDERAL RAMO 33 NOTA: ADENDUM A LA LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL LPL 36/2014 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN PARA EL SISTEMA DIF JALISCO. FFE/01 PROYECTO 03 RECURSOS DEL RAMO 33 2015; ADENDUM A LA LICITACIÓN PÚBLICA LOCAL 36/2014 ALIMENTOS PARA EL PROGRAMA DE DESPENSAS, DESAYUNOS ESCOLARES, EMBALAJE Y DISTRIBUCIÓN DE DESPENSAS PARA EL SISTEMA DIF JALISCO DE ACUERDO A LA NOVENA SESIÓN EXTRAORDINARIA DE FECHA 24 DE NOVIEMBRE 2014, FECHA LIMITE DE ENTREGA 15 DE DICIEMBRE 2015. PROCESO DE ADENDUM CON RECURSO ESTATAL.</p>				
			TOTAL	\$21,420.00

2015

SEGUNDA.- "EL PROVEEDOR" manifiesta que, tantos sus productos y paquetes alimentarios como los servicios de embalaje y distribución de despensas reúnen las características y especificaciones detalladas en la cláusula que antecede, así como en la cláusula SEGUNDA del contrato DJ-CTO-02/15-2 y en sus anexos correspondientes.

PRECIO

TERCERA.- Manifiesta "EL PROVEEDOR" que el costo de los productos y paquetes alimentarios, materia del presente adendum, es el señalado en la cláusula PRIMERA de este instrumento y que el total de la presente operación de compra adicional de despensas es por la cantidad de **\$21,420.00 (VEINTIÚN MIL CUATROCIENTOS VEINTE PESOS 00/100 M.N.)**.

FECHA Y LUGAR DE ENTREGA

CUARTA.- "DIF JALISCO" se manifiesta conforme con el precio que "EL PROVEEDOR" ofrece, y ambas partes establecen que las instalaciones en donde recibirá los productos alimentarios y realizará el empaclado

de los mismos será en el siguiente domicilio: en la finca ubicada en la calle Ejido número 300, de la colonia La Venta del Astillero, en el Municipio de Zapopan, Jalisco. El horario de recepción de los productos alimentarios a los proveedores será de 8:00 a 18:00 horas.

Acordando, ambas partes, que los productos y paquetes alimentarios, materia de la compra adicional, deberá de ser entregado conforme al *Calendario de Entrega* precisado como **Anexo**, mismo que forma parte integral del presente Adendum.

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

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

GARANTÍA

QUINTA.- "EL PROVEEDOR" manifiesta y **"DIF JALISCO"** autoriza a que la presente operación contractual que asciende al monto a cubrir de \$21,420.00 (VEINTIÚN MIL CUATROCIENTOS VEINTE PESOS 00/100 M.N.), sea garantizada con la póliza de fianza número 3580-00516-4, expedida por *Afianzadora ASERTA, S.A. de C.V., Grupo Financiero ASERTA*, con fecha 1º de enero de 20015, que fue presentada ante el Organismo Estatal y forma parte integral del contrato de Suministro Anual de Alimentos con Embalaje y Distribución número DJ-CTO-02/15-2, por el período de vigencia del presente instrumento jurídico, el cual está contemplado dentro de la vigencia de la propia póliza de fianza de referencia y el contrato de mérito.

SEXTA.- Ambas partes manifiestan que el resto de las disposiciones y obligaciones que contiene el contrato de Suministro Anual de Alimentos con Embalaje y Distribución número DJ-CTO-02/15-2, permanecerán sin cambio alguno por lo que deberá respetarse en todo caso lo ahí pactado.

Leído que fue el presente adendum, y enteradas las partes de su contenido y alcances legales, lo firman en unión de los testigos, en la ciudad de Guadalajara, Jalisco, el día 08 ocho de diciembre de 2015 dos mil quince.

POR "DIF JALISCO"

POR "EL PROVEEDOR"

MTRA. CONSUELO DEL ROSARIO GONZÁLEZ JIMÉNEZ
DIRECTORA GENERAL

LIC. SAGRARIO ANAYÁ SÁNCHEZ VALDEZ
APODERADO GENERAL

TESTIGOS

Abg. OSCAR GONZÁLEZ ABUNDIS
DIRECTOR JURÍDICO
"DIF JALISCO"

DRA. ADRIANA ALEJANDRA MÁRQUEZ IBARRA
DIRECTORA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
"DIF JALISCO"

2015



LBC



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad



ANEXO 1AD

NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA INSTANTANEA CON MANZANA Y CANELA 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto obtenido de la mezcla de hojuela de avena, azúcar goma y sabor, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc. Envasado 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 220 paquetes.

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. El diseño del empaque será a selección de color.

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.
Fibra: 3.8 g / 30 g Mínimo.
Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías.
Sodio: 180 mg / 30 g Máximo.
Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.
Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.
Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.
Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.
Coliformes Totales: <30 UFC/g Máximo.
Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo.
Levaduras: 300 UFC/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 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 mencionan en la NOM-247-SSA1-2008.

7.- VIDA DE ANAQUEL

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

8.- PLAGA

Deberá 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).
United States Department of Agriculture.
National Agricultural Library.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

2015

A



lba

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





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad

ANEXO 1AF



NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON PLATANO 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Avana instantánea elaborada a partir de hojuelas integrales de avena, obtenidas por procesamiento de grano de avena sana y descascarada, tratada para eliminar la actividad enzimática, hecha hojuelas mediante rodillos. Esta hojuela es mezclada con otros ingredientes, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc porción de 30 g.

Envase 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 220 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 tina no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de preparación y conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

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

ESPECIFICACIONES

1.- CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color: Crema.

Aspecto: Hojuelas de avena, pequeñas y blandas con presencia de polvo.

Olor: A cereal y plátano.

Sabor: A cereal y plátano.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12 % Máximo.

Proteína: 9 % Mínimo.

Grasas: 35% Máximo del total de las calorías.

Grasas Saturadas: 10% Máximo del total de las calorías.

Fibra dietética: 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.

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: 300 UFC/g Mínimo.

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 físico-químicas, microbiológicas y sensoriales por espacio de seis meses a partir de la fecha de envasado y procesado.

8.- PLAGA

Debe 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).

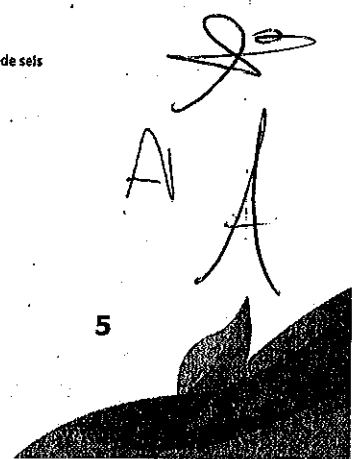
United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

2015



[Handwritten signature]





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad



ANEXO 1AG

NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON EXTRACTO DE VAINILLA 30g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Avena instantánea elaborada a partir de hojuelas integrales de avena, obtenidas por procesamiento de grano de avena sana y descascarada, tratada para eliminar la actividad enzimática, hecha hojuelas mediante rodillos. Esta hojuela es mezclada con otros ingredientes. Fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc porción de 30 g.

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. El diseño del empaque será a selección de color.

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: Crema.

Aspecto: Hojuelas de avena, pequeñas y blandas con presencia de polvo.

Olor: A cereal y vainilla.

Sabor: A cereal y vainilla.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12 % Máximo.

Proteína: 8 % Mínimo.

Grasas: 35% Máximo del total de las calorías.

Fibra dietética: 2.8 g / 30 g Mínimo.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías.

Sodio: 180 mg / 30 g Máximo.

Allotocinas: 20 µg/Kg Máximo.

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 300 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 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 físico-químicas, 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-289-NORMEX-2008.

NOM-251-SSA1-2009.

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

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

2015

AI





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad



ANEXO 1AE

NOMBRE DEL PRODUCTO

AVENA INSTANTANEA INTEGRAL CON NUEZ 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Avena instantánea elaborada a partir de hojuelas integrales de avena, obtenidas por procesamiento de grano de avena sana y descascarada, tratada para eliminar la actividad enzimática, hecha hojuelas mediante rodillos. Esta hojuela es mezclada con trozos de fruta y otros ingredientes. Fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc por porción de 30 g.

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 220 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. El diseño del empaque será a selección de color. 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: Crema.

Aspecto: Hojuelas de avena, pequeñas y blandas con presencia de polvo.

Olor: A cereal y miel con nuez.

Sabor: A cereal y miel con nuez.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12 % Máximo.

Proteína: 8 % Mínimo.

Grasas: 35% Máximo del total de las calorías.

Fibra dietética: 1.8 g/30 g Mínimo.

Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías.

Sodio: 180 mg/30 g Máximo.

Aftatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos Aerobios: 10,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: <30 UFC/g Máximo.

Hongos o Mohos: 300 UFC/g Máximo.

Levaduras: 300 UFC/g Mínimo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

Plomo: 0.5 mg/Kg Máximo.

Cadmio: 0.1 mg/Kg Máximo.

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

6.- ADITIVOS

Los permitidos por la 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

Debe 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)

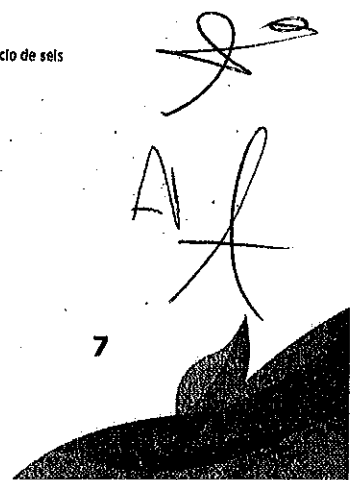
United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

2015



Handwritten signature



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad



ANEXO 1AH



NOMBRE DEL PRODUCTO
BARRA DE CEREALES INTEGRALES CON FRUTAS 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con cereales integrales elaborado con avena, trigo, arroz, papaya, arándano, miel de abeja y azúcar, se moldean para darle la forma establecida, fortificado con el 80% del EAR de 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. El diseño del empaque será a elección de color.

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: 5% Mínimo.
Grasa total Máximo el 35% del total de las grasas
Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.
Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción
Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.
Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías
Sodio: 180 mg Máximo por porción
Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.
Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.
Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.
Coliformes Totales: 10 UFC/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 físico-químicas, 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.
United States Department of Agriculture.
National Agricultural Library.

2015





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad

ANEXO 1AL



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, troqueado y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de 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 nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

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: 8.0 % 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 g Mínimo por porción

Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.

Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías

Sodio: 180 mg Máximo por porción

Vitamina A: 169 µg/porción Mínimo.

Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.

Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.

Coliformes Totales: 10 UFC/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

Sólomente 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 físico-químicas, 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.

United States Department of Agriculture.

National Agricultural Library.

2015





Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad

ANEXO 1AJ



NOMBRE DEL PRODUCTO

BARRA DE AVENA CON COCO Y AMARANTO 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto que se obtiene de la mezcla de hojuelas de avena, coco, pasas, amaranto inflado, azúcares, miel de abeja, entre otros, se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80% del EAR de 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 nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

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: 5% Mínimo.
Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías.
Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.
Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción.
Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.
Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías.
Sodio: 180 mg Máximo por porción.
Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.
Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.
Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.
Coliformes Totales: 10 UFC/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 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.
United States Department of Agriculture.
National Agricultural Library.

2015

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad



ANEXO 1AK



NOMBRE DEL PRODUCTO

BARRA DE ARROZ INFLADO CON AVENA Y PASAS 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto que se obtiene de la mezcla de arroz inflado, pasas, salvado de trigo, azúcares, miel de abeja; entre otros, se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80% del EAR de 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 nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo. En el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

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: 5% Mínimo.
Grasa total Máximo el 35% del total de las calorías
Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.
Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción
Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.
Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías
Sodio: 180 mg Máximo por porción
Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.
Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.
Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.
Coliformes Totales: 10 UFC/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

Sólomente 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 físico-químicas, 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.
United States Department of Agriculture.
National Agricultural Library.

2015



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, troquelado y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de 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 nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

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: 8.0 % 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 g Mínimo por porción.
Aftoxolinas: 20 µg/kg Máximo.
Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías.
Sodio: 180 mg Máximo por porción.
Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.
Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.
Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.
Coliformes Totales: 10 UFC/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 excretos 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.
United States Department of Agriculture.
National Agricultural Library.

2015

Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad



ANEXO 1AM



NOMBRE DEL PRODUCTO
BARRA DE TRIGO CON AVENA Y NUEZ 30 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con harina integral de trigo, harina de avena, hojuela de avena, miel de abeja, azúcar, grasa vegetal, esencia de nuez etc. sometidos a un proceso de amasado o batido, modelado, troquelado y posterior tratamiento térmico, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Este 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. El diseño del empaque será a relación de color.

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, dureza no debe ser excesiva.
Olor: Característico del producto.
Sabor: Dulce, característico del producto.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8.0 % Máximo.
Proteínas: 6 % Mínimo.
Grasa total: Máximo el 35% del total de las calorías.
Grasas trans: 0.5 g / 30 g Máximo.
Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción.
Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.
Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías.
Sodio: 180 mg Máximo por porción.
Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.
Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.
Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesófilos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.
Coliformes Totales: 10 UFC/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

Sólo 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 físico-químicas, 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.
United States Department of Agriculture.
National Agricultural Library.

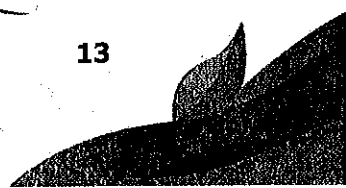
2015



83a

[Handwritten signature]

[Handwritten signature]



NOMBRE DEL PRODUCTO
BARRA TIPO PANECILLO CON PLÁTANO 30 g

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Producto elaborado con avena, trigo, plátano, miel de abeja, azúcar, grasa vegetal se moldean para darle la forma establecida, fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Este barra deberá tener una masticalidad 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 nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tinta no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

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: 8.0 % 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 g Mínimo por porción
Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.
Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías
Sodio: 180 mg Máximo por porción
Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.
Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.
Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.
Coliformes Totales: 10 UFC/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 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.
United States Department of Agriculture.
National Agricultural Library.

2015



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad



ANEXO 1AÑ



NOMBRE DEL PRODUCTO
GALLETA DE GRANOLA 30 g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO
Galleta integral elaborada con harina de trigo, cacahuete, almendra, coco además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos. Fortificada con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc.

Este galleta deberá tener una mastigabilidad 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 nutricional, contenido neto, nombre y domicilio del fabricante, debe cumplir con lo que establece la NOM-051-SCFI/SSA1-2010. La tina no debe contener plomo, en el envase deberá identificar el modo de conservación del alimento. El diseño del empaque será a selección de color.

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

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: Ligera 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.
Grasa trans: 0.5 g / 30 g Máximo.
Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción.
Aflatoxinas: 20 µg/kg Máximo.
Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías.
Sodio: 180 mg Máximo por porción.
Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.
Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.
Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.
Coliformes Totales: <10 UFC/g.

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.
United States Department of Agriculture.
National Agricultural Library.

2015



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad



ANEXO 1AU

NOMBRE DEL PRODUCTO

CEREAL DE TRIGO INFLADO CON AVENA Y VAINILLA DE 30g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con trigo inflado y avena; además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos avalados por la Secretaría de Salud, fortificado con el 80% del EAR de Vitamina A, Hierro y Zinc porción de 30 g.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 30 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.

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

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: Cereal inflado y hojuelas.
Color: Café con beige.
Olor: A cereales endulzados
Sabor: A cereales endulzados sabor vainilla.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 12% Máximo.
Proteína: 8% Mínimo.
Azúcares: 20% Máximo del total de las calorías.
Fibra dietética: 1.8 g Mínimo por porción.
Sodio: 180 mg/por porción Máximo.
Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.
Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.
Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicas Aerobias: 10,000 UFC/g Máximo.
Coliformes totales: <30 UFC/g.
Hongos y Levaduras: 300 UFC/g Máximo.
Aflatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.

4.- CONTAMINANTES QUÍMICOS

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

5.- MATERIA EXTRAÑA

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

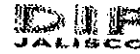
8.- REFERENCIAS

NOM-247-SSA1-2008.
NOM-251-SSA1-2009.
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF RACIONAL.
información extraída de marcas comerciales.
NOM-051-SCFI/SSA1-2010, Valores Nutrimientales de Referencia (VNR).

2015



Especificaciones Técnicas de Calidad
Departamento Aseguramiento de la Calidad



ANEXO 1AV

NOMBRE DEL PRODUCTO

CEREAL MULTIGRANO CON PASAS 30g.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producto elaborado con mezcla de cereales como trigo inflado y avena en hojuelas, y en aritos, hojuelas de maíz y arroz inflado, además de otros ingredientes opcionales y aditivos para alimentos evaluados por la Secretaría de Salud, fortificada con el 80% del EAR de Vitaminas A, Hierro y Zinc porción de 30 g.

Envasado en bolsas de polipropileno transparente de alta densidad calibre 240, en presentación de 30 g. Empaque colectivo en bolsa de polietileno transparente con 32 paquetes.

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

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: Formas diversas con una capa brillante.
Color: Dorado uniforme sin bordes quemados por exceso de horneado.
Olor: A crema con caramelo.
Sabor: Dulce a crema con caramelo.

2.- CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Humedad: 8% Máximo.
Proteína: 1.8 %/ 30 g Mínimo.
Azúcares: 20 % Máximo del total de las calorías.
Sodio: 180 mg/por porción Máximo.
Grasas: 35% Máximo del total de las calorías.
Grasas saturadas: 10% Máximo del total de las calorías.
Fibra dietética: 1.8 g/30 g Mínimo.
Alfatoxinas: 20 µg/Kg Máximo.
Vitamina A: 168 µg/porción Mínimo.
Hierro: 2.4 mg/porción Mínimo.
Zinc: 2.0 mg/porción Mínimo.

3.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Mesofílicos Aerobios: 3,000 UFC/g Máximo.
Coliformes totales: <10 UFC/g.
Mohos o Hongos: 300 UFC/g Máximo.
Levaduras: <10 UFC/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 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 físico-químicas, 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-SSA1-2008.
Manual de Especificaciones Técnicas de Calidad DIF NACIONAL.
Información extraída de marcas comerciales.
United States Department of Agriculture.
National Agricultural Library.

2015

17

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

MUNICIPIO		ESCUELA	LOCALIDAD	CLAVE	BENEFICIARIOS
CUAUTITLAN DE GARCIA BARRAGAN	Primaria	Francisco Navarro Moytorena	El Chico	14DPR1558B	76
	Telesecundaria	Lazaro Cardenas del Rio	Cuzalapa	14DTV0055B	109
	Telesecundaria	Juan Rulfo	Rancho Viejo	14DTV0644Q	41
ACATIC	Telesecundaria	Francisco Villa	Santa Rita	14DTV9508M	76
LAGOS DE MORENO	Telesecundaria	Adolfo Lopez Mateos	San Isidro	14DTV04310	100
	Primaria	Lopez Cotilla	La Ladera	14DPR2356M	11
PONCITLÁN	Primaria	Justo Sierra	La Zapotera	14DPR2915G	80
	Primaria	Francisco I. Madero	San Jose de las Pilas	14DPR2944B	34
	Primaria	Fray Antonio Alcalde	San Luis de Agua Caliente	14DPR2932X	86
	Primaria	Valentín Gomez Farías	San Pedro Itzican	14DPR1616B	100

2015



DIRECCIÓN DE SEGURIDAD ALIMENTARIA
DEPARTAMENTO DE NUTRICIÓN ESCOLAR
PROGRAMACIÓN DE GALLETA, BARRA DESAYUNO FRÍO
CALENDARIO DE ENTREGA PARA EL MES DE DICIEMBRE DE 2015

CLAVE MPIO.	MUNICIPIOS	BENEFICIARIOS	DICIEMBRE	
			FECHA DE ENTREGA	PIEZAS
061	Mezquitic	307	1 al 4 de dic 2015	4,298
	Total Región 1	307		4,298
053	Lagos de Moreno	111	1 al 4 de dic 2015	1,554
	Total Región 2	111		1,554
001	Acatic	76	1 al 4 de dic 2015	1,064
	Total Región 3	76		1,064
066	Poncitlán	300	1 al 4 de dic 2015	4,200
	Total Región 4	300		4,200
027	Cuautilán de G. B.	226	1 al 4 de dic 2015	3,164
	Total Región 8	226		3,164

